

Rasa sul mare

APERITIFS

Original Aperol Spritz	11
Prosecco	8
Champagne Taittinger Brut	18
Champagne Taittinger Brut Rosé	20
Our bread and butter basket	4

STARTERS

1. Kataifi prawns with black garlic mayonnaise	18
2. Grilled octopus on chickpea cream and La Vera smoked paprika alioli	19
3. Red tuna tartare with avocado fan and spring onions	20
4. Sea variation: Kataifi prawns, cod mousse, tuna tartare, octopus, red prawn ceviche, scallop gratin, oysters (2 pax)	45
5. Seafood souté in its juice	18
6. Red prawn ceviche in assorted citrus fruits, with ginger, coriander and vegetables	26
7. Burrata with classic pesto, candied tomatoes and arugula	16
8. Rosso style vitello tonnato	18
9. San Daniele ham with parmesan and sliced pear	18
10. Galician blonde beef tartare with its garnishes and egg yolk	22
11. Beef tenderloin carpaccio with parmesan cream and arugula pesto	21

SALADS

12. The Classic served in tomato fan, avocado, arugula and a touch of virgin olive oil	15
13. Cod with mixed salad, roasted red peppers and fennel	18
14. Marinated duck with arugula, pear, red fruit vinaigrette and parmesan flakes	19
15. Warm goat cheese with honey caramelized apples, raisins and pine nuts	15

SOUPS

16. Fish and seafood soup with croutons and squid mayonnaise	15
17. Pumpkin cream with scallop toasted on coconut butter	15
18. Homemade tomato cream with drops of arugula oil and stracciatella cheese	12
19. Cold melon soup with San Daniele ham flakes	12

OUR PASTAS

20. Linguine with 1/2 cooked lobster and cherry tomatoes, with Cointreau perfume	36
21. Guitar spaghetti with seafood	25
22. Ricotta and spinach ravioloni on tomato coulis and seasonal vegetables	18
23. Paccheri with king crab	36
24. Sauteed linguine with lime butter served with carabinero tartare	38
25. Square spaghetti with clams and bottarga perfume	28
26. Tagliatelle with wild mushrooms on boletus cream and free-range egg	22
27. Gnocchetti with soft cream cheese and artichoke petals	18
28. Pappardelle with white duck ragu	22
29. Classic bolognese lasagna with authentic recipe dell`Emilia Romagna	16
30. Giant pumpkin tortello with butter and sage	18
31. Thai style rice noodles with julienne of mixed vegetables, prawns, touch of soy sauce and coconut milk	16

RISOTTOS

32. With lobster	39
33. With red prawn	45
34. Seafood selection	32
35. Boletus with wild mushrooms and parmesan cream	28

MAINS

36. Grilled salmon with salted onion and crispy artichokes	24
37. Tuna tataki in pistachio crust on red onion jam	26
38. Grilled lobster, half or whole, with herb butter	36-70
39. Mediterranean style semi-wild Canarian sea bass with dried tomatoes, asparagus and lime zest	24
40. Our sirloin steak with foie gras in port wine	35
41. Tagliata premium entrecote with maldon salt flakes and virgin olive oil	35
42. 200gr Gourmet Burger with goat cheese, caramelized onions and foie gras	19
43. Premium high loin with braised spring onions	48
44. Suckling lamb leg cooked at low temperature, 16h at 75°C, with mashed potatoes	32
45. Rosso style ossobuco	28
46. Grilled Wagyu tenderloin served with maldon salt flakes	105

SIDES

47. Baked vegetables	5
48. Baked potatoes	5
49. Sauteed mushrooms	5
50. Rice	5
51. French fries or canarian	5
52. Mixed salad	5

CLASSIC PIZZAS

53. Rosemary Focaccia	8
54. Focaccia with fresh tomato, garlic and oregan	10
55. Complete focaccia with tomato, mozzarella, San Daniele ham, arugula and parmesan	20
56. Marinara with tomato, garlic and oregan	10
57. Margherita with tomato, mozzarella and basil	10
58. Vegetarian with tomato, mozzarella and baked vegetables	13
59. Four seasons with cooked ham, anchovies, artichokes and mushrooms	15
60. Four cheeses with tomato or white	15

GOURMET PIZZAS

61. Funghi porcini with mozzarella, boletus assortment and 24 months parmesan	18
62. Fresh and tasty with natural tomato, burrata, cherry tomatoes and genoese pesto	18
63. San Daniele with authentic San Daniele ham, tomato and mozzarella	20
64. Seafood with mussels, clams, Norway lobsters, prawns and baby squid	22
65. The guanciale with mozzarella, touch of pesto, dried tomato and pumpkin cream	18
66. Chef`s with sausage, mozzarella, provola, cherry tomato and rocket salad	18

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

Enjoy!

Rasa sul mare

Rosa sul mare

APERITIFE

Original Aperol Spritz	11
Prosecco	8
Champagner Taittinger Brut	18
Champagner Taittinger Brut Rosé	20

Unser Brot- und Butterkorb

4

VORSPEISEN

1. Garnelen in Kataifi-Nudeln mit schwarzer Knoblauchmayonnaise	18
2. Gegrillter Krake auf Kichererbsencreme und geräuchertem Paprika-Alioli	19
3. Tartar vom roten Thunfisch mit Avocado und Schnittlauchfächern	20
4. Meeresvariation: Kataifi-Garnelen, Kabeljau-Mousse, Thunfischtatar, Krake, Ceviche mit roten Garnelen, Jakobsmuschelgratin, Austernx (2 pax)	45
5. Meeresfrüchtesouté in seinem Saft	18
6. Ceviche mit roten Garnelen in Zitrusmischung, mit Ingwer, Koriander und Gemüse	26
7. Burrata mit klassischem Pesto und roten Tomaten	16
8. Vitello Tonnato vom Rosso	18
9. San Daniele-Schinken mit Parmesan und mit laminiert Birne	18
10. Altes Kuhtatar mit Beilage und Eigelb	22
11. Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesancreme und Rucolapesto	21

SALAT

12. Der Klassiker serviert in einem Fächer aus Tomate, Avocado, Rucola und einem Hauch nativem Olivenöl	15
13. Bacalao mit Kabeljau, Mezclum-Salat, gerösteter Paprika und Fenchel	18
14. Ente mariniert mit Rucola, Birne, Waldfrucht vinaigrette und Parmesanflocken	19
15. Warmer Ziegenkäse mit karamellisierten Äpfeln mit Honig, Rosinen u Ritzel	15

SUPPEN

16. Fischsuppe mit Meeresfrüchten mit Croutons und Tintenfischmayonnaise	15
17. Kürbiscreme mit auf Kokosbutter gerösteter Jakobsmuschel	15
18. Hausgemachte Tomatencreme mit Rucolaöltropfen und Stracciatella Käse	12
19. Kalte Melonensuppe mit San-Daniele-Schinkensflocken	12

UNSERE PASTA

20. Linguine mit 1/2 gekochtem Hummer, Kirschtomate mit Cointreau-Parfüm	36
21. Spaghetti-Gitarre mit Meeresfrüchten	25
22. Ravioloni Ricotta und Spinat auf Tomatencoulis und Saisongemüse	18
23. Paccheri mit Königskrabbe	36
24. Linguini sautiert mit Limettenbutter serviert mit Carabinero-Tartar	38
25. Quadratische Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga-Duft	28
26. Tagliatelle mit frischen Champignons auf Steinpilzereme und Freilande	22
27. Gnocchetti mit Käsesoße und Artischockenblüten	18
28. Pappardelle mit weißem Entenragout	22
29. Klassische Bolognese-Lasagne mit einem authentischen Rezept aus der Emilia Romagna	16
30. Riesen Kürbis Tortello mit Butter und Salbei	18
31. Reisnudeln nach thailändischer Art mit Julienne-Gemüse, Garnelen, einem Hauch Soja und Kokosmilch	16

REIS

32. Mit Hummer (1/2 frischer Hummer mit Cognac parfümiert)	39
33. Mit rote Garnelen	45
34. Mit Meeresfrüchten	32
35. Mit Waldpilzen und Steinpilzen mit Parmesancreme	28

ZWEITE HAUPTSPEISE

36. Gegrillter Lachs mit gesalzenen Zwiebeln und knusprigen Artischocken	24
37. Thunfisch-Tataki in Pistazienkruste auf roter Zwiebelmarmelade	26
38. Gegrillter Hummer (halb oder ganz) mit Kräuterbutter	36-70
39. Halbwilder kanarischer Wolfsbarsch nach mediterraner Art mit getrockneten tomaten, Spargel und Limettenschale	24
40. Unser Rinderfilet mit Portwein Foie Gras	35
41. Erstklassiges Entrecote nach Tagliata Styl mit Maldon-Salzflocken und Olivenöl	35
42. Gourmet Burger 200gr mit Ziegenkäse, karamellisierten Zwiebeln und Foie Gras	19
43. Premium High Loin mit Grillzwiebeln	48
44. Milchlammkeule bei niedriger Temperatur gekocht, 16Stunden bei 75°C, mit Kartoffelpüree	32
45. Kalbsbraten Ossobuco del Rosso	28
46. Gegrilltes Wagyu-Tenderloin, serviert mit Maldon-Salzflocken	105

BEILAGEN

47. Gegrilltes Gemüse	5
48. Gebackenen Kartoffeln	5
49. Sautierten Pilzen	5
50. Reis	5
51. Pommes Frites oder Kartoffelpüree	5
52. Gemischter Salat	5

KLASSISCHE PIZZA

53. Rosmarin-Focaccia	8
54. Focaccia mit frischen Tomaten, Knoblauch und Oregano	10
55. Komplette Focaccia mit Tomate, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola und Parmesan	20
56. Marinara mit Tomate, Knoblauch und Oregano	10
57. Margherita mitTomate, Mozzarella und Basilikum	10
58. Vegetarier mit Tomate, Mozzarella und gegrilltes frisches Mischgemüse	13
59. Vier Jahreszeiten mit Kochschinken, Sardellen, Artischocken und Champignons	15
60. Vier Käse mit Tomate oder weiß	15

PIZZA GOURMET

61. Funghi porcini mit Steinpilze mit Mozzarella, verschiedenen Steinpilzen und Parmesan 24 Monate	18
62. Fresca y sabrosa mit natürlichen Tomaten, Burrata, Kirschtomate und Genovese-Pesto	18
63. San Daniele mit authentischem San Daniele-Schinken, Tomate und Mozzarella	20
64. Meeresfrüchte mit Muscheln, Venusmuscheln, Kaisergranat, Garnelen und Tintenfisch	22
65. Das Guanciale mit Mozzarella, einem Hauch Pesto, getrockneten Tomaten und Kürbiscreme	18
66. Vom Chef mit Wurst, Mozzarella, Provola, Kirschtomate und Rucola	18

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!

IGIC 7% nich enthalten

Rosa sul mare

ПЕРИТИВЫ

Апероль спритц	11
Просекко	8
Taittinger, Шампанское Брют	18
Taittinger, Шампанское Брют Розовое	20

Наша корзинка с хлебом и маслом"

4

ЗАКУСКИ

1. Креветки в кадаифской вермишели с черным чесночным майонезом	18
2. Осьминог на гриле с кремом из нута и айоли с копченой паприкой	19
3. Тартар из красного тунца с авокадо и зеленым луком	20
4. Ассорти из морепродуктов: Креветки в кадаифской вермишели, мусс из трески, тартар из тунца, осьминог, севиче из красных креветок, гратен с морским гребешком, устрицы (2 перс)	45
5. Соте из морепродуктов в собственном соку	18
6. Севиче из красных креветок в цитрусовом ассорти, с имбирём, кориандром и овощами	26
7. Сыр буррата с классическим соусом песто, засахаренными помидорами и рукколой	16
8. Вителло тоннато нашего стиля	18
9. Хамон Сан-Даниэле с пармезаном и нарезанной грушей	18
10. Тартар из галисийской коровы светлых пород с гарниром и яичным желтком	22
11. Карпаччо из говяжьей вырезки с кремом из пармезана и песто из рукколы	21

САЛАТЫ

12. Классический, подается в веере из помидор, авокадо, рукколы и оливкового масла первого отжима	15
13. Из трески с листовым салатом, красным перцем на гриле и фенхелем	18
14. Из маринованной утки с рукколой, грушей, ягодным винегретом и пармезаном	19
15. С теплым козым сыром, карамелизированными яблоками с медом, изюмом и кедровыми орешками	15

СУПЫ

16. Суп из рыбы с морепродуктами, гренками и майонезом из кальмаров	15
17. Тыквенный крем-суп с жареным гребешком на кокосовом масле	15
18. Домашний томатный крем-суп с каплями масла рукколы и страчателлой	12
19. Холодный суп из дыни с хамоном Сан-Даниэле	12

НАША ПАСТА

20. Лингвини с 1/2 приготовленного омара, помидоры черри, с ароматом Cointreau	36
21. Спагетти Алла Китарра с морепродуктами	25
22. Равиолли с рикоттой и шпинатом в томатном соусе и сезонных овощах	18
23. Паккери с королевским крабом	36
24. Жареные лингвини с лаймовым маслом, подается с тартаром из большой красной креветки	38
25. Квадратные спагетти с моллюсками и ароматом боттарги	28
26. Тальятелле с кремом из белых грибов и фермерским яйцом	22
27. Ньоккетти с мягким сливочным сыром и лепестками артишоков	18
28. Папарделле с рагу из утки	22
29. Классическая лазанья болоньезе по аутентичному рецепту дель Эмилия-Романья	16
30. Большой тыквенный тортелло со сливочным маслом и шалфеем	18
31. Рисовая лапша в тайском стиле с овощным жульеном, креветками, соевым соусом и кокосовым молоком	16

РИЗОТТО

32. С омаром	39
33. С большой красной креветки	45
34. С морепродуктами	32
35. Болетус с лесными грибами и кремом из пармезана	28

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

36. Лосось на гриле с соленым луком и хрустящими артишоками	24
37. Татаки из тунца в фисташковой корочке на варенье из красного лука	26
38. Омар на гриле, половина или целый, с травяным маслом	36-70
39. Канарский морской окунь в средиземноморском стиле с сушеным помидором, спаржей и цедрой лайма	24
40. Говяжья вырезка с фуа-гра в соусе Порту	35
41. Антрекот премиум тальята с малдонской солью и оливковым маслом первого отжима	35
42. Гурмэ Бургер 200гр с козым сыром, карамелизированным луком и фуа-гра	19
43. Корейка премиум-класса с тушеным зеленым луком	48
44. Лопатка ягнёнка приготовленная при низкой температуре, 16 часов при 75°C, с картофельным пюре	32
45. Особуко в нашем стиле	28
46. Вырезка Вагю на гриле с малдонской солью	105

ГАРНИРЫ

47. Запеченные овощи	5
48. Печеный картофель	5
49. Жареные грибы	5
50. Рис	5
51. Картофель фри или по канарски	5
52. Салат	5

КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА

53. Фокачча с розмарином	8
54. Фокачча со свежим томатом, чесноком и орегано	10
55. Фокачча с томатом, моцареллой, хамоном Сан-Даниэле, рукколой и пармезаном	20
56. Маринара с томатом, чесноком и орегано	10
57. Маргарита с томатом, моцареллой и базиликом	10
58. Вегетарианская с томатом, моцареллой и запеченными овощами	13
59. Четыре сезона с вареной ветчиной, анчоусами, артишоками и грибами	15
60. Четыре сыра с томатом или без	15

ПИЦЦА ГУРМЕ

61. Funghi porcini с моцареллой, белыми грибами и пармезан двухлетней выдержки	18
62. Свежая и вкусная с натуральным томатом, бурратой, помидорами черри и песто по-генуэзски	18
63. Сан-Даниэле, с настоящим хамоном Сан-Даниэле, томатом и моцареллой	20
64. Морская, с мидиями, моллюсками, норвежским лобстером, креветками и маленьким кальмаром	22
65. Гуанчиале с моцареллой, песто, сушеными помидорами и тыквенным кремом	18
66. “От шеф-повара с сосиской, моцареллой, проволока, помидорами черри и рукколой"	18

Уважаемый гость, если у вас есть какие-либо аллергии или непереносимости (закон 1169/2011), или вы веган или вегетарианец, мы будем рады проконсультировать вас наилучшим образом
Спросите информацию у наших сотрудников

Приятного аппетита!