



TAGESKARTE
EMPFEHLUNGEN

ROSSO
FÜR EINERLEBENSZEIT
RESTAURANT
DELIKATESSEN
www.restaurantrosso.de

FISCH-SCHMAUS DELUXE

Austern: Huîtres Poget Nr 2 € 8,20 (per Stück)

Frische Austern von der Marennes-Oléron Bucht - La Tremblade

Percebes: Galizische Entenmuscheln € 19,80 (per 100g)

CRUDITÉ & FRITTI

Tartar Saint Jaques

*Jakobsmuscheln Wild,
Grüntee, Ingwer,
Karotte, Koriander*
€ 23,80

Ceviche

*Kingfisch dry Aged,
Kürbis, Buttermilch,
Koriander*
€ 23,80

Seeigel

Seeigelrogen
€ 23,80

Tuna Sashimi

*Wildfanggarnelen
Grüntee, Ingwer,*
€ 23,80

Sarde in Petrolio

*Sardinen in „Erdöl“
frittiert*
€ 17,80

Calamari Fritti

Kalamar gebacken
€ 19,80

PRIMI

Pasta Bottarga

Hausgemachte Linguine mit luftgetrockneten Fischeiern der Meeräsche, Kapern, Zitrusaromen
€ 22,80

SECONDI

Tuna Prime Cut

Thunfisch, kurz gebraten
€ 44,80

Skrei

*Winterdorsch
(Wildfang NO-Atlantik)
gedünstet, Selleriepüree,
Salat gebraten,
Gammeln*
€ 42,80

Seezunge

*Nur nach Vorbestellung:
Wildfang, ca 800 g
(für 3 - 4 Personen),
Beilagen nach Wahl*
€ 126,-