



SPEISEKARTE

VORSPEISEN / STARTERS

Antipasto freddo misto / kalte ital. Vorspeisenteller <i>Cold italian appetizer plate</i>	€ 14,00
Rindercarpaccio "Classico" / Rucola-Parmigiano <i>Beef carpaccio "Classico" / Arugula-Parmesan</i>	€ 16,00
Vitello Tonnato <i>Thin veal slices with creamy tuna sauce / capers</i>	€ 13,90
Burrata / lauwarme Kirschtomaten / Pinienkerne <i>Burrata- italian soft cheese / warm cherry tomatoes / pine nuts</i>	€ 14,00
Duo von mariniertem Wildlachs und rohem Thunfisch / Sesam / Avocado / Salatbouquet <i>Duo of marinated wild salmon and raw tuna / sesame/ avocado / salad bouquet</i>	€ 15,90

SALAT / SALAD

Caesar Salat <i>Caesar salad</i>	€ 16,00
-------------------------------------	---------

SUPPE / SOUP

Edelfischsuppe „Rosati by Fusco“ / geröstetes Ciabattabrot <i>„Rosati by Fusco“ Specialty-Fish Soup / with toasted ciabatta bread slice</i>	€ 16,90
Kürbissuppe <i>Pumpkin soup</i>	€ 9,90

PASTA / PASTA

Tagliatelle arrabbiata mit Filetspitzen <i>Tagliatelle arrabbiata with fillet tips</i>	€ 18,00
Tagliolini / Trüffel <i>Tagliolini / truffles</i>	€ 28,00
Spaghetti alle Vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 18,00
Linguine mit Thunfisch <i>Linguine with tuna fish</i>	€ 17,00

FISCH / FISH

Doradenfilet Wildfang „Acqua Pazza“ <i>Dorade fillet, wild caught "Acqua Pazza"</i>	€ 28,00
Loup de Meer Filet "Capri Fischer" <i>Loup de Meer fillet "Capri Fisher"</i>	€ 32,00
Thunfischsteak "rare" Rosati <i>Tuna steak "rare" Rosati</i>	€ 34,90
Frische Seezunge (500-600gm) gebraten / frische Kräuter <i>Fresh sole (500-600gm) roasted / fresh herbs</i>	€ 38,00

FLEISCH / Meat

Lammkarree „Rosati by Fusco“ / Pistazienkruste <i>Rack of lamb "Rosati by Fusco" / pistachio crust</i>	€ 34,00
Kalbsleber gebraten / Butter-Salbei <i>Veal liver pan-fried / butter-sage</i>	€ 22,90
Kalbssteak Pizzaiola <i>Veal steak pizzaiola</i>	€ 28,00
Entrecote-Tagliata vom Black-Angus Rind / Rucola-Parmigiano <i>Entrecote tagliata of Black Angus beef / arugula parmigiano</i>	€ 32,00

Zu allen Hauptgerichten reichen wir Ihnen Beilagen der Saison!
We serve seasonal side dishes together with all our fish and meat dishes

rosati
by Fusco



MENU FAMILIARE

Kleine feine Antipasti



Quadroni / Kürbis / Orange / Parmesancreme



Edelfischkomposition gebraten

oder

Milchkalbsrückenscheiben / Pfifferlinge



Gemüsecajonata / Rosmarinkartoffeln

oder

Gemüsepotpourri



Verschiedene Desserts im Glas und Schälchen



Und es geht noch weiter ...

Italienischer Käse vom Buffet auf Wunsch!

Bei der Weinauswahl (0,15l Glas) zum Käse
berät Sie unser Sommelier!

Menüpreis pro Person 45,00 €

Menüpreis inkl. Weinbegleitung pro Person 69,00 €
(0,15l Glas pro Gang bis zum Dessert)

rosati
by Fusco



DESSERTS

Mini Tarte Tatin

Warmes Apfeltörtchen mit Bourbon Vanille und Eis
(Bestellbar ab 2 Personen / etwas Wartezeit)

p.P. € 12,00

Warmes Schokoladentörtchen

mit flüssigem Kern auf Vanillespiegel
(Bestellbar ab 2 Personen / etwas Wartezeit)

p.P. € 12,00

Tiramisù / Früchte

€ 10,00

Frische Beeren / Zitronensorbet

€ 10,00

Panna Cotta / Himbeermark

€ 9,00

Cassata – Eis / Früchte

€ 9,00

Tartufo – Affogato (Tartufoeis in Espresso getränkt)

€ 9,00

Cannolo Siciliano / Früchte

€ 12,00

Sgroppino al limone naturale

€ 7,00

Sgroppino al limone / Wodka oder Prosecco

€ 10,00

Ital. Mandelgebäck zum Kaffee

1 Stk. € 1,50

4 Stk. € 5,00

Ital. Auswahl an Käsespezialitäten vom Brett

klein € 10,00

normal € 14,00