

ROSMARINO
RISTORANTE & PIZZERIA

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

CREMA DI BURRATA. 80
con pomodorini confit salsa di pomodoro
crudo e pane carasau
Burrata cream with confit cherry tomatoes,
tomato salsa, sardinian bread.

CARPACCIO DI MANZO 92
con tartufo e scaglie di grana
Marinated beef carpaccio with black truffle,
grana padano shavings.

INSALATA DI MARE 85
Seafood salad.

BRUSCHETTA CLASSICA 50
al pomodoro e bruschetta
con burrata datterini arrosto al timo
Chef's special bruschetta, tomato, burrata,
basil, thyme.

SAUTE' DI MARE 65
Sauteed mixed seafood

CAPRESE CLASSICA 55
Classic tomato & buffalo mozzarella

ROASTBEEF TARTUFATO 55
con peperoni arrosto e rucola
Cold roast beef, truffle, roasted capsicum, rucola

INSALATE

INSALATA CON TONNO SCOTTATO 55
Mixed green salad, grilled tuna, lemon dressing.

INSALATA MISTA 40
Mixed garden greens, lemon dressing.

INSALATA CONTADINA 45
Mixed Garden Greens Olives, Baked Vegetables,
Balsamic Dressing.

ZUPPE / SOUP

VELLUTATA DI TARTUFO 55
Cream of truffle soup.

MINISTRONE CON FARRO 45
Vegetable minestrone farro wheat.

ZUPPA DI POMODORO 45
Tomato soup.

ZUPPA DI PESCE 70
Fish soup.

PRIMI – FIRST COURSE
PASTA & RISOTTO

SFORMATO DI PARMIGIANA DI MELANZANE 60
con paccheri ripieni
Chef's signature eggplant parmigiana.

LASAGNE AL RAGU' DI CARNE 70
Classic beef lasagne

SPAGHETTI AL PESTO E BURRATA 65
Spaghetti, basil pesto, buratta cheese

SPAGHETTI AGLIO E OLIO 60
Extra virgin olive oil, garlic.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 65
Beef bacon, pecorino, egg yolk.

TONNARELLI 65
cacio e pepe
Tonnarelli, pecorino cheese, black pepper.

TAGLIATELLE AI FUNGHI 110
porcini e tartufo con fonduta di parmigiano
Tagliatelle with porcini mushrooms black truffle,
parmigiano reggiano shavings.

TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE 65
Tagliatelle Bolognese, beef "ragout"

RISOTTO ALLA MILANESE 120
con ossobuco
Saffron risotto with ossobuco.

RAVIOLONI DI RICOTTA 70
al basilico e zeste di limone e basilico
con burro e salvia
Ricotta & basil ravioli, sage butter.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 65
Potato gnocchi, datterino tomatoes,
mozzarella, oregano

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 70
Spaghetti with clams.

RISOTTO DI SCAMPI 120
risotto with scampi
Salicorn, lump caviar

TORTELLONI DI SALMONE E GAMBERI 95
con salsa di pomodorini e stracciatella
Tortellini pasta with salmon, prawns,
tomato sauce, stracciatella cheese.

PIZZA

ROSSE / TOMATO SAUCE

MARGHERITA 65
Tomato sauce, mozzarella, basil.

PROSCIUTTO E FUNGHI 85
Tomato sauce, mozzarella, turkey ham, mushrooms.

ORTOLANA 75
Tomato sauce, mozzarella, baked vegetables.

DIAVOLA 85
Tomato sauce, mozzarella, spicy beef salami.

FRUTTI DI MARE 105
Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood.

TONNO CIPOLLA ROSSA E OLIVE NERE 95
Tomato sauce, mozzarella, red onion, black olives, tuna.

BRESAOLA RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO 110
Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rucola, parmesan.

PIZZA CON POLLO GREEN CHILI E MUSHROOMS 85
Pizza chicken strips, green chilli, mushrooms, mozzarella, tomato
sauce

BIANCHE / WHITE PIZZA

4 FORMAGGI 100
Parmesan, mozzarella, taleggio, gorgonzola.

PORCINI BUFALA E TARTUFO 130
Buffalo mozzarella, porcini mushrooms, black truffle.

BUFALINA 115
Arugula, cherry tomatoes, buffalo mozzarella.

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

SECONDI – MAIN COUSEI

FILETTO 210
con fonduta di formaggio e tartufo
Beef tenderloin with melted cheese, black truffle.

TAGLIATA DI MANZO 185
con funghi porcini
Beef striploin, porcini mushrooms.

**COSTOLETTE DI AGNELLO
MARINATE IN CROSTA DI NOCCIOLE 160**
cavolfiori e salsa demi
Lamb chops in hazelnut crust roasted cauliflower, jus.

OSSOBUCO ALLA GREMOLATA 165
con purea di patate allo zafferano
Ossobuco with gremolata, saffron potato pure.

COTOLETTA DI VITELLO PANATA 160
con broccolo romanesco
Breaded milk fed veal loin, romaneco

SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE 105
Chicken scallopini with lemon zucchini gratin.

FISH

GAMBERONI SALTATI AL VINO BIANCO 140
con caponata siciliana
Jumbo prawns, white wine, vegetable caponata sizilian style

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA 120
con asparagi e formaggio fuso al pepe rosa
Grilled salmon steak, green asparagus,
cheese sauce, pink peppercorn.

TURBANTE DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE 105
con salsa mediterranea
Baked sea bass fillet, potato crust, mediterranean salsa.

For Two
GRIGLIATA MISTA DI PESCE E CROSTACEI 320
Mixed Seafood Platter-
Langoustine, jumbo prawns, calamari, scallops, tuna, salmon.

CONTORNI – SIDES

PATATE ARROSTO 20
Roasted Potatoes.

VERDURE GRATINATE 30
Gratinated vegetables.

SPINACI SALTATI AL BURRO E PARMIGIANO 25
Sautéed spinach with parmesan.

VERDURE GRIGLiate 25
Grilled vegetables.

FUNGHI TRIFOLATI 20
Baked mushrooms.

FRENCH FRIES. 20

DOLCI

SBRICOLATA 45
Mille Feuille
Puff pastry, vanilla cream, mix berries.

TIRAMISU 45

ICE CREAM (PER SCOOP) 15
Ask for flavors

ZABAIONE DELLO CHEF 45
Zabaione alla chef

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE CALDO 45
Chocolate fondant