



“Welcome to Rosmarino! It is impossible to think about Italy without thinking of delicious Italian food. For Italians, Food is Passion
The Life's Echo of flavours. As the Old Italian saying goes "At the table with good friends and family you don't become old."”
Buon appetito and Saluti, Chef Massimiliano

ANTIPASTI / STARTER

BRUSCHETTA MISTA	GL, D	45
Bread grill, fresh tomato, basil, stracciatella, semidry cherry tomato		
CARPACCIO DI MANZO CON RUGHETTA, SCAGLIE DI GRANA E TARTUFO NERO	D	95
Carpaccio beef, rocket, grana shaved, black truffle		
CARPACCIO DI SPIGOLA E MELOGRANO	A	85
Seabass, pomegranade, lemon zest		
BATTUTA DI TONNO PATATE LESSE E CIPOLLA ROSSA	D, N	70
Tuna, boiled potatoes, red onion		
SAUTE'DI COZZE E VONGOLE	S, A	80
Mussels, clams, garlic olive oil, white wine		

LE INSALATE / SALAD

INSALATA CAPRESE	D, N, GL	65
Mixed lettuce, cherry mozzarella, tomato carpaccio, olives, basil pesto		
INSALATA DI FINOCCHI	GL	50
Mix salad, fresh fennel, orange dressing		
INSALATA PANZANELLA GOURMET CON CROUTON AL PARMIGIANO	GL	60
Fresh tomatoes, red onion, olive, cucumber, origano, basil, crouton		
INSALATA DI TONNO	GL	75
Mix salad, fresh tuna cube		
INSALATA MISTA	GL	45
Mix leaf salad		

LE ZUPPE/ SOUPS

ZUPPA DI POMODORO GIALLO CON CROUTON AL BASILICO	GL	50
Tomato sauce, basil bread cube roast, oil basil		
MINISTRONE		55
Mix vegetable soup		
ZUPPA DI CECI		45
Roman style chick peas soup		
VELLUTATA DI VERDURE CON FRUTTI DI MARE	S, A, GL	75
Mix veg soup, mix seafood		

LA PASTA / HOMEMADE FRESH PASTA

LINGUINE ALL' ASTICE	S, GL, A	185
½ Canadian Lobster, tomato sauce		
TAGLIOLINI AL SALMONE AFFUMICATO E POMODORINI	GL	95
Fresh pasta, smoked salmon, cherry tomato		
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	GL, D	90
Egg yolk, pecorino cheese, smoked beef pancetta		
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA	GL, D	75
Fresh cherry tomato, Ligurian olives, caper, anchovies		
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	S, GL, A	120
Mix sea food		
FETTUCCINE ALLA BOLOGNESE	GL, D, A	80
Ragu' beef sauce		
FETTUCCINE ALFREDO (ORIGINAL)	GL, D	65
Double butter, double parmesan		

I RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI E CAPELANTE	S, D	105
Mushrooms, scallops		
RISOTTO AL LIMONE	D	70
Lemon juice, lemon zest, butter, parmesan		

GNOCCHI

GNOCCHI CON PESTO AL BASILICO E GAMBERETTI	S, D, GL	85
Potato pasta, basil pesto, shrimps		
GNOCCHI ALLA NORMA	D, GL	70
Tomato and basil sauce, eggplant fried, aged ricotta		

LA PASTA RIPIENA / STAFFED PASTA

RAVIOLONI RICOTTA E SPINACI CON SALS DI DATTERINO GIALLO E ROSSO	D, GL	80
Staffed pasta with ricotta and spinach, datterinos sauce		
TORTELLINI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA	D, GL	70
Staffed pasta with ricotta and spinach, butter, sage		

I SECONDI / MAIN COURSE

FILETTO DI MANZO CON VERDURE	A	220
Black Angus Beef tenderloin, mix vegetable		
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA POMODORINI E GRANA	D	185
Black Angus Beef stiploin, rocket, cherry tomato, grana		
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON PATATE AL BURRO	GL, D, A	145
Veal slice, smoked bacon, sage, butter		
SCALOPPINE DI POLLO CON FUNGHI TRIFOLATI	GL	110
Chicken slice, mushrooms, roasted potato		
ASTICE ALLA CATALANA	A, D	320
Canadian lobster, cherry tomato, red onion, olive, potatoes boiled, mix salad		
SPIGOLA AL FORNO CON PATATE OLIVE E POMODORINI		170
Saebass fillet, potatoes saute', olive, origano, cherry tomatoes		
GRIGLIATA MISTA DI PESCE CON VERDURE	D, GL, A	495
Salmon, canadian lobster, mussels, tuna, scalops, calamari, mix roast vegetable		

I CONTORNI / SIDE DISHES

PATATE ARROSTO		25
Roast potatoes		
SPINACI SALTATI AL BURRO E PARMIGIANO	D	25
Spinach saute', butter, garlic, parmesan		
PATATE FRITTE		25
French fries		
VERDURE MISTE GRIGLIATE		30
Grill mix vegetable		

A = Alcohol GL = Gluten D = Dairy
N = Nuts S = Seafood

All prices are in UAE Dirhams and include Service Charge and Tax.

LE PIZZE

FOCACCIA AL ROSMARINO	GL	30
Focaccia bread, rosemary, olive oil		
FOCACCIA AL TARTUFO	GL	75
Focaccia bread, bleak truffle, oil truffle		
MARINARA	GL	65
Tomato sauce, garlic, origano, anchovies		
MARGHERITA	GL, D	65
Tomato sauce, basil, mozzarella cheese		
NAPOLI	GL, D	80
Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, anchovies		
CAPRICCIOSA	GL, D	95
Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, mushrooms, egg, artichok, olives, turkey ham, salami		
PROSCIUTTO E FUNGHI	GL, D	85
Tomato sauce, mozzarella cheese, turkey han, mushrooms		
DIAVOLA	GL, D	90
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy spianata (Italian beef salami)		
ORTOLANA	GL, D	75
Tomato sauce, mozzarella cheese, mix vegetable		
BRESAOLA RUGHETTA E GRANA	GL, D	120
Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, bresaola beef, rocket salad, grana		
POLLO FUNGHI E PEPERONCINO VERDE	GL, D	85
Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, chicken julienne, green chili, mushrooms		
FRUTTI DI MARE	GL, D, S, A	115
Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, seafood		
4 FORMAGGI	GL, D	105
Mozzarella cheese, taleggio, gorgonzola, parmesan		

I CALZONI / CLOSED PIZZA

4 FORMAGGI	GL, D	105
Mozzarella cheese, gorgonzola, taleggio, parmesan		
MARGHERITA	GL, D	65
Tomato sauce, basil, mozzarella cheese		
PROSCIUTTO E FUNGHI	GL, D	85
Mozzarella cheese, tomato sauce, basil, turkey ham, mushrooms		

I DOLCI / DESSERT

FRAGOLE CON GELATO ALLA VANIGLIA	D, GL	45
Marinated strawberries with vanilla ice cream		
TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO ALLA VANIGLIA	GL, D	45
Chocolate fondant with vanilla ice cream		
ZABAIONE DELLO CHEF CON CRUMBLE AL CAFFE'	GL, D, A	45
Chef's Signature Zabaione		
TIRAMISU' CLASSICO	GL, D	45
PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO	D, GL	45
Pannacotta with mixed berries		
GELATO ALLA VANIGLIA	D	10
Vanilla ice cream		
GELATO AL CIOCCOLATO	D	10
Chocolate ice cream		

