



*Sailing Center Hotel & Restaurant*





*Sailing Center Hotel & Restaurant*

\*\*\*\*<sup>s</sup>

## **ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS**

**SALMERINO MARINATO, PANE SIFONATO ALLE MOLCHE**

**E CREMA DI CAPRINO D' ALPEGGIO**

**MARINIERTER SEESAIBLING, OLIVENBROT UND ZIEGENKÄSE KREME**

**MARINATED ARTIC CHAR, OLIVE BREAD AND GOAT CHEESE CREAM**

**ASPARAGI IN DUE CONSISTENZE, UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA,**

**SALSA AL PARMIGIANO REGGIANO E CROSTINI DI PANE CROCCANTE**

**GRÜHNE SPARGEL SALAT, BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN GEKOCHTE EI**

**PARMIGIANO KÄSE SAUCE UND KNUSPRIGE CROUTONS**

**GREEN ASPARAGOUS SALAD, COOKED EGGS AT LOW TEMPERATURES,**

**PARMIGIANO CHEESE SAUCE AND CRUNCHY CROUTONS**

**BATTUTA DI SCAMONE DI GARRONESE VENETA, CREMA DI NOCCIOLE MARTINI,**

**FUNGI CHAMPIGNON E MISTICANZA**

**KEULENSTÜCK TARTARE, MARTINI NÜSSELN KREME, CHAMPIGNONS UND SALAT**

**RUMP TARTARE, MARTINI NUTS CREAM, CHAMPIGNONS AND SALAD**

**PANNELLA DI CECI, POMODORI PICCADILLY ALLA PIASTRA**

**E RADICCHIO TREVIGIANO**

**KICHERERBSEN PANNELLA, GEGRILLTE PICCADILLY TOMATEN UND RADICCHIO**

**CHICKPEAS PANNELLA, GRILLED PICCADILLY TOMATOES AND RADICCHIO**



*Sailing Center Hotel & Restaurant*

\*\*\*\*<sup>s</sup>

## **PRIMI / ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES**

**CREMA DI POMODORO, CALAMARI SPILLO E CRUMBLE DI OLIVA TAGGIASCA**

**TOMATEN KREME, KALAMARE UND OLIVEN AUS TAGGIA CRUMBLE**

**TOMATOES CRÈME, SQUIDS AND OLIVES FROM TAGGIA CRUMBLE**

**SPAGHETTO SELEZIONE MATT, FAVE, GUANCIALE**

**E PECORINO ROMANO**

**SPAGHETTI MATT FELICETTI, SAUBOHNNEN, SCHWEINBACKE UND PECORINO**

**SPAGHETTI MATT FELICETTI, BROADBEANS, PIG CHEECK AND PECORINO**

**TORTELLI DI GRANO DURO RIPIENO DI PATATE DELLA VAL DI GRESTA**

**E BACCALÀ CON SALSA TIEPIDA DI RICOTTA, COULISSE DI ACCIUGHE DEL CANTABRICO**

**GEFÜLLTE HARTWEIZEN RAVIOLI MIT KARTOFFELN AUS VAL DI GRESTA,**

**STOCKFISCH MIT WARME RICOTTA SAUCE, SARDELLEN COULISSE**

**FILLED DURUM RAVIOLI WITH POTATOES FROM VAL DI GRESTA,**

**SALT COD WITH WARM RICOTTA SAUCE, ANCHOVIES COULISSE**

**LINGUINE CON PESTO DI RUCOLA, EMULSIONE DI MANDORLE E TOFU**

**LINGUINE MIT RAUCKE PESTO, MANDELN EMULSION UND TOFU**

**LINGUINE WITH ROCKET SALAD PESTO, ALMOND EMULSION AND TOFU**



*Sailing Center Hotel & Restaurant*

\*\*\*\*

## **SECONDI / HAUPTGANG / MAIN COURESE**

**TROTA DEL GARDA ALLA BRACE, PATATA SCHIACCIATA AGLI AGRUMI E BORRAGINE**

**GEGRILLTE FORELLE, AROMATISIERT KARTOFFELN MIT AGRUMEN UND BORRETSCH**

**GRILLED TROUT, FLAVORED TOMATOES WITH CITRUS FRUITS AND BORAGE**

**FILETTO DI MANZO ALTOATESINO, SOFFICE DI PATATE E PUNTE D' ASPARAGI**

**RINDFILET AUS TRENINO ALTO ADIGE, KARTOFFELN PÜREE UND SPARGELSPITZEN**

**BEEF FILLET ROM TRENINO-ALTO ADIGE, POTATOES PUREE AND ASPARAGUS TIPS**

**BRANZINO IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE, CREMA DI FINOCCHIO E MELISSA**

**SEEBARSCH IN KRÄUTER KRUSTE, FENCHEL KREME UND MELISSE**

**SEA BASS IN HERBS CRUST, FENNEL CREAM AND LEMON BALM**

**COTOLETTA DI SEITAN, CAVOLO CAPPUCCIO IN AGRO E DRESSING AL RAFANO**

**SEITAN KOTELETT, SÜBSAUER WEIßKOHL UND RETTICH DRESSING**

**SEITAN CHOP, SWEET AND SOUR WHITE CABBAGE AND RADISH DRESSING**

**PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE DI STAGIONE**

**FANG DES TAGES MIT GEMÜSE DER SAISON**

**CATCH OF THE DAY WITH SEASONAL VEGETABLES**