

Rossa sul mare
RESTAURANTE

OUR PASSION IS TO MAKE YOU HAPPY
НАША СТРАСТЬ - СДЕЛАТЬ ТЕБЯ СЧАСТЛИВЫМ
UNSERE LEIDENSCHAFT IST ES, SIE GLÜCLICH ZU MACHEN

Rossa sul mare
RESTAURANTE



THE APERITIF

Spritz	7
Prosecco	6
Champagne Taittinger Brut	15
Champagne Taittinger Rose	17
Bread and butter	2
Traditional bruschettas	4
Symphony of bruschettas (classic, anchovies, parma ham mozzarella)	13

STARTERS

1. Prawns wrapped in "kataifi pasta", orange marmalade and potatoes puré	13
2. Grilled octopus and mash potatoes	13
3. Tuna tartare, avocado and foam of lime and sambuca	13
4. Sauteed mussels and garlic crostini	11
5. Variation of tastes from the sea	23
6. Warm ½ clawed lobster salad	26
7. Burrata (mozzarella), cherry tomatoes, pesto	11
8. Vitello tonnato	13
9. San Daniele ham with "mini focaccine"	15
10. A variety of italian starters	21
11. Sirloin carpaccio with rocket and parmesan	12

SALADS

12. Nature (lettuce, tom, onions)	5
13. French (lett, goat cheese, pinenuts, apple, raisins)	12
14. Nizzarda (lett, tom, tuna, potato, olives, egg, mozz green beans)	13
15. Nordie (quinoa,rocket, smoked salmon, onion, soft cheese, walnuts)	14

SOUPS

16. Fish and shell fish soup	16
17. Pumpkin cream and clawed lobster	16
18. Velouté of seasonal vegetables	10

PASTAS

19. Linguine " al bronzo"with clawed lobster	26
20. Seafood spaghetti "Rummo"	18
21. Paccheri with prawns ,flambeé Pastis	17
22. Ricotta and spinach ravioloni on tomato coulis	13
23. Home made Pappardelle with truffle cream and mushrooms	16
24. Gnocchetti with asparagus cream and parmesan cream	12
25. Lasagna Ferrarese style	13
26. Spaghettoni with beef ragu	13
27. Pumpkin ravioli,butter and sage	13

IGIC 6,5% included

RISOTTOS

28. With clawed lobster	26
29. With Red prawn	25
30. With seafood	18
31. With pumpkin, speck and provolone	14

MAINS

32. 1/2 Grilled clawed lobster with mini vegetables	26
33. Salmon fillet with an fine herbs crust	19
34. Stone bass fillet in "acqua pazza"	23
35. Sesame crusted tuna "tagliata" on black olives powder	19
36. Stewed squid venecian style with polenta	15
37. Beef fillet on a mushroom and truffle cream	24
38. Stewed veal shank "ossobuco"	17
39. Beef mini buns "Rosso" style	14
40. 16 hours slow cooked lamb shoulder	27
41. Free range chicken leg with olives and cherry tomatos	15

SIDES

42. Sauteed potatoes	4
43. Grilled vegetables	7
44. Vegetables caponade	5

PIZZAS GOURMET

45. Margherita (tom, mozz fiordilatte)	10
46. 4 stagioni (tom, mozz fiordilatte, anchovies, artich mushr, ham)	13
47. Frutti di mare (tom, mozz fiordilatte, seafood)	17
48. Formaggi (tom, mozz fiordilatte, assorted cheeses)	13
49. San Daniele (tom, mozz, fiordilatte San Daniele ham)	15
50. Focaccia di Recco (stuffed with "stracchino" cheese)	14
51. Pizzolo (stuffed with tom, mozz,ham)	14

Dear guest, if you have any food intolerance or allergies (EU1169/2011) as well as if you are vegetarian or vegan, please inform a staff member, we will do our best to meet your needs.

Enjoy!!

АПЕРИТИВЫ

Спритц	7
Просекко	6
Taittinger, шампанское брют	15
Taittinger, розовое шампанское брют	17
Хлеб	2
Брускетта традиционная	4
Симфония брускетт (классическая, анчоусы, хамон серрано, моцарелла)	13

ЗАКУСКИ

1. Креветки в кадаифской вермишели с апельсиновым джемом	13
2. Жареный осьминог с картофелем	13
3. Тартар из тунца, авокадо и соком лайма	13
4. Соте из мидий с чесночным хлебом	11
5. Ассорти из морепродуктов	23
6. ½ Омара с салатом	26
7. Сыр буррата с помидорами черри и песто из рукколы	11
8. Телятина в соусе из тунца	13
9. Хамон «Сан-Даниэле»	15
10. Классические итальянские закуски	21
11. Карпаччо из филе с рукколой и пармезаном	12

САЛАТЫ

12. Natura (салат, томаты, лук)	5
13. Francese (салат, козий сыр, кедровые орехи, яблоки)	12
14. Nizzarda (салат, томаты, тунец, картофель, оливки, яйцо, моцарелла, спаржа)	13
15. Nordica (Лебеда, ракета лосось, лук, сыр, орехи)	14

СУПЫ

16. Суп из морепродуктов	16
17. Тыквенный крем-суп с омаром	16
18. Крем-суп из сезонных овощей	10

ПАСТА

19. Лингвини с омаром	26
20. Спагетти с морепродуктами	18
21. Rascheri с креветками с Pastis	17
22. Равиолоне с рикоттой и шпинатом на томатной кулисе	13
23. Тальятелли с рагу из лесных грибов	16
24. Ньюккетти со спаржевым кремом и взбитым пармезаном	12
25. Лазанья из Феррары	13
26. Спагетти с мясным рагу	13
27. Равиоли из тыквы, сливочного масла и шалфея	13

РИЗОТТО

28. с омаром	25
29. с креветками	25
30. с морепродуктами	18
31. с Тыква, пятнышко, Проволоне	14

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

32. ½ жареного омара с овощами	26
33. Лосось в корочке из трав	19
34. Рыба черне в "acqua pazza"	23
35. Филе тунца в порошке из маслин	19
36. Жареные креветки в чесночном соусе	15
37. Стейк Сирлоин, маринованный в вине Амароне с кремом из лесных грибов	24
38. Тушёная телячья голяшка	17
39. Rosso style мини-сэндвич с говядиной	14
40. Лопатка ягнёнка, приготовленная за 16 часов при низкой температуре	27
41. Куриная ножка свободного выгула с оливками и помидорами черри	15

ГАРНИРЫ

42. Жареный картофель	4
43. Овощи-гриль	7
44. Капоната овощей	5

ПИЦЦА

45. Маргарита (томаты, моцарелла)	10
46. 4 сезона (томаты, моцарелла, анчоусы, артишоки, грибы, хамон йорк)	13
47. Frutti di mare (томаты, моцарелла, морепродукты)	17
48. Solo formaggi (томаты, моцарелла, сырное ассорти)	13
49. San Daniele (томаты, моцарелла, хамон серрано и сан-даниэль)	15
50. Оригинальная фокачча (фаршированная итальянским сыром страккино)	14
51. Pizzolo (томаты, моцарелла, хамон йорк)	14

Уважаемый гость! Если у Вас имеются какие-либо пищевые аллергии или непереносимости (закон 1169/2011) или Вы — веган или вегетарианец, мы с удовольствием проконсультируем Вас относительно используемых нами ингредиентов. Только спросите у нашего персонала.

Приятного аппетита!

APERITIFE

	€
Spritz	7
Prosecco	6
Champagner Taittinger Brut	15
Champagner Taittinger Brut Rose	17
Brot und Butter	2
Bruschetta	4
Melodie aus Bruschetta (klassisch, Sardellen, Serrano Schinken, Mozzarella)	13

VORSPEISEN

1. Garnelen an Kataifi Pasta mit Orangenmarmelade und Kartoffelpüree	13
2. Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffeln	13
3. Thunfischtartar, Avocado und Limettenschaum	13
4. Kurz angebratene Miesmuscheln mit Knoblauchkrostini	11
5. Vorspeisenvariationen aus dem Meer	23
6. 1/2 Hummer, lauwarm an Salat	26
7. Burrata mit Kirschtomaten und Pesto	11
8. Vitello tonnato (Kalbfleisch in Tunafischsoße)	13
9. Schinken S.Daniele und "focaccina "	15
10. Klassische, italienische Vorspeise	21
11. Rinderearpaccio mit Rucula und Parmesan	12

SALATE

12. Natura (Salat, Tomaten, Zwiebel)	5
13. Francese (Salat, Ziegenkäse, Pinienkerne, Apfel, Traubenspässe)	12
14. Nizzarda (Salat, Tomaten, Thunfisch, Kartoffeln, Sardellen, Ei, Mozzarella, Grüne Bohnen)	13
15. Nordica (Quinoa, Rucula, Lachs, Zwiebel, Käse, Nüsse)	13

SUPPEN

16. Suppe aus Krustentieren und Fisch	16
17. Kürbiseremesuppe mit Hummer	16
18. Veloute mit Gemüse der Saison	10

ERSTE HAUPTSPEISE

19. Feine Bandnudeln mit Hummer	26
20. Spaghetti "Rummo" allo scoglio (mit Meeresfrüchte)	18
21. Paccheri Garnelen flambierten mit Pasticci	17
22. Ravioloni Ricotta und Spinat an Tomatenmuss	13
23. Pappardelle hausgemacht mit Tartufo und Pilzesauce	16
24. Gnocchetti (Knödel) mit Spargelcreme und Parmesancreme	12
25. Lasagne alla ferrarese	13
26. Spaghettoni mit Fleischragout	13
27. Ravioli aus Kürbis, Butter und Salbei	13

IGIC 6,5% inbegriffen

REIS

	€
28. Mit Hummer	26
29. Mit Rote Garnelen	25
30. Mit Meeresfrüchten	18
31. Mit Kürbis, Speck und Provolone Käse	14

ZWEITE HAUPTSPEISE

32. 1/2 Gegrillter Hummer mit Kleingemüse	26
33. Lachs in aromatische Kräuterkruste	19
34. Zackenbarsch Fisch in "acqua pazza"	23
35. Thunfischtagliata mit schwarze Olivenpulver	19
36. Venezianischer Tintenfisheintopf mit Polenta	15
37. Filet mit Trüffelcreme und wilde Pilze	24
38. Geschmorte Kalbshaxe	17
39. Mini Rinder Sandwich "Rosso" Styl	14
40. Lammschulter 16 Stunden lang bei niedriger Temperatur gekocht	27
41. Freilandhuhnbein mit Oliven und Kirschtomate	15

BEILAGEN

42. Bratkartoffeln	4
43. Gegrilltes Gemüse	7
44. Gemüse Caponada	5

PIZZA GOURMET

45. Margherita (Tomaten, Mozzarella)	10
46. Vier Jahreszeiten (Tom, Mozz, Sardellen, Artischocken, Pilze, Kochschinken)	13
47. Frutti di mare (Tom Mozz, Meeresfrüchte)	17
48. Solo formaggi (Tom, Mozz fiordilatte, Versch. Käse)	13
49. San Daniele (Tom, Mozz fiordilatte, S. Daniele Serrano Schinken)	15
50. Focaccia di Recco Autentica (mit italienischer Weichkäse gefüllt)	14
51. Pizzolo (Tom,mozz, Schinken)	14

Sehr geehrter Gast, falls Sie Lebensmittelallergien oder -intoleranzen haben (EU1169/2011) oder falls Sie Veganer oder Vegetarier sind, wir beraten Sie gerne und bestmöglich. Bitte fragen Sie unser Personal.

"Genießen Sie!"