



EMPFEHLUNGSKARTE FRÜHLING

ANTIPASTIVORSPEISEN

- Bruschetta di asparagi *v* € 12,90
 Spargelsalat / Rucola / Bärlauchpesto auf 4 Baguettescheiben
- Insalata di asparagi con formaggio *v* € 18,90
 Mariniertes Spargel / Mozzarella / ital. Würzkäse / Blattsalate / Erdbeeren
 Kürbiskerne / Croutons / French-Dressing
- Asparagi gratinato (warm) *v* € 18,50
 Spargel / Ziegenkäse / rote Zwiebeln / Tomaten / Zucchini / gratiniert

ZUPPASUPPE

- Zuppa di Asparagi con Citron *v* € 8,90
 Spargel-Zitronengrassüppchen / Rosmarincroutons / rosa Pfeffer / Kürbiskernöl

PIATTI PRINCIPALIHAUPTGERICHTE

- Pizza del Sole *v* € 19,90
 weiße Pizza / Spargel / Kartoffeln / Büffel-Mozzarella / rosa Pfeffer
 Bärlauch-Pesto / Walnusskerne
- + Parmaschinken € 21,90
- Risotto Frutti di Mare € 22,90
 Reis / Meeresfrüchte / Miesmuscheln / Spargel / Knoblauch / leicht tomatisiert
 Bärlauch-Pesto extra
- Ravioli „Asparagi“ *v* € 21,50
 Hausgemachte Nudeltaschen / gefüllt mit Mandeln / Spargel / Ricotta
 in Orangen-Salbei-Mascarpone Sauce / gebratener Spargel / Rucola
- + gegrillte Hähnchenstreifen (100g) und Cherrystrauchtomaten € 27,50
- Pasta dello Capo *v* € 24,50
 Linguine im ganzen Parmesan am Tisch geschwenkt / gemischter Spargel
 Champignons in Mascarpone / Bärlauch-Pesto extra
- Portion deutscher Spargel (220g) *v* € 22,50
 mit Rosmarin-Drillingen / Bärlauch-Pesto
- + Parmaschinken und Büffelmozzarella € 27,90
- + gebackenes Lachsmedaillon (100g) Cherrystrauchtomaten € 37,50
- + gebackenes Kalbsschnitzel € 39,90
- + Kalbsinvoltni gefüllt mit Steinpilzen/Pesto in Pfefferrahm (100gr) € 39,90

DOLCEDESSERT

Dolce della Casa *v*

2 Kugeln Pistazieneis/Erdbeersalat/ weiße Schokoladenraspel
Kürbiskernöl / Sahne

€ 9,50

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG DES FRÜHLINGS

Aperitivo "Rosso Diverso"

Rotwein / Zitronen-Soda / Eiswürfel/garniert mit Zitronenespuma

0,2l € 8,90

DIE IDEALE WEINBEGLEITUNG FÜR SPARGEL, FISCH UND VORSPEISEN

Scaia Bianca IGT, Weißwein

Veneto, Cuveé Chardonnay

Milde Frische trifft auf Nuancen von hellen Früchten wie Birne
und Apfel. Der ideale Begleiter in den Frühling und zum Spargel.
Trocken, frisch und saftig.

Glas 0,2l € 7,90

Flasche 0,75l € 26,90

BUON APPETITO !

01. MAI, FREITAG GEÖFFNET VON 17:00 - 23:00 UHR (KÜCHE BIS 22:30 UHR)

24. MAI, CHRISTI HIMMELFAHRT GEÖFFNET VON 12:00 - 15:00 + 17:30 - 22:00 UHR

UNSERE NÄCHSTEN VERANSTALTUNGEN:

BITTE RESERVIEREN SIE IHREN PLATZ FRÜHZEITIG - FESTE BUCHUNG NUR MIT KARTENVORVERKAUF

10. Mai, Sonntag „Muttertagsbrunch“

11.30-15.00 Uhr / pro Person € 45,00 - nur mit Kartenvorverkauf / **à la carte von 17:00 - 21:00 Uhr**

inklusive mediterranem Buffet / frische Pizzen / Fisch / Fleisch / Kaffee / Tee / Prosecco / Orangensaft

Kids von 6-12 Jahre zahlen die Hälfte

26. Juli, Samstag „Die lange Tafel im Rosmarino“

ab 17.30 Uhr - Ausklang 23.00 Uhr / pro Person € 85,00 all inklusive

Speisen, trinken und feiern Sie an langen gedeckten Tischen, lassen Sie die Seele bei Musik mit Ihren Freunden,

Verwandten und Fremden baumeln. Wir verwöhnen Sie mit italienischen Köstlichkeiten + Barbecue + Weinen

+ Wasser + Special Guest „Fresh & Fun live“ - nur mit Kartenvorverkauf



ACHTUNG!

Von Montag, 27.07. bis Dienstag, 11.08. bleibt das Rosmarino
wegen Renovierungs- und Sanierungsarbeiten geschlossen!

Reservierungen in dieser Zeit per Mail an kontakt@rosmarinoherne.de

Ab dem 12.08. sind wir zu den gewohnten Öffnungszeiten wieder für Sie da!

Mit kulinarischen Grüßen,
Ihr Rosmarino Team

Bei Allergien und Lebensmittel-Intoleranzen sprechen Sie bitte
unser Servicepersonal an. Wir beraten Sie gerne.

Martin Mrozek