



Sailing Center Hotel & Restaurant

****S

SECONDI / HAUPTGANG / MAIN COURESE

**FILETTO DI MANZO ALTOATESINO, SCALOPPA DI FOIE-GRAS, ACETO BALSAMICO
ALLA CILIEGIA E CIPOLLOTTO CONFIT E SOFFICE DI PATATE**

**RINDFILET AUS TRENTINO ALTO ADIGE, FOIE-GRAS SCHEIBE, KIRSCHESSESSIG
UND CONFIT FRÜHLINGSZWIEBELN MIT KARTOFFELN PUREE**

**BEEF TENDERLOIN FROM TRENTINO-ALTO ADIGE, FOIE-GRAS ESCALOPE, CHERRY
VINEGAR AND CONFIT SPRING ONION AND MASHED POTATOES**

CARRÈ DI MAIALINO DA LATTE, MILLEFOGLIE DI PATATE E CICORIA DI CAMPO

SCHWEINSKARREE, KARTOFFELN MILLEFOGLIE UND BRASIERTE ZICHORIE

LOIN OF PORK, POTATOES MILLEFOGLIE AND BRAISED WILD CHICORY

BRANZINO IN GUAZZETTO ALLA MEDITERRANEA

GEDÄMPFTE SEEBARSCH NACH MEDITERRANEA ART

STEAMED SEA BASS IN MEDITERRANEA STYLE

PESCE SPADA IN OLIO COTTURA, MELANZANE ALLA BRACE,

PESTO DI FOGLIE DI CAPPERO E LIMONE SALATO

SCHWERTFISCH, GEGRILLTE AUBERGINE, KAPERN BLÄTTERN PESTO UND ZITRONE

SWORD FISH, GRILLED AUBERGINES, CAPERN LEAVES PESTO AND LEMON

PESCATO DEL GIORNO CON VERDURE ALLA GRIGLIA

FANG DES TAGES MIT GEGRILLTE GEMÜSE DER SAISON

CATCH OF THE DAY WITH GRILLED SEASONAL VEGETABLES