

UNSERE HERBST EMPFEHLUNGEN

ANTIPASTIVORSPEISEN

Bruschette Miste

4 Scheiben Baguette / Tomate / Aubergine / Lachs / Rucola

€ 9,90

Piastra dello chef

Miesmuschelfleisch / Ziegenkäse / rote Zwiebeln

Zucchini / Olivenöl-Tomatensauce / im Ofen gebacken / Knoblauch-Baguette € 12,50

ZUPPASUPPE

Zuppa di Zucca

Kürbiscremesuppe / Süßkartoffeln / Kürbiskernöl / Mascarpone
Rosmarinstange / frittiertes Rucola

€ 7,90

Zu unseren Vorspeisen und Suppen servieren wir Baguette

PIATTI PRINCIPALIHAUPTGERICHTE

Pizza Zucca

Kürbiscreme / Bergkäse / Provolone / Kürbiskerne
Rucola / rote Zwiebeln / grüner Pfeffer

€ 14,90

Cozze al Verdure

Miesmuscheln / Lauch / Möhre / Sellerie / Zwiebeln
Butter-Weißweinsauce / Basilikum / Petersilie / Knoblauch

€ 16,90

Cozze al Pomodoro Piccante

Miesmuschel / Venus-Muscheln / rote Zwiebeln / Zucchini
Olivenöl-Tomatensauce / im Ofen gebacken

€ 16,90

Ravioli del Mese

Gefüllte Nudeltaschen mit Pilzen / Schafskäse / gegrillter Apfel
Trüffelsauce / Rucola / Nüsse 

€ 16,90

Scallopine Pollo

Schnitzel aus dem Backhendl „Tiroler Art“
Pilzragout und Parmesan gratiniert / Tomaten-Tagliatelle

€ 21,00

Pesce Rosmarino

Gebackenes Zanderfilet à la Saltimbocca
Salbei und Guanchiale / Kürbiskernrisotto / Salat

€ 24,90

BITTE WENDEN

DOLCEDESSERT

Soufflé cioccolato con gelato € 8,50
warmes Schokoladenküchlein
1 Kugel Pistazieneis / Pflaume / Sahne

3 GANG MONATS-MENÜ € 31,50
Zuppa di Zucca
Ravioli del Mese
Soufflé cioccolato

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNG DES MONATS

APERITIVO

„GIN GIN“

Bombay Sapphire / Ginger Ale / Soda / Zitronensaft / auf Eis 0,2l € 8,50

WEISSWEIN DES MONATS

Pienaluce Vespino Salento 2020 0,2l € 6,90

Herkunft: Apulien Flasche € 23,50
Rebsorte: Fiano
Strohgelb, duftend, leicht und geschmeidig im Abgang

ROTWEIN DES MONATS

Virgani Russo & Longo 0,2l € 8,90

Herkunft: Kalabrien 2020 Flasche € 29,50
Rebsorte: Caglioppo, Magliocco
Purpurfarben mit violetter Schimmer, wunderbare weiche
harmonische Noten nach Sauerkirschen, Pfeffer und herbstlichem Obst, trocken

Buon appetito wünscht Ihnen Ihr Rosmarino Team.

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

UNSERE NÄCHSTEN VERANSTALTUNGEN: -SAVE THE DATE -

MENÜKARUSSELL vom 01.09 – 31.10./ siehe Aufsteller oder fragen Sie Francesco!

**Jeden 1. Samstag im Monat ab 11 Uhr bis 14.30 Uhr COLAZIONE –
„das mediterrane Frühstück mit Stil“ im Rosmarino – (a la carte wie gewohnt möglich)**

**Unser Catering – Service verwöhnt Sie auch gerne Zuhause! Familienfeste, Partys,
Hochzeiten, Firmenevents etc. Sprechen Sie uns gerne an!**

Der Abholservice gilt weiterhin für alle Speisen zu den gewohnten Öffnungszeiten

**Unser Geschenktipp: 4-Gang- Überraschungsmenü incl. Mineralwasser und einer Flasche
Wein. Für 2 Personen 96€ (Bei Reservierung den Hauptgang angeben: Land/Meer/Garten)**

Mit kulinarischen Grüßen,
Ihr Rosmarino Team

Martin Mrozek