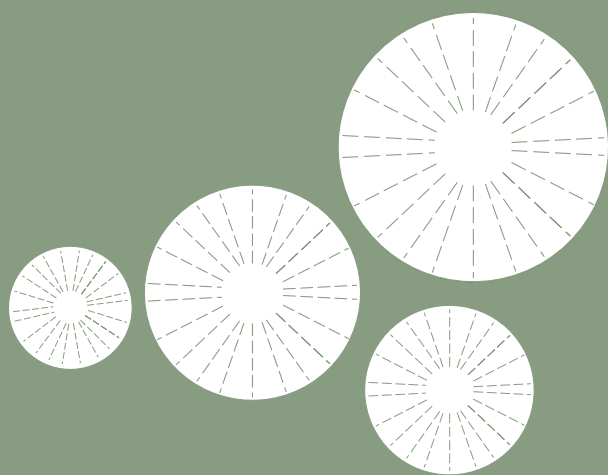




Ros'e mari

RESTAURANT

www.rosemary.it

Antipasti / Starters

Uovo croccante, Spinaci e Poema in spuma

Crispy egg, spinach and Poema cheese in mousse

12 €

Allergeni/Allergens 1, 3, 7

Carpaccio di Manzo tonnato, Capperi e Cipolle in agrodolce

Carpaccio of beef with Tuna Sauce, Capers and Sweet and Sour Onions

14 €

Allergeni/Allergens 3, 4, 6, 8, 12

Gamberi e Carciofi al vapore, Olio evo, Limone e Pepe Nero

Steamed Prawns and Artichokes, Olive Oil, Lemon and Black Pepper

18 €

Allergeni/Allergens 2 *

Tartare di Pescato e gel agli Agrumi

Tartare of Fish and Citrus Gelatine

16 €

Allergeni/Allergens 4

Insalatina di Mare servita Tiepida

Sea Salad Served Lukewarm

16 €

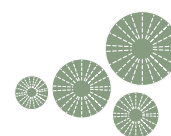
Allergeni/Allergens 2, 9, 12, 14 *

Falso Millefoglie di Melanzane, Pomodoro, Mozzarella e Pesto

False Aubergine, Tomato, Mozzarella and Pesto Millefoglie

12 €

Allergeni/Allergens 1, 7, 8, 9



Ros'e mari
RESTAURANT

Primi / First Courses

Spaghettone, Aglio, Olio, Peperoncino e Bottarga

Spaghettone, Garlic, Oil, Chilli and Bottarga

16 €

Allergeni/Allergens 1, 3, 4, 9, 12 *

Cinque consistenze di Pecorino

Five consistencies of Pecorino cheese

14 €

Allergeni/Allergens 3, 7, 8

Chicche di Patate, Battuto di Pecora, Crema di Poema,

Olio alla Salvia e Cipollotti

Potato Chicche, Sheep's Meat Beaten, Cream Cheese Poema,

Sage and Spring Onion Oil

16 €

Allergeni/Allergens 1, 3, 6, 7, 9

Ditalini Integrali, Cozze e Patate

Ditalini Wholewheat, Mussels and Potatoes

14 €

Allergeni/Allergens 1, 3, 9, 12, 14

Cappelletti di Muggine mantecato con Olio al Sedano e Bottarga

Cappelletti of Muggine creamed with Celery Oil and Bottarga

18 €

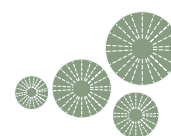
Allergeni/Allergens 1, 3, 4, 7, 9, 12

Zuppa di Legumi e cereali, Olio al Rosmarino, Pane saltato all'aglio

Legume and Cereal soup, Rosemary Oil, sautéed Garlic Bread

12 €

Allergeni/Allergens 1, 9



Ros'e mari
RESTAURANT

Secondi / Main Courses

Pescato di lenza, Zucchini e il suo Fiore ripieno in pastella
Line fish, Zucchini and its Stuffed Flower in Batter

22 €

Allergeni/Allergens 1,4

Muggine alla Brace in Salamoia, Insalatina dell'orto e Bottarga
Grilled Muggine in Brine, Garden Vegetable Salad and Bottarga

18 €

Allergeni/Allergens 4, 9, 12 *

Capocollo di Maiale alla Senape, Nespola Cipolla e Patate al Prezzemolo
Pork Neck with Mustard, Medlar Onion and Parsley Potatoes

18 €

Allergeni/Allergens 9, 10, 12

**Filetto di Vitellone, Mille Foglie di Patate al Parmigiano,
Bietole e Piselli**

Fillet of Veal, Thousand Leaves of Parmesan Potatoes Swiss Chard and Peas

25 €

Allergeni/Allergens 7, 12

Bistecca di Manzo nostrano selezione con Patate in Olio cottura
Native Beef Steak Selection with Potatoes in Cooking Oil

6,5 € /etto

Allergeni/Allergens 7, 9, 12

Zucchine in carrozza, Scamorza e Maionese al Pomodoro
Courgette in carrozza, Scamorza and Tomato Mayonnaise

12 €

Allergeni/Allergens 1, 3, 7

Contorni / Side dishes

Verdure grigliate

Grilled Vegetables

6 €

Patate al forno

Baked potatoes

6 €

Insalata dell'orto

Vegetable Garden Salad

6 €



Ros'e mari
RESTAURANT

Dulcis in fundo

Non puoi comprarti la felicità, ma puoi prenderti un dolce ed è quasi la stessa cosa!
You can't buy happiness, but you can get a cake and it's almost the same thing!

Flan di Mamma

Timballo di latte, sbriciolata di amaretto e salsa al caramello
Milk timbale, Amaretto Crumble and Caramel Sauce

5 €

Allergeni/Allergens 3, 7, 8 (confezionato con latte AD ad alta digeribilità - packed with highly digestible AD milk)

La nostra Seada

Pasta violada con formaggio primo sale e miele
Pasta violada with primo sale cheese and honey

6 €

1, 7

Tiramisù Salato

Bavarese al mascarpone, cremoso al caffè, bisquit e caramello salato
Mascarpone Bavarian cream cheese, coffee creamer, Bisquit and salted caramel

7 €

Allergeni/Allergens 3, 6, 7

Green House

Tatin di mele su frolla rosmarino, namelaka al sedano, cremoso alla mela verde, caramello salato
e sorbetto alla mela verde

Apple tatin on rosemary shortbread, celery namelaka, green apple cream sauce,
salted caramel and green apple sorbet

10 €

Allergeni/Allergens 1, 3, 6, 7, 9

Pavlova

Meringa ripiena di Curd al limone, ragù di fragola, crema diplomatica, panna e frutta di stagione
Meringue filled with lemon curd, strawberry ragout, diplomatic cream, cream and seasonal fruit

10 €

Allergeni/Allergens 3, 7

Dulcis in fundo

Pavlova Sacher Exotica

Meringa al cacao ripiena di composta di albicocca, mango, passion fruit e lime, cremoso al cioccolato fondente, crema diplomatica e dadolata di mango e albicocche

Cocoa meringue filled with apricot compote, mango, passion fruit and lime, dark chocolate cream, diplomatic cream and diced mango and apricots

10 €

Allergeni/Allergens 1, 3, 6, 7

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

4 €

Allergeni/Allergens 7,12

Mostacciolo di Oristano

con pipetta di Vernaccia e Sorbetto

Mostacciolo of Oristano with Vernaccia pipette and sorbet

5 €

Allergeni/Allergens 1, 7,12

Pizzeria

Margherita

San Marzano D.O.P., fior di latte, basilico-olio EVO

San Marzano D.O.P., fior di latte, basil-EVO oil

€ 7

Allergeni/Allergens 1. 6. 7. 10

Napoli

San Marzano DOP, alici del Cantabrico, capperi, origano, basilico, olio EVO

San Marzano PDO, Cantabrian anchovies, capers, oregano, basil, EVO oil

€ 10

Allergeni/Allergens 1.4.6.10

La Nostra Marinara

San Marzano DOP, alici del Cantabrico, olive taggiasche, stracciatella, origano, basilico,
datterini confit, olio all'aglio

San Marzano PDO, Cantabrian anchovies, Taggiasca olives, stracciatella, oregano,
basil confit cherry tomatoes, garlic oil

€ 12

Allergeni/Allergens 1.4.6.7.10

Roseto

Fior di latte, Olia pistada di Orro, guanciale croccante, bufala, semi di papavero, basilico

Fior di latte, Olia pistada di Orro, crispy guanciale, buffalo, poppy seeds, basil

€ 14

Allergeni/Allergens 1.6.7.10.8

Amatriciana

€10

San Marzano DOP, guanciale croccante, pecorino semi stagionato, pepe

San Marzano PDO, crispy bacon, semi-mature pecorino cheese, pepper

Allergeni/Allergens 1.6.7.10

Campidanese

San Marzano DOP, fior di latte, purpuza, fonduta di pecorino allo zafferano,
cipolla croccante, basilico olio EVO

San Marzano PDO, fior di latte, purpuza,
saffron pecorino fondue crispy onion, basil EVO oil

€ 12

Allergeni/Allergens 1.6.7.10

Pizzeria

Scapece

Crema di zucchini, fior di latte, provola affumicata, chips di zucchini alla scapece
Courgette cream, fior di latte, smoked provola cheese, courgette scapece chips

€ 10

Allergeni/Allergens 1.6.7.10

Bufala

San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO
San Marzano DOP, buffalo mozzarella, basil, EVO oil

€ 10

Allergeni/Allergens 1.6.7.10

Ortaggi

San Marzano DOP, fior di latte, melanzane, zucchini,
peperoni, radicchio, olio EVO

€ 10

Allergeni/Allergens 1.6.7.10

Polpo

Fior di latte, crema di patate e porri, carpaccio di polpo, pomodori secchi,
riccioli di sedano e citronette

Fior di latte, potato and leek cream, octopus carpaccio,
sun-dried tomatoes celery curls and citronette

€ 14

Allergeni/Allergens 1. 6. 7. 9.10.14 *

Bottarga

Fior di latte, petali di bottarga, pecorino piccante e fili di peperoncino
Fior di latte, bottarga petals, spicy pecorino cheese and chilli pepper threads

€ 13

Allergeni/Allergens 1.4.6.7.10 *

Mustela

San Marzano DOP, fior di latte, spuma di ricotta affumicata e melanzane,
mustela e terra di olive nere

San Marzano PDO, fior di latte, smoked ricotta mousse and
aubergines mustela and black olive soil

€ 13

Allergeni/Allergens 1, 6, 7, 10

Allergeni/ Allergens

1. **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati • **CEREALS** containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei • **CRUSTACEANS** and products thereof
3. **UOVA** e prodotti a base di uova • **EGGS** and products thereof
4. **PESCE** e prodotti a base di pesce • **FISH** and products thereof
5. **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi • **PEANUTS** and products thereof
6. **SOIA** prodotti a base di soia • **SOYBEANS** and products thereof
7. **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) • **MILK** and products thereof (inc/uding /actose)
8. **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium Occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K, Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti. • **NUTS NAMELY:** almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh K, Koch), Brazi/ nuts (*Bertholletia exce/sa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queens/and nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof
9. **SEDANO** e prodotti a base di sedano • **CELERY** and products thereof
10. **SENAPE** e prodotti a base di senape • **MUSTARD** and products thereof
11. **SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo • **SESAME** seeds and products thereof
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale **SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES** > 10 mg/kg or 10 mg/l SO₂
14. **LUPINI** e prodotti a base di semi di lupini • **LUPINI** and products thereof
15. **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi • **MOLLUSCS** and products thereof

* Questo prodotto potrebbe essere surgelato