

Rossa sul mare

RESTAURANTE & WINE BAR

True luxury lies in sharing unforgettable moments.

Thank you for sharing this one with us.

.Wahrer Luxus liegt darin, einen unvergesslichen Moment zu teilen.

Danke, dass Sie ihn mit uns erlebt haben.

Истинная роскошь — прожить незабываемый момент.

Спасибо, что прожили его вместе с нами.



Rossa sul mare

RESTAURANTE & WINE BAR



Rosso sul mare

RESTAURANTE & WINE BAR

For more than twenty years, Rosso Sul Mare has celebrated the essence of Italian cuisine through respect for tradition, exceptional ingredients, and a passion for genuine hospitality.

Welcome to our table.

Seit mehr als zwanzig Jahren steht Rosso Sul Mare für die Essenz der italienischen Küche – geprägt von Respekt vor der Tradition, der Qualität außergewöhnlicher Zutaten und einer

Leidenschaft für echte Gastfreundschaft.

Уже более двадцати лет Rosso Sul Mare воплощает истинную суть итальянской кухни, основанную на уважении к традициям, превосходном качестве ингредиентов и искреннем итальянском гостеприимстве.

Добро пожаловать за наш стол.

APPETIZERS 🍷 VORSPEISEN 🍷 ЗАКУСКИ

Carpaccio di Gambero 29

Thin slices of red prawn delicately paired with orange gel, a reduction of its own bisque, Imperial caviar, crispy croutons and selected microgreens.

Hauchdünne Scheiben von roter Garnele, verfeinert mit Orangengel, einer reduzierten Bisque, Imperial-Kaviar, knusprigen Mini-Croûtons und ausgewählten jungen Sprossen.

Тончайшие ломтики средиземноморской красной креветки, дополненные апельсиновым гелем, концентрированным биском из креветок, икрой Imperial, хрустящими мини-гренками и отборными молодыми листьями салата.

Tartare di Tonno Rosso del Mediterraneo 19

Mediterranean bluefin tuna hand-cut and seasoned with extra virgin olive oil, sea salt and a delicate citrus touch, served with Italian stracciatella, preserved lemon and basil oil.

Mediterraner Roter Thunfisch, von Hand geschnitten und mit nativem Olivenöl extra, Fleur de Sel und einer feinen Zitrusnote mariniert, serviert mit italienischer Stracciatella, kandierter Zitrone und Basilikumöl.

Средиземноморский голубой тунец, нарезанный вручную и приправленный оливковым маслом первого холодного отжима, морской солью и лёгкой цитрусовой ноткой. Подается со страчателлой, конфитированным лимоном и базиликовым маслом.

Cozze del Navigante 20

Mussels sautéed with coconut milk, cherry tomatoes, fresh coriander, chilli and lime, served with toasted rustic bread.

Miesmuscheln, sautiert mit Kokosmilch, Kirschtomaten, frischem Koriander, Chili und Limette, serviert mit geröstetem rustikalem Brot.

Мидии, обжаренные с кокосовым молоком, томатами черри, свежей кинзой, перцем чили и лаймом. Подаются с поджаренным деревенским хлебом.

Capesante 25

Pan-seared scallops served with a delicate saffron cream, celery and salmon roe.

Gebratene Jakobsmuscheln mit einer feinen Safran-Sellerie-Creme und Lachskaviar..

Обжаренные морские гребешки с нежным шафрановым кремом, сельдереем и икрой лосося.

Vitello Tonnato 23

Slow-cooked veal served with traditional tonnata sauce, confit cherry tomatoes, crispy capers and caper powder.

Kalbfleisch bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit der traditionellen Thunfischsauce, confierten Kirschtomaten, frittierten Kapern und Kapernpulver.

Нежная телятина, приготовленная при низкой температуре, с традиционным соусом тоннато, томатами черри конфи, жареными каперсами и пудрой из каперсов.

Selezione di Formaggi e Salumi 28

Selection of artisanal cheeses and cured meats served with dried fruits and fresh seasonal fruit. Perfect for sharing. We recommend pairing it with our homemade rosemary or garlic focaccia.

Auswahl handwerklich hergestellter Käse- und Wurstspezialitäten, begleitet von frischem Obst und Nüssen. Ideal zum Teilen. Wir empfehlen dazu unsere hausgemachten Focaccias mit Rosmarin oder Knoblauch..

Ассорти ремесленных итальянских сыров и мясных деликатесов с сухофруктами и свежими фруктами. Идеально для совместного ужина. Рекомендуются дополнить нашей домашней фокаччей с розмарином или чесноком.

Carpaccio di Angus 27

Thinly sliced Angus beef served with semi-dried tomatoes, toasted walnuts, shavings of Parmigiano Reggiano and a lemon citrus vinaigrette. Fresh seasonal truffle available as an optional supplement.

Hauchdünne Scheiben von Angus-Rind mit halbgetrockneten Tomaten, gerösteten Walnüssen, Parmigiano-Reggiano-Spänen und einer feinen Zitronenvinaigrette

Тончайшие ломтики говядины Ангус с вялеными томатами, обжаренными грецкими орехами, стружкой сыра Parmigiano Reggiano и лимонным винегретом. По желанию — свежий сезонный трюфель за дополнительную плату.

Burrata Pugliese 19

Creamy burrata served over seasoned tomato concassé, basil granita, black olive powder and flaky sea salt.

Cremige Burrata auf angemachtem Tomaten-Concassé, mit Basilikum-Granité, schwarzem Olivenpulver und Fleur de Sel.

Нежная буррата на приправленных томатах конкассе, с граните из базилика, пудрой из чёрных оливок и хлопьями морской соли.

SALADS 🍷 SALATE 🍷 САЛАТЫ

Insalata di Caprino 16

Selection of tender leaves and baby greens, Granny Smith apple, gratinated goat's cheese and a delicate honey and wholegrain mustard vinaigrette.

Ausgewählte Blattsalate und zarte Sprossen, Granny-Smith-Apfel, gratinierter Ziegenkäse und eine feine Honig-Senf-Vinaigrette nach alter Art..

Микс отборных молодых листьев и салатных побегов, яблоко сорта Granny Smith, запечённый козий сыр и деликатная медово-горчичная заправка с зерновой горчицей.

Insalata Mediterranea di Pomodoro e Carciofi 18

Beef tomato, confit artichokes, Taggiasca olives, homemade pickled red onion and fresh basil leaves.

Ochsenherztomate, confierte Artischocken, Taggiasca-Oliven, hausgemacht eingelegte rote Zwiebeln und frische Basilikumblätter.

Томат «Бычье сердце», томлёные артишоки, оливки Таджаска, домашний маринованный красный лук и свежие листья базилика.

SOUPS 🍷 SUPPEN 🍷 ЗАКУСКИ

Crema di Pomodoro Arrosto e Stracciatella 17

Slow-roasted ripe tomatoes, creamy stracciatella, artisanal semi-dried tomatoes and basil oil.

Langsam geröstete reife Tomaten, cremige Stracciatella, hausgemachte halbgetrocknete Tomaten und Basilikumöl.

Нежный крем-суп из медленно запечённых спелых томатов со сливочной страчателлой, домашними вялеными томатами и базиликовым маслом.

Crema di Zucca, Amaretto, Liquirizia e Capesanta 19

Velvety roasted pumpkin cream topped with a butter-seared scallop, crunchy amaretti crumble, and a delicate dusting of licorice.

Samtige Kürbiscremesuppe mit in Nussbutter gebratener Jakobsmuschel, Amaretti-Crumble und einem feinen Hauch von Süßholz.

Бархатистый крем-суп из запечённой тыквы с морским гребешком, обжаренным на сливочном масле нуазет, крамблом из печенья амаретти и лёгкой ноткой лакрицы.

OUR PASTA 🍝 UNSERE PASTAGERICHTE 🍝 НАШИ ПАСТЫ

Ravioli di Brasato al Barolo 28

Homemade ravioli filled with traditional Barolo-braised beef, finished with beurre noisette, fresh sage, toasted pine nuts and the reduced cooking jus, served at the table.

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit traditionellem Barolo-Schmorbraten, vollendet mit Nussbutter, Salbei, gerösteten Pinienkernen und dem reduzierten Bratensaft, frisch serviert.

Домашние равиоли с начинкой из томлёной говядины в вине Бароло, подаются со сливочным маслом нуазет, шалфеем, обжаренными кедровыми орехами и насыщенным соусом из собственного сока.

Tortellini "Ricordo d'Infanzia" 23

Handmade tortellini served in a light cream of fresh cream, Parmigiano Reggiano and delicate poultry stock, delicately scented with nutmeg and black pepper. Fresh seasonal truffle available as an optional supplement.

Hausgemachte Tortellini in einer leichten Sauce aus frischer Sahne, Parmigiano Reggiano und feinem Geflügelfond, verfeinert mit Muskatnuss und schwarzem Pfeffer.

Домашние тортеллини в лёгком сливочном соусе из свежих сливок, сыра Parmigiano Reggiano и нежного куриного бульона, с ароматом мускатного ореха и чёрного перца. По желанию — свежий сезонный трюфель за дополнительную плату.

Ravioloni di Ricotta e Spinaci 23

Homemade ravioloni filled with spinach and buffalo ricotta, served with a silky toasted walnut cream and Parmigiano Reggiano.

Hausgemachte Ravioloni, gefüllt mit Büffelricotta und Spinat, serviert mit einer cremigen Sauce aus gerösteten Walnüssen und Parmigiano Reggiano.

Домашние равиолони с начинкой из шпината и буйволиной рикотты, подаются с нежным кремом из обжаренных грецких орехов и сыра Parmigiano Reggiano.

Taglierini all'Astice e Gamberoni 38

Fresh egg taglierini tossed in an intense lobster and prawn bisque sauce, finished with lobster medallions and sautéed king prawns.

Frische Eier-Taglierini in einer intensiven Sauce aus Hummer- und Riesengarnelen-Bisque, serviert mit Hummermedaillons und sautierten Riesengarnelen.

Свежие яичные тальерини в насыщенном соусе на основе биска из лобстера и крупных креветок, с медальонами лобстера и обжаренными креветками.

Spaghetti tra i Due Mari 34

Spaghetti tossed in a rich reduction of clams, mussels and red prawns, served with sautéed squid, cherry tomatoes and preserved lemon.

Spaghetti in einem intensiven Fond aus Venusmuscheln, Miesmuscheln und roten Garnelen, begleitet von sautiertem Tintenfisch, Kirschtomaten und kandierter Zitrone.

Спагетти в насыщенном соусе из моллюсков, мидий и красной креветки, с обжаренным кальмаром, томатами черри и маринованным лимоном.

Spaghetti alle Vongole 28

Spaghetti naturally emulsified with clams, sautéed squid, cherry tomatoes, fresh lemon zest and freshly grated bottarga.

Spaghetti, natürlich emulgiert mit Venusmuscheln, sautiertem Tintenfisch, Kirschtomaten, frischer Zitronenschale und frisch geriebener Bottarga.

Спагетти, естественно эмульгированные с моллюсками вонголе, обжаренным кальмаром, томатами черри, свежей лимонной цедрой и тёртой боттаргой.

Paccheri ai Tre Pomodori, Stracciatella e Gambero Rosso 32

Artisanal paccheri tossed in a velvety sauce of three varieties of tomatoes, fresh stracciatella and Mediterranean red prawn tartare.

Hausgemachte Paccheri in einer samtigen Sauce aus drei Tomatensorten, frischer Stracciatella und Tatar von mediterranen roten Garnelen.

Домашние паккери в бархатистом соусе из трёх видов томатов, со свежей страчателлой и тартаром из средиземноморской красной креветки.

Tagliatelle a Fuoco Lento 25

Fresh egg tagliatelle tossed in a traditional slow-cooked ragù with red wine and milk, finished with Parmigiano Reggiano and a delicate touch of 85% dark chocolate.

Frische Eier-Tagliatelle mit traditionellem Ragù, langsam in Rotwein und Milch geschmort, vollendet mit Parmigiano Reggiano und einer feinen Note von 85 % dunkler Schokolade.

Свежие яичные тальятелле с традиционным рагу, медленно приготовленным с красным вином и молоком, завершённые сыром Parmigiano Reggiano и лёгкой ноткой тёмного шоколада 85%.

Fusilli alla Norma 21

Fresh fusilloni pasta tossed in traditional alla Norma sauce with fried aubergine, fresh basil and freshly grated ricotta salata.

Frische Fusilloni in traditioneller Alla-Norma-Sauce mit gebratenen Auberginen, frischem Basilikum und frisch geriebenem Ricotta Salata.

Свежие фузиллони в классическом соусе «алла Норма» с жареными баклажанами, свежим базиликом и тёртой солёной рикоттой.

Spaghetti alla Chitarra 26

Spaghetti tossed in a creamy 'nduja and tomato sauce, served over creamy burrata with roasted red pepper cream, cherry tomatoes and black olive powder.

Spaghetti in einer cremigen 'Nduja-Tomatensauce, serviert auf einer Basis aus cremiger Burrata, begleitet von gerösteter Paprikacreme, Kirschtomaten und schwarzem Olivenpulver.

Спагетти в креме из 'ндуи и томатов, подаются на подушке из нежной бурраты, с кремом из запечённого красного перца, томатами черри и пудрой из чёрных оливок.

Gnocchi Rossi, Pomodoro e Provola affumicata 19

Homemade gnocchi sautéed in San Marzano tomato sauce, finished with smoked Provola, Parmigiano Reggiano and basil

Hausgemachte Gnocchi in San-Marzano-Tomatensauce, vollendet mit Geräucheterter Provola-Käse, Parmigiano Reggiano und frischem Basilikum.

Домашние ньокки в соусе из томатов Сан-Марцано, со свежим копчёная провола, Parmigiano Reggiano и базиликом.

Tagliolini al Ragù Bianco Piemontese 27

Egg tagliolini tossed in a traditional white ragù of veal and pork, slowly cooked with white wine and finished with Parmigiano Reggiano. Available with truffle supplement.

Eier-Tagliolini, geschwenkt in einem traditionellen weißen Ragout aus Kalb- und Schweinefleisch, langsam in Weißwein geschmort und mit Parmigiano Reggiano vollendet. Auf Wunsch mit Trüffel erhältlich.

Яичные тальолини с традиционным белым рагу из телятины и свинины, медленно приготовленным с белым вином и завершённым сыром Parmigiano Reggiano. По желанию — свежий сезонный трюфель за дополнительную плату.

OUR RICES 🍷 REISGERICHTE 🍷 РИЗОТТО

Risotto al Gambero Rosso 38

Carnaroli risotto slowly cooked to a creamy consistency with an intense Mediterranean red prawn bisque, finished with hand-cut red prawn tartare, stracciatella, lemon zest and basil oil.

Cremiges Risotto aus langsam gegartem Carnaroli-Reis, zubereitet mit einer intensiven Bisque von mediterranen roten Garnelen, verfeinert mit handgeschnittenem Tatar von roten Garnelen, Stracciatella, Zitronenabrieb und Basilikumöl.

Ризотто из риса Карнароли, медленно приготовленное до нежной кремовой текстуры, на насыщенном биске из средиземноморской красной креветки. Завершается тартаром из красной креветки, нарезанной вручную, свежей страчателлой, лимонной цедрой и базиликовым маслом.

Risotto alla Milanese con Ossobuco 36

Traditional Carnaroli risotto delicately infused with authentic saffron, finished with butter and Parmigiano Reggiano, served with slow-braised veal ossobuco in its own rich jus and finished with a delicate lemon and parsley gremolata.

Klassisches Risotto aus Carnaroli-Reis mit echtem Safran, verfeinert mit Butter und Parmigiano Reggiano, serviert mit langsam geschmortem Kalbs-Ossobuco im eigenen Jus, abgerundet mit einer feinen Gremolata aus Zitrone und frischer Petersilie.

Классическое ризотто из риса Карнароли с настоящим шафраном, приготовленное с добавлением сливочного масла и сыра Parmigiano Reggiano. Подаётся с томлёной телячьей оссобуко в собственном соку и завершается традиционной гремолатой из лимонной цедры и свежей петрушки.

OUR FISH 🍷 UNSERE FISCHGERICHTE 🍷 НАШИ РЫБНЫЕ БЛЮДА

Polpo alla Brace 32

Slow-cooked octopus finished over the grill, served with black olive soil, homemade smoked paprika cream and sautéed mussels.

Bei niedriger Temperatur gegarter und anschließend gegrillter Oktopus, serviert auf Olivenerde, mit hausgemachter Paprikacreme aus Pimentón de la Vera und sautierten Miesmuscheln.

Осьминог, приготовленный при низкой температуре и доведённый на гриле, подаётся с оливковой крошкой, фирменным кремом из копчёной паприки La Vera и обжаренными мидиями.

Branzino del Levante 34

Slow-cooked Mediterranean sea bass served on its crispy skin with a light beurre blanc sauce and green apple.

Bei niedriger Temperatur gegarter Wolfsbarsch mit knuspriger Haut, begleitet von einer leichten Beurre-blanc-Sauce und grünem Apfel.

Филе сибаса, приготовленное при низкой температуре и поданное с хрустящей кожей, лёгким соусом beurre blanc и зелёным яблоком.

Baccalà all'Alba 32

Cod loin seared on its crispy skin, served with roasted cauliflower cream, buttered spinach, desalted capers and basil oil.

Kabeljaufilet mit knusprig gebratener Haut, serviert mit gerösteter Blumenkohlcreme, in Butter sautiertem Spinat, entsalzten Kapern und Basilikumöl.

Филе трески с хрустящей кожей, кремом из запечённой цветной капусты, шпинатом, обжаренным на сливочном масле, вымоченными каперсами и базиликовым маслом.

Tataki di Tonno Rosso 28

Seared bluefin tuna loin served with citrus ponzu, crispy fennel and toasted pistachios.

Kurz angebratener Roter Thunfisch, serviert mit Zitrus-Ponzu, knackigem Fenchel und gerösteten Pistazien.

Филе голубого тунца, слегка обжаренное в стиле татаки, с цитрусовым соусом понзу, хрустящим фенхелем и обжаренными фисташками.

OUR MEAT 🍷 UNSERE FLEISCHGERICHTE 🍷 НАШИ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Guancia di Maiale al Vino Rosso 32

Slow-braised pork cheek cooked in red wine, served with creamy potato purée and a glossy reduction of its own cooking jus.

Langsam in Rotwein geschmorte Schweinebäckchen, serviert mit cremigem Kartoffel-Parmentier und einer glänzenden Reduktion des eigenen Schmorfonds.

Свиная щёчка, медленно томлённая в красном вине, подаётся с нежным картофельным пюре «Пармантье» и блестящим соусом на основе собственного мясного сока.

Filetto Rosso Sul Mare 39

Beef tenderloin cooked to perfection, served with butter-glazed vegetables, a rich red wine, demi-glace and dark chocolate reduction, finished with a wild berry and Tabasco coulis.

Rinderfilet auf den Punkt gegart, begleitet von in Butter geschwenktem Gemüse, einer Rotwein-Demi-glace mit dunkler Schokolade sowie einem Waldfrucht-Coulis mit einer feinen Tabasco-Note.

Говяжья вырезка идеальной степени прожарки, с молодыми, обжаренными на сливочном масле, насыщенным соусом из красного вина, демигласа и тёмного шоколада, а также ягодным кули с лёгкой ноткой табаско.

Agnello di Lunga Pazienza 36

Slow-cooked milk-fed lamb leg prepared at low temperature, served with creamy potato purée and its reduced jus infused with fresh rosemary and thyme.

Langsam bei niedriger Temperatur gegarte Milchlammkeule, serviert mit cremigem Kartoffel-Parmentier und einem reduzierten Jus, aromatisiert mit frischem Rosmarin und Thymian.

Ножка молочного ягнёнка, медленно приготовленная при низкой температуре, подаётся с нежным картофельным пюре «Пармантье» и ароматным соусом с розмарином и свежим тимьяном.

Orecchia d'Elefante 33

Thinly pounded veal cutlet, golden-fried until perfectly crisp, served with roasted baby potatoes or a delicate rocket salad with cherry tomatoes and shavings of Parmigiano Reggiano.

Fein geklopftes Kalbskotelett, goldbraun ausgebacken bis zu einer knusprigen Kruste, serviert mit gerösteten Drillingkartoffeln oder einem feinen Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmigiano-Reggiano-Spänen.

Тонко отбитая телячья отбивная, обжаренная до золотистой хрустящей корочки. Подаётся с запечённым молодым картофелем или лёгким салатом из рукколы, томатов черри и стружки сыра Parmigiano Reggiano.

SIDE DISHES 🍷 BEILAGEN 🍷 ГАРНИРЫ

Verdure Mediterranee al Forno 8

Seasonal vegetables slowly roasted with extra virgin olive oil and Mediterranean herbs.

Langsam im Ofen geröstetes Saisongemüse mit nativem Olivenöl extra und mediterranen Kräutern.

Овощи сезона, медленно запечённые с оливковым маслом extra virgin и средиземноморскими травами.

Patate al Rosmarino 8

Oven-roasted potatoes with fresh rosemary, garlic and extra virgin olive oil.

Ofengeröstete Kartoffeln mit frischem Rosmarin, Knoblauch und nativem Olivenöl extra.

Запечённый картофель с розмарином, чесноком и оливковым маслом extra virgin.

Purè Parmentier 8

Silky mashed potatoes prepared with butter and fresh milk.

Cremiges Kartoffelpüree mit Butter und frischer Milch zubereitet.

Нежное картофельное пюре, приготовленное со сливочным маслом и свежим молоком.

FOCACCE D'AUTORE

Brasa Bianca 11

Artisanal focaccia scented with fresh rosemary, Maldon sea salt and extra virgin olive oil.
Hausgemachte Focaccia mit frischem Rosmarin, Maldon-Meersalz und nativem Olivenöl extra.
Домашняя фокачча с ароматом свежего розмарина, солью Maldon и оливковым маслом extra virgin.

Aglione Nobile 12

Artisanal focaccia topped with slow-roasted garlic, fresh parsley, Maldon sea salt and extra virgin olive oil.
Hausgemachte Focaccia mit confiertem Knoblauch, frischer Petersilie, Maldon-Meersalz und nativem Olivenöl extra.
Домашняя фокачча с нежным томлёным чесноком, свежей петрушкой, солью Maldon и оливковым маслом extra virgin.

PINSE D'AUTORE

La Bologna Gourmet 22

San Marzano tomato base and fior di latte mozzarella, topped after baking with Mortadella di Bologna IGP, creamy stracciatella and toasted pistachios.
Rote Basis aus San-Marzano-Tomaten und Fior di Latte. Nach dem Backen belegt mit Mortadella di Bologna IGP, cremiger Stracciatella und gerösteten Pistazien.
Основа из томатного соуса San Marzano и моцареллы Fior di Latte. После выпечки дополняется мортаделлой Bologna IGP, охлаждённой страчателлой и обжаренными фисташками.

Marea 24

Fior di latte mozzarella base topped with marinated Mediterranean prawns, fresh stracciatella and finely grated lemon zest.
Basis aus Fior-di-Latte-Mozzarella, marinierter Garnele, frischer Stracciatella und fein geriebener Zitronenschale.
Основа из моцареллы Fior di Latte, маринованная креветка, свежая страчателла и тонкая цедра лимона

Tierra Fina 16

Fior di latte mozzarella base with a light Parmigiano Reggiano cream and delicately caramelised sweet onion.
Basis aus Fior-di-Latte-Mozzarella, leichter Parmigiano-Reggiano-Creme und fein karamellisierten süßen Zwiebeln.
Основа из моцареллы Fior di Latte, лёгкий крем из Parmigiano Reggiano и нежно карамелизированный сладкий лук.

Albor 18

Fior di latte mozzarella base topped with crispy pancetta and shavings of aged Pecorino Romano.
Basis aus Fior-di-Latte-Mozzarella, knusprigem Bauchspeck und gehobeltem gereiften Pecorino Romano.
Основа из моцареллы Fior di Latte, хрустящая панчетта и выдержанный сыр Pecorino Romano.

Tramontana 20

Fior di latte mozzarella base with homemade confit tomatoes, selected Cantabrian anchovies and fresh oregano.
Basis aus Fior-di-Latte-Mozzarella, hausgemachten confierten Kirschtomaten, ausgewählten Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und frischem Oregano.
Основа из моцареллы Fior di Latte, домашние томаты конфи, отборные анчоусы из Кантабрии и свежий орегано.

Levante Rossa 24

Fior di latte mozzarella base with roasted red pepper cream, fresh stracciatella, 'Nduja Calabrese IGP and a delicate drizzle of wildflower honey.
Basis aus Fior-di-Latte-Mozzarella, gerösteter roter Paprikacreme, frischer Stracciatella, 'Nduja Calabrese IGP und einem feinen Blütenhonig.
Основа из моцареллы Fior di Latte, крем из запечённых красных перцев, свежая страчателла, 'Nduja Calabrese IGP и тонкая струйка цветочного мёда.

DESSERTS • DESSERTS • ДЕСЕРТЫ

Frambuesa 12

Raspberry panna cotta dome served with seasonal fresh fruit and a delicate meringue crisp. A light and elegant dessert where freshness meets creamy sweetness.
Halbkugel aus Himbeer-Panna-Cotta, frischen Früchten der Saison und einem feinen Baiser-Crunch. Ein leichtes und elegantes Dessert, bei dem die Frische der Himbeere perfekt mit der Cremigkeit harmoniert.
Полусфера из панна-котты с малиной, свежими сезонными фруктами и нежным хрустящим безе. Лёгкий и изысканный десерт, где приятная кислинка гармонично сочетается с нежным кремом.

Mandorla 12

Light Majorcan almond cream served with carefully selected seasonal fresh fruit and a golden baked crumble.
Leichte Creme aus mallorquinischen Mandeln, sorgfältig ausgewählten saisonalen Früchten und goldbraun gebackenem knusprigem Crumble.
Лёгкий крем из майоркского миндаля, отборные свежие сезонные фрукты и золотистый хрустящий кранбл.

Fondant Caleta 12

Warm dark chocolate fondant served with a silky Marsala-infused mascarpone cream, poured tableside.
Warmer Schokoladenfondant, serviert mit einer samtigen Mascarponecreme, verfeinert mit Marsala und direkt am Tisch angerichtet.
Тёплый шоколадный фондан из тёмного шоколада, подаётся с нежным кремом из маскарпоне с ароматом вина Марсала, который сервируется непосредственно у стола.

Tiramisù della Casa 12

The classic Italian recipe prepared with light mascarpone cream, espresso-soaked ladyfingers and a dusting of bitter cocoa.
Der große italienische Klassiker, zubereitet mit einer leichten Mascarponecreme, in Espressogetränkten Löffelbiskuits und edlem Kakaopulver.
Знаменитый классический итальянский тирамису с лёгким кремом из маскарпоне, печеньем савоярди, пропитанным эспрессо, и горьким какао.

Millefoglie Mediterranea 12

Layers of caramelised puff pastry filled with delicate sweet ricotta cream and dark chocolate pearls.
Knusprige Schichten aus karamellisiertem Blätterteig, gefüllt mit einer feinen süßen Ricottacreme und Perlen aus dunkler Schokolade.
Хрустящие слои карамелизированного слоёного теста с нежным кремом из сладкой рикотты и жемчужинами тёмного шоколада.

Gelato Artigianale del Giorno 10

Selection of artisanal ice creams and sorbets, freshly prepared each day according to the market's finest seasonal ingredients.
Auswahl an täglich frisch hergestellten handwerklichen Eiscremes und Sorbets – je nach Saison und Marktangebot.
Ассортимент домашнего мороженого и сорбетов, приготовленных ежедневно из лучших сезонных фруктов и свежих продуктов.

Petit Four della Casa 8

Selection of delicate homemade sweet treats served to accompany coffee.
Auswahl feiner hausgemachter Petit Fours, perfekt als Begleitung zum Kaffee.
Ассортимент изысканных мини-десертов собственной кондитерской, идеально дополняющих чашку кофе.