



UNSERE EMPFEHLUNGEN

ANTIPASTIVORSPEISEN

Piastra dello chef

gebackene Lachswürfel / Muscheln / Sardinen / Knoblauch
Zwiebeln / Zitronen-Olivenöl-Tomatensauce / im Ofen gebacken
Knoblauch-Baguette € 12,50

Insalata Estate

Herbstliche Blattsalate / Rucola / Würzkäse / Feige / hausgebeizter Lachs
rote Zwiebeln / Kirschtomaten / Rucola / Kürbiskerne / Himbeerdressing € 14,50

ZUPPASUPPE

Zuppa di Zucca

Kürbiscremesuppe / Süßkartoffeln / Kürbiskernöl
Mascarpone / Cranberrys / Croutons € 7,90

PIATTI PRINCIPALIHauptgerichte

Pizza Milano

Tomatensauce / Feige / hausgebeizter Lachs / Kirschtomate
Kürbiskerne / Zitronenmascarpone / rosa Pfeffer € 14,50

Triangoli del Mese

gefüllte Nudeltaschen mit Wildragout-Wallnußfüllung / Rucola
Cranberrys / Trüffel-Mascarpone / gebratene Pilze € 15,50

Osso Buco

Kalbfleisch in dunkler Gemüsesauce geschmort / Tagliatelle
Balsamicomöhren € 21,50

Pesce Rosmarino

gebackenes Papageienfischfilet / Pernod-Shrimpssauce
Feigen-Risotto / Tomaten-Zwiebel-Rucolasalat € 22,50

ES IST MUSCHELZEIT

Cozze Pomodoro pikante

Miesmuscheln / grüner Pfeffer / Zucchini / Knoblauch
Zwiebeln / Peperoni / Tomatensauce / scharf

Vorspeise € 9,90

Hauptgang € 14,50



Cozze alle verdure € 14,50
Miesmuscheln / Lauch / Möhre / Sellerie / Zwiebeln
Butter-Weißweinsauce / Basilikum / Petersilie

DOLCEDESSERT

Soufflé cioccolato bianco con gelato € 7,50
warmes weißes Schokoladenküchlein / 1 Kugel Nusseis
Amarenakirsche / Sahne

UNSER DREIGANGMENÜ € 28,00
Zuppa di Zucca / Triangoli del Mese / Soufflé cioccolato

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

APERITIF DES MONATS „Rosmarino Passion“

Martini Bianco / Amarena / Minze / Soda / auf Eis 0,2l € 7,90

WEISSWEIN DES MONATS „Custoza“ DOC

Kellerei: Lenotti / Herkunft: Veneto 0,2l € 6,90
Rebsorte: Trebbiano, Friulano, Garganega, Contese Flasche € 23,50
strohgelb, duftend, leicht und geschmeidig im Abgang

ROTWEIN DES MONATS „Bardolino“ DOC

Kellerei: Lenotti / Herkunft: Veneto, Gardasee 0,2l € 6,90
Rebsorte: Corvina, Rondinella, Molinara Flasche € 25,90
helles Rubinrot, frisch, halbtrocken, lieblich, ausgewogen
im Geschmack, nach Waldbeeren im Abgang schmeckend

UNSER VERANSTALTUNGSTIPP

Unser Event-Mobil by Rosmarino / Stilleben

Samstag 10. Oktober 2020 (hält am Restaurant)

stöbern und shoppen von 11 - 14 Uhr mit einem Glas Prosecco (kein Mindestverzehr)
Mode / Accessoires / Styling-Produkte / Make-Up-Produkte

Weinfest / Freitag 30. Oktober 2020 € 69,00

inkl. 4-Gang-Menü / korrespondierende Weine / Livemusik
Einzelheiten folgen! (begrenzt Kartenkontingent)

Mit kulinarischen Grüßen,
Ihr Rosmarino Team

Martin Mrozek