



Weihnachten im Rosmarino

1. Weihnachtstag : 17.00 Uhr – 21.30 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)
2. Weihnachtstag : 12.00 Uhr – 21.30 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)

VORSPEISEN KALT

“Coppa Italia“

€ 12,00

Feiner Schinken aus der Toskana / Salami Calabrese / Oliven aus Galizien
Würzkäse Provolone mit Mandarinen-Chutney direkt von der Aufschnittmaschine
Wildkräutersalat mit Rote Beete Perlen / geriebene Balsamicokugel / Melone in Portwein

Carpaccio vom Rind

€ 14,90

auf Walnuss-Chili-Pesto / Rucola / Parmesan / Basilikum-Sorbet

VORSPEISEN WARM

“Piastra Mare“

€ 13,50

Babycalamari / Sardellen / Muscheln / Zwiebel / Tomaten
Knoblauch / Olivenöl / im Ofen gebacken / Pesto-Baguettescheiben

Dazu reichen wir unser hausgebackenes Brot.

ZUPPA

Tomaten-Orangensüppchen (vegan)

€ 7,90

Hauch Chili / Hauch Ingwer / Grissini

ZWISCHENGANG

“Insalata Oca“

€ 15,90

Chicoree / Radicchio / Rucola / Traube / Kirschtomate
süße gebrannte Kerne / Büffelmozzarella / Gänsebrust / Mandarinen-Chutney

HAUPTGÄNGE

Pasta della Casa

€ 13,50

Linguine / Steinpilze / Basilikum / Mascarpone / im ganzen Parmesan geschwenkt am Tisch

Risotto Nero d'ávola (vegan möglich)

€ 14,90

Trauben / Nüsse / Birne / Radicchio / Würzkäse / Büffelmozzarella

Tagliatelle mit Hirschragout

€ 18,90

Pilze / Rübchen / Preiselbeermascarpone / Apfel-Balsamico-Rotkohl

Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung

€ 19,50

Trauben-Nuß-Marsallasauce / gebratene Streifen von der Entenbrust

Frische Spaghetti

€ 19,50

4 gegrillte Gamberoni / rote Zwiebel / Kirschtomaten / Basilikum
in tomatisierter Hummerbutter

PESCE

Gebackene Fischvariation

€ 27,50

Meerbarbe im Sesammantel / Lachsrollchen / Gamberoni
Wasabi-Schaumsauce / Risotto / warmer Wakameesalat

CARNE

I. Gelackte halbe Ente (ohne Knochen)

€ 22,50

in Trauben-Honigsauce / Rosmarindrillinge / Balsamico-Apfelrotkohl

II. Gegrilltes Rumpsteak 250gr.

€ 28,50

Rotwein-Zwiebel-Jus / Rosmarindrillinge / warmes Antipastigemüse

III. Gegrillte Tranchen vom Hirschkalbrücken

€ 32,50

Kräuterseitling / auf Balsamicoglace / Rucola-Nuß-Tagliatelle / Honig-Pastinaken

UNSER WEIHNACHTSMENÜ

€ 34,50

Tomaten-Orangensüppchen

Gelackte Ente

Weihnachtstiramisu

MENÜ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 12 Jahre)

€ 8,90

Spaghetti mit Tomatensauce **oder Pizza** Margherita

Vanilleeis mit Smarties



Weihnachten im Rosmarino

PIZZA

Margherita

Tomatensauce / Käse / Oregano

€ 8,50

Quattro Stagioni

Schinken / Champignons / Thunfisch / Paprika / Tomatensauce

€ 9,90

Tonno Cipolla

Thunfisch / Zwiebeln / Tomatensauce / Käse / Oregano

€ 9,90

Prosciutto Funghi Salami

Schinken / Champignons / Tomatensauce / Käse / Oregano

€ 9,90

Hawaii

Schinken / Ananas / Tomatensauce / Käse

€ 9,90

Rucola Prosciutto di Parma

Rucola / Parmaschinken / Mozzarella / Parmesan
Tomatensauce / Käse / Oregano

€ 12,90

Antipasti

Frische Gemüse der Saison aus der Vitrine
Tomatensauce / Käse / Oregano / Rucola

€ 13,50

Tofu (vegan)

Frische Gemüse der Saison aus der Vitrine / geräucherter Tofu
fruchtiger Chutney / Tomatensauce / Oregano / Rucola

€ 14,50

Scampi

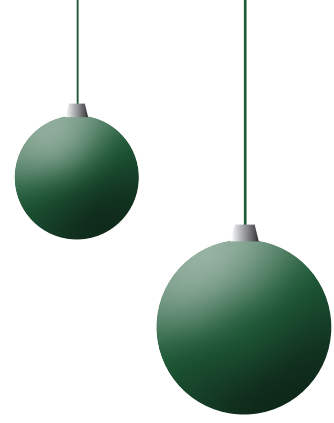
Scampi / Meeresfrüchte / Spinat
Tomatensauce / Käse / Knoblauch

€ 14,50

Bufalina

Büffelmozzarella / Kirschtomaten
Rote Zwiebeln / Oliven / Basilikum

€ 14,50



ÜBERBACKENE GERICHTE

Lasagne classico

€ 9,90

Canneloni mit Spinat-Ricottafüllung
& Meeresfrüchte in Pinot-Grigio-Mascarponesauce

€ 13,50

DOLCE

Weihnachtstiramisu

mit Spekulatius / Zimt / Amarensauce

€ 8,50

Passionsfrucht-Pana-Cotta Bruleé

fruchtige Sahne-Milch-Creme am Tisch karamellisiert

€ 8,50

GETRÄNKEEMPFEHLUNG

Kir Royal 0,1l

Prosecco mit Creme de Cassis / Heidelbeeren

€ 5,90

Aperitivo "Let it snow" 0,2l

San Bitter / Prosecco / Johannisbeer / Milchschaum / Zimt

€ 7,50