



Sailing Center Hotel & Restaurant





Sailing Center Hotel & Restaurant



CARO OSPITE, SE HA DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

NELLA LEGENDA DI SEGUITO TROVERETE LA DESCRIZIONE DI CIASCUN ALLERGENE.

LIEBE GÄSTE, WENN SIE ALLERGIEN UND ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN LEBENSMITTELN. WIR SIND BEREIT, SIE IN DER BESTEN WEISE ZU BEREITEN.

IN DEN LEGENDE FINDEN SIE DIE BESCHREIBUNG VON JEDEN ALLERGENE.

DEAR GUESTS, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED, AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY AND MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.

IN THE LEGEND THERE IS THE DESCRIPTION OF EACH ALLERGEN

LISTA ALLERGENI, ALLERGENE LISTE, LIST OF ALLERGENS :

1- GLUTINE, GLUTEN, GLUTEN

2- CROSTACEI, KRUSTENTIERE, CRUSTACEANS

3- UOVA, EI, EGGS

4- PESCE, FISCH, FISH

5- ARACHIDI, ERDNUESSE, PEANUTS

6- SOIA, SOJA, SOY

7- LATTE, MILCH, MILK

8- FRUTTA A GUSCIO: NOCI, NOCCIOLE E MANDORLE;TROCKENOBST: NUSSE, HASELNUESSE UND MANDELN ;DRIED FRUIT: NUTS, HAZELNUTS AND ALMONDS

9 - SEDANO, SELLERIE, CELERY

10 - SENAPE, SENF, MUSTARD

11 - SEMI DI SESAMO, SESAMKOERNER, SESAM SEEDS

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA, SCHWEFELDIOXID, SULFEUR DIOXIDE

13 - LUPINI, LUPINEN, HOPS

14 - MOLLUSCHI, WEICHTIERE, MOLLUSCS

***ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI / FEW ALIMENTS COULD BE FROZEN / EINIGE LEBENSMITTELPRODUKTE KOENNEN EINGEFROREN WERDEN**



Sailing Center Hotel & Restaurant

ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS

POLPO SCOTTATO COTTO A BASSA TEMPERATURA,

SU CREMA DI PREZZEMOLO E PATATE ALL' AGRO

€ 16.00

GEGRILLTE KRAKE BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHT,

AUF EIN PETERSILIE KREME UND SÜBSAUER KARTOFFELN

GRILLED OCTOPUS COOKED AT LOW TEMPERATURE

ON A PARSLEY CREAM AND SWEET AND SOUR POTATOES

TARTARE DI TONNO, FRUTTO DELLA PASSIONE E RIDUZIONE DI SOIA

€ 17.00

THUNFISCHTATAR, PASSION FRUIT UND SOJA REDUKTION

TUNA FISH TARTARE, PASSION FRUIT AND SOYA REDUCTION

TROTA LACUSTRE MARINATA, FUNGO CARDONCELLO, TARTUFO

E DRESSING ALLA MORA DI GELSO

14.00

MARINIERTE FORELLE, BRAUNER KRÄUTER SEITLING

TRÜFFELN UND BROMBEERE DRESSING

MARINATED TROUT, KING OYSTER MUSHROOMS

TRUFFLES AND BLUEBERRIES DRESSING

INSALATINA FRESCA DI VERDURE IN AGRODOLCE E TOFU DORATO

€ 11.00

FRISCHE SÜBSAUER GEMÜSE SALAT MIT FRITTIERTE TOFU

FRESH SWEET AND SOUR VEGETABLES SALAD WITH FRIED TOFU



Sailing Center Hotel & Restaurant

PRIMI / ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES

LINGUINA TIEPIDA, PESTO DI BASILICO GAMBERI ROSSI DI SICILIA € 16.00

LINGUINA NUDELN, BASILIKUM PESTO UND ROTE RIESENGARNELEN

LINGUINA PASTA, BASIL PESTO AND RED PRAWNS FROM SICILY

TAGLIATELLA TIRATA AL BRONZO, TARTUFO NERO SCORZONE

E NOCCIOLA MARTINI TOSTATA

€ 17.00

TAGLIATELLE MIT SCHWARZE TRÜFFELN UND GETOASTETE MARTINI NÜSSE

TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE AND TOASTED MARTINI NUTS

GNOCCHI DI PATATE, ESTRATTO DI PEPERONI, ACETO BALSAMICO

E FORMAGGELLA DI TREMOSINE

€ 12.00

KARTOFFELN KLÖBCHEN, GEBRATENE PAPRIKASCHOTEN ESSENZ

UND BALSAMESSIG UND KÄSE AUS TREMOSINE

POTATO DUMPLINGS, ROASTED PEPPER ESSENCE

BALSAMIC VINEGAR AND CHEESE FROM TREMOSINE

FUSILLO, CIMA DI RAPA, SARDA DEL GARDA E BOTTARGA DI COREGONE

€ 13.00

HAUSGEMACHTE FUSILLI, RÜBEN SPROSSEN, SARDINEN AUS GARDASEE

UND REINANKE ROGEN

HOMEMADE FUSILLI, TURNIP SPROUT SARDINES FROM LAKE GARDA

AND WHITEFISH ROE



Sailing Center Hotel & Restaurant

SECONDI / HAUPTGANG / MAIN COURSES

SALMERINO ALPINO IN OLIO COTTURA, MELANZANA E FOGLIA DI CAPPERO € 16,00

GEKOCHTE SAIBLING MIT ÖL, AUBERGINE UND KAPERBLATT

BOILED CHAR WITH OIL, EGG PLANTS AND CAPER LEAF

TONNO PINNA GIALLA SCOTTATO ALLA MEDITERRANEA € 18,00

GEGRILLTES THUNFISCH STEAK, TOMATEN, KAPERN UND OLIVEN AUS TAGGIA

GRILLED TUNA FISH STEAK, TOMATOES, CAPERS AND OLIVES FROM TAGGIA

FILETTO DI MANZO ALTOATESINO ALLA BRACE, TACCOLE E RIDUZIONE ALL' ENANTIO € 25,00

ROSTGEBRATENE RIND FILET, DOHLEN UND ENANTIO ESSENZ

ROASTED BEEF FILLET, SNOW PEAS AND ENANTIO ESSENCE

SCORFANO DI SCOGLIO ALL' ACQUA PAZZA € 17,00

SAUTIERTER DRACHENKOPF MIT TOMATEN, WEIßWEIN UND VENUSMUSCHELN

SAUTÉED DRAGONHEAD WITH TOMATOES, WHITE WINE AND CLAMS



Sailing Center Hotel & Restaurant

****^s

DRINK LIST

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA / KL. BIER VOM FASS	€ 3,50
BIRRA ALLA SPINA GRANDE / GR. BIER VOM FASS	€ 5,00
WEIZEN HEFE ALKOHOLFREI FRANZISKANER	€ 6,00
WEIZEN HEFE ANDECHS VOM FASS	€ 6,00
RADLER / DIESEL	€ 5,00
BIRRA ANALCOLICA / ALKOHOLFREIES BIER	€ 4,00
BICCHIERE ACQUA MINERALE / GLAS WASSER	€ 1,50
ACQUA MINERALE ¾ LT./ MIN. WASSER ¾ LT.	€ 4,00
COCA COLA – LEMONSODA – ORANSODA	€ 4,00
APFELSCHORLE	€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA / FRUCHTSAEFTE	€ 4,00
SPREMUTA / FRISCH GEPRÄSSTE SAEFTE	€ 6,00
GLI APERITIVI	
VINO AL BICCHIERE BIANCO/ROSSO	€ 4,00–6,00
CAMPARI SODA	€ 4,00
APEROL SPRITZ / HUGO	€ 5,50
MARTINI WHITE / DRY / RED	€ 6,00
GLI AMARI	
AVERNA, MONTENEGRO, CHINA MARTINI, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, CYNAR, RAMAZZOTTI, JAEGERMEISTER	€ 5,00
LA CAFFETTERIA	
CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,00
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,50
CAFFÈ AL GINSENG / ORZO	€ 4,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 3,50
CAFFÈ SHAKERATO / SHAKED CAFFEE	€ 6,00
CAFFÈ AMERICANO / DEUTSCHE KAFFEE	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 4,50
THÈ / KANNE TEE	€ 4,00
LATTE CALDO / HEIßE MILCH	€ 4,00
LATTE MACCHIATO	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA / HEIßE SCHOKOLADE	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA / SCHOKOLADE MIT SAHNE	€ 4,50



Sailing Center Hotel & Restaurant

****S

LE GRAPPE / DIE SCHNÄPSE

NOVELLA, GENTILE, PREZIOSA	€ 5,00
MONOVITIGNO DI MOSCATO E CHARDONNAY	€ 6,50
GRAPPA ALLE PERE WILLIAMS E DI FRUTTA	€ 4,50
MONOVITIGNO DI AMARONE	€ 7,50

LIQUORI

VINO PASSITO AL BICCHIERE	€ 5,50
LIMONCELLO	€ 3,50
BAILEYS	€ 5,00
SANDEMAN RUBY PORTO	€ 5,00
SHERRY TIO PEPE	€ 6,00
PERNOD	€ 4,50
SAMBUCA	€ 4,50
COINTREAU	€ 6,00
GRAND MARNIER	€ 6,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 6,00

I BRANDY

VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA	€ 7,00
FUNDADOR SOLERA RESERVA	€ 7,50
CARLOS I PEDRO DOMECA	€ 9,00

I COGNAC

MARTELL, COURVOISIER, REMY MARTEN I WHISKEY, J&B, JAMESON 'S, JHONNY WALKER, FOUR ROSES JIM BEAM, BUSHMILLS, GLEN GRANT, JACK DANIEL	€ 7,50
BALLANTINES GOLD SEAL SPECIAL RESERVE 12 YEARS	€ 8,50
LAPHROAIG 10 YEARS	€ 9,50
TALISKER 10 YEARS	€ 9,50
CHIVAS REGAL 12 YEARS	€ 9,50

RUM

HAVANA CLUB 3 AÑOS	€ 5,50
BACARDI ORO	€ 6,50
HAVANA CLUB ANEYO RESERVA 12 AÑOS	€ 7,50
ZACAPA 15 AÑOS CON CIOCCOLATINO FONDENTE	€ 9,50
ZACAPA 23 AÑOS CON CIOCCOLATINO FONDENTE	€ 11,50



Sailing Center Hotel & Restaurant

COCKTAIL LIST

€ 10.00

NEGRONI (MARTINI RED, BITTER CAMPARI, GIN)

AMERICANO (MARTINI RED, BITTER CAMPARI, SODA)

CAMPARI ORANGE (CAMPARI, ORANGE JUICE)

BACARDI COCKTAIL (RUM, LIME, GRANEDIN)

BLOODY MARY (TOMATO JUICE, VODKA, LEMON, WORCESTER, SALT, PEPPER)

MARGARITA (TEQUILA, LIME, TRIPLE SEC)

DAIQUIRI (WHITE RUM, LIME, SUGAR)

CUBA LIBRE (RUM, COCA COLA, LIME SUGAR)

GIN FIZZ (GIN, LEMON, SODA)

MANHATTAN (WHISKY, MARTINI RED, ANGOSTURA)

WHITE LADY (GIN, COINTREAU, LIME)

CAIPIRIÑA (CACHACA, LIME, SUGAR)

COINTREAU CAIPIRIÑA (COINTREAU, CACHACA, LIME, SUGAR)

CAIPIROSKA (VODKA, LIME, SUGAR)

STRAWBERRY CAIPIROSKA (VODKA, LIME, STRAWBERRY)

MOJITO (RUM, MINT, LIME)