

MONATSKARTE MÄRZ/APRIL

ANTIPASTIVORSPEISEN

Salsiccia piccola € 10,90
italienische Bratwurst mit Fenchel-Knoblaucharomen / Fenchel
Paprika / fruchtige Tomatensauce / im Ofen gebacken / Knoblauch- Ciabatta

Agnello al Balsamico € 13,50
3 gegrillte Lammkoteletts / grüner Spargel / Zwiebeln
Balsamico-Mascarponesauce / auf Rucola

Insalata Parma e asparagi € 14,50
großer gemischter Salat / gebratener grüner Spargel im
Parmaschinkenmantel / Mozzarella / Erdbeere / Blattsalate
Rucola / Strauchtomate / Gurke / Möhre / Zwiebeln / Kürbiskerne

ZUPPASUPPE

Zuppa alla Noce di Coco e asparagi € 7,90
Möhrenschaumsuppe / Kokosmilch / gebratener grüner Spargel
Hauch Chili / Hauch Ingwer / Brotwürfel

PIATTI PRINCIPALIHAUPTGERICHTE

Spaghetti freshi con Salsiccia € 13,50
frische Spaghetti / Fenchelbratwurst / mit Petersilie
Ei / Fenchel / rote Zwiebel / Parmesan

Pizza Pollo € 14,50
Tomatensauce / Hähnchenbruststreifen / getrocknete Tomaten
Erdbeeren / grüner Pfeffer / italienischer Würzkäse / Nüsse / Mandeln

Lasagne al Salmone € 14,50
Lasagne mit Lachs / Spinat / Knoblauch
grüner Spargel im Ofen gebacken / Weißweinsauce

Triangoli Primavera € 16,90
Vegetarisch (ohne Hähnchen) € 14,50
hausgemachte dreieckige Nudeltaschen mit Walnuss-Pilz-Mascarponefüllung
gegrillte Hähnchenstreifen in Prosecco-Orangensauce / Erdbeeren / grüner Pfeffer
grüner Spargel / Radicchio

Pesce Persico con Mandorle € 21,90
gebratenes Papageienfischfilet in Weißwein-Mandel-Mascarponesauce
Spargel-Risotto / Salat

Duetto di Carne € 22,90
2 gegrillte Lammkoteletts / kleines Rumpsteak (120 gr.)
Spinat-Gorgonzolasauce / Rosmarinkartoffeln

DOLCEDESSERT

Crema di Signore € 6,90
Stracciatellamousse / weißer Rum / Schokolade / Pistazie / im Glas serviert

MENUE DEL MESEMONATSMENÜ € 24,50

Aperitif
Zuppa alla Noce
Triangoli Primavera
Crema di Signore

MONATSKARTE MÄRZ/APRIL

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN DES MONATS

APERITIF DES MONATS

„Primavera“ 0,2l € 7,90
Gin (Bombay Sapphire) / Tonicwater
Amarensirup / Minze / auf Eis

WEISSWEIN DES MONATS

„Weißwein Librandi“ 0,2l € 6,90
Herkunft: Kalabrien Flasche € 23,50
Rebsorte: 100 % Greco
harmonisch und leicht blumiges Bouquet
mineralische Note

ROTWEIN DES MONATS

„Rotwein Ciro Librandi“ 0,2l € 7,50
Herkunft: Kalabrien Flasche € 24,50
Rebsorte: Gaglioppo
trocken
Geschmack nach getrockneten Früchten
Noten von Bitterschokolade
im Nachklang sanfte Würze

Buon appetito wünscht Ihnen Ihr Rosmarino Team.

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

Mit kulinarischen Grüßen,
Ihr Rosmarino Team

