



EMPFEHLUNGSKARTE FRÜHLING

ANTIPASTIVORSPEISEN

Bruschetta di asparagi *v* € 11,90
Spargelsalat / Rucola / auf 4 Baguettescheiben

Insalata di asparagi con buffalo *v* € 14,90
Marinierter Spargel / Orange / Mozzarella / Blattsalate / Erdbeeren
Blaubeeren / Kürbiskerne / Croutons / Erdbeer-Dressing

Asparagi gratinato (warm) *v* € 17,90
Spargel/ Kartoffeln/ Antipasti/ Gorgonzolasauce/ gratiniert/ Bärlauch-Ciabatta

Als Hauptgang mit Parmaschinken gratiniert € 22,90

ZUPPASUPPE

Zuppa di Asparagi *v* € 8,90
Spargelcreme mit Parmesan / Croutons / Kürbiskernöl

PIATTI PRINCIPALIHAUPTGERICHTE

Pizza del Sole *v* € 18,50
Spargel / Erdbeeren / Büffel-Mozzarella / grüner Pfeffer
Bärlauch-Pesto / Kürbiskerne

+ Parmaschinken € 19,90

Risotto Frutti di Mare € 19,90
Reis / Meeresfrüchte / 4 Scampi / Muscheln / Radicchio / Spargel
Knoblauch / leicht tomatisiert / frittierter Rucola

Panzarotti „Asparagi“ *v* € 19,90
Hausgemachte Nudeltaschen/ gefüllt mit Bärlauch / Spargel / Ricotta
in Orangen-Mascarpone sauce / gebratener Spargel / Mandeln / Rucola

+ gegrillte Hähnchenstreifen(100 gr.) € 24,90

Pasta del Capo *v* € 21,50
Linguine im ganzen Parmesan am Tisch geschwenkt / deutscher Spargel
Champignons in Mascarpone / Bärlauch-Pesto extra

Gegrillte Tranchen von der Perlhuhnbrust € 29,50
Rosmarinjus / getrüffelte Kartoffeln / Spargel-Gemüse

Gebackener Papageiefisch € 29,50
Estragon-Senfschaum / Spargel-Kürbiskernrisotto

DOLCEDESSERT

Gelato della Casa

Deutsche Erdbeeren / 2 Kugeln Pistazieneis / weiße Schokoladenraspel
Erdbeersauce

€ 7,90

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG DES MONATS

Aperitivo "Espresso-Martini"

Espresso / Wodka / Vanillearomen / Kaffeelikör / auf Eis

0,2l € 8,90

DIE IDEALE WEINBEGLEITUNG FÜR SPARGEL, FISCH UND VORSPEISEN

Diantha Bianco IGT, Weißwein

Kellerei: Pellegrino, Sizilien / Rebsorten: Grecanico-Malvasia
Klare gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Das Bouquet verkündet
weißen Pfirsich und Zitrone, trocken und frisch.

Glas 0,2l € 8,50

Flasche 0,75l € 27,90

Albaria Terre Siciliane IGT, Roséwein

Kellerei: Pellegrino, Sizilien / Rebsorte: Frappato
Milde Frische trifft auf Nuancen von Wassermelone, weißer Pfirsich,
Granatapfel. Der ideale Begleiter in den Frühling. Trocken -
fast halbtrocken, fruchtig, weich

Glas 0,2l € 7,90

Flasche 0,75l € 26,90

BUON APPETITO !

Bei Intoleranzen und Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal !

1. MAI, MITTWOCH 12:00 - 15:00 UHR UND 17:30 - 22:00 UHR GEÖFFNET

UNSERE NÄCHSTEN TERMINE + VERANSTALTUNGEN:

BITTE RESERVIEREN SIE IHREN PLATZ FRÜHZEITIG FESTE BUCHUNG NUR MIT KARTENVORVERKAUF

12. Mai, Sonntag „Muttertagsbrunch“

11:30 - 15:00 Uhr / pro Person € 39,00

inkl. mediterranes Buffet / frische Pizzen / Fisch / Fleisch / Kaffee / Tee / Prosecco / Orangensaft
Kids bis 12 Jahre zahlen die Hälfte - ab 16.00 Uhr - 21.30 Uhr à la carte

15. Juni, Samstag „Let´s Salsa im Rosmarino“

Siehe Plakate im Rosmarino / pro Person € 55,00

16. August, Freitag „Die lange Tafel im Rosmarino“

17:30 - 23:00 Uhr / pro Person € 79,00 - all inclusive

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 / Wein / Wasser / Live Musik „ Fresh & Fun „

Mit kulinarischen Grüßen,

Ihr Rosmarino Team



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