



*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 JEDEM ALLERGEN.**

**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, SULFUR DIOXIDE**

**13 - LUPINI, LUPINEN, HOPS**

**14 - MOLLUSCHI, WEICHTIERE, MOLLUSCS**

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

**COPERTO / BEDEKT / SERVICE € 3,00 P/P**



*Sailing Center Hotel & Restaurant*

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

## **ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS**

**ZUPPETTA DI POMODORO DATTERINO, FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA RIPIENI DI  
MOZZARELLA DI BUFALA E ALICI DEL MAR CANTABRICO**

**TOMATEN CREMESUPPE, GEFÜLLTE KÜRBIS BLUMEN MIT BÜFFEL MOZZARELLA IN  
TEMPURA UND SARDELLEN**

**TOMATO CREAM SOUP, FILLED PUMPKIN FLOWER WITH BUFFALO MOZZARELLA IN  
TEMPURA AND ANCHOVIES**

**CARPACCIO DI MANZO MARINATO ALLE ERBE, TARTUFO NERO ESTIVO**

**FUNGHI SHII TAKE E CREMOSO AL TUORLO D' UOVO**

**MARINIERTER RIND CARPACCIO, SCHWARZ TRÜFFELN,**

**SHII TAKE PILZEN UND EIGELB KREME**

**MARINATED BEEF CARPACCIO, BLACK TRUFFLE, SHII TAKE MUSHROOMS  
AND EGG YOLK CREAM**

**TARTARE DI RICCIOLA "PINNA LUNGA", CENTRIFUGATO DI SEDANO,**

**MELA GRANNY SMITH E ACETOSELLA**

**BERNSTEINMAKRELE TARTARE, SELLERIE ENTSAFTER, GRANNY SMITH APFEL UND  
SAUERKLEE**

**AMBERJACK TARTARE, CELERY JUICER, GRANNY SMITH APPLES AND SORREL**

**INSALATINA TIEPIDA DI POLPO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE,**

**ZUCCHINE IN FIORE E POMODORO CONFIT**

**LAUWARM KRAKE SALAT, SÜBSAUER ROTE ZWIEBELN, ZUCCHINI UND TOMATEN**

**LUKEWARM OCTOPUS SALAD, SWEET AND SOUR RED ONION, ZUCCHINI AND TOMATOES**



*Sailing Center Hotel & Restaurant*

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

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

**VELLUTATA DI PATATE NOVELLE CON CIGALE DI MARE, TACCOLE**

**E BUCCIA DI LIMONE DEL GARDA**

**KARTOFFELN KREMESUPPE MIT BÄRENKREBS, DOHLEN UND ZITRONENSCHALE**

**POTATOES CREAM SOUP WITH SLIPPER LOBSTER, JACKDAW AND LEMON PEEL**

**SPAGHETTI DI GRANO DURO, CREMA DI AGLIO DOLCE, PEPPERONE VERDE**

**E BRICIOLE DI PANE**

**HARTWEIZEN SPAGHETTI, SUß KNOBLAUCH KREME, GRÜN PAPRIKASHOTEN**

**UND BROTKRÜMEL**

**DURUM SPAGHETTI, SWEET GARLIC CREAM, GREEN PEPPERONI AND BREAD CRUMBS**

**RAVIOLI RIPIENI DI VITELLO BRASATO, TARTUFO NERO ESTIVO E**

**BURRATA VACCINA**

**GEFÜLLTE RAVIOLI MIT GESCHMORTES KALB, SCHWARTZ TRÜFFELN**

**UND BURRATA**

**FILLED RAVIOLI WITH BRAISED VEAL, BLACK TRUFFLE AND BURRATA**

**TORTIGLIONI DI GRANO DURO TRAFILATO AL BRONZO CON CALAMARI,**

**LUPINO DI MARE E POMODORO CILIEGINO GIALLO**

**HARTWEIZEN TORTIGLIONI MIT KALAMARE, VENUSMUSCHELN, UND GELBE TOMATEN**

**DURUM TORTIGLIONI WITH SQUIDS, CLAMS AND YELLOW TOMATOES**



*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**