



Sailing Center Hotel & Restaurant

****^s

ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS

COSCIA D' ANATRA BARBERIE COTTA A BASSA TEMPERATURA,

INDIVIA BELGA STUFATA E RIBES NERO

BEI NIEDRIGER TEMPERATUR BARBERIE ENTENSCHIENKEL, GEDÜNSTETE ENDIVIE

UND SCHWARZE JOHANNISBEERE

BARBERIE DUCK TIGHT COOKED AT LOW TEMPERATURE, STEWED ENDIVE

AND BLACK CURRANT

SANDWICH DI TRIGLIA, CIMA DI RAPA, STRACCIATELLA VACCINA

E OLIVA TAGGIASCA

MEERBARBE SANDWICH, RÜBENGRÜN, STRACCIATELLA UND TAGGIA OLIVEN

RED MULLET SANDWICH, STRACCIATELLA AND TAGGIA OLIVES

SPUMA DI PATATE DELLA VAL DI GRESTA, UOVO BIO POCHÉ,

FUNGO CARDONCELLO E TARTUFO NERO UNCINATO

LAUWARM KRAKE SALAT, SÜBSAUER ROTE ZWIEBELN, ZUCCHINI UND TOMATEN

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

SEPPIA ALLA BRACE, ZUCCA VIOLINA E FRIGGITELLI

GEGRILLTER TINTENFISCH, BUTTERNUTSSKÜRBIS UND BRATPAPRIKA

GRILLED CUTTLEFISH, BUTTERNUT SQUASH AND FRIGGITELLI PEPPER



Sailing Center Hotel & Restaurant

PRIMI / ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES

**TORTIGLIONE TRAFILATO AL BRONZO, RAGOUT BIANCO DI VITELLO
E TARTUFO NERO**

TORTIGLIONI, WEIß KALBRAGOUT UND SCHWARZER TRÜFFEL

TORTIGLIONI, WHITE VEAL RAGOUT AND BLACK TRUFFLE

**CREMA DI LENTICCHIE, RICOTTA DI BUFALA ALLO ZAFFERANO,
E AGLIO ORSINO**

LINSEN CREMESUPPE, BÜFFEL RAUKE MIT SAFRAN UND KNOBLAUCH

LENTILS CREAM SOUP, BUFFALO RICOTTA WITH SAFFRON AND GARLIC

**CREPELLA AL GRANO SARACENO RIPIENA DI FUNGHI PORCINI E CRESCENZA,
GLASSATA ALLA BISQUE DI SCAMPI**

**GEFÜLLTE BUCHWEIZEN CRÊPES MIT STEINPILZEN UND WEICHKÄSE, GLASIERT MIT
SCAMPI BISQUE**

**FILLED BUCKWHEAT CREPES WITH PORCINO MUSHROOMS AND CRESCENZA CHEESE,
GLAZED WITH A SCAMPI BISQUE**

**LINGUINE DI GRANO DURO CON FASOLARI DEL MEDITERRANEO, RISTRETTO DI
GRANSEOLA E CREMA DI PANE TOSTATO, RICOTTA DI BUFALA CAMPANA E LIMONE**
**HARTWEIZEN LINGUINE MIT BRAUNE VENUSMUSCHELN, MEERSPINNEN REDUKTION
UND GETOASTETE BROT CREME, BÜFFELN RAUKE UND ZITRON**
**DURUM LINGUINE WITH CLAMS, SPIDER CRABS REDUCTION
AND TOASTED BREAD CREAM, BUFFALO RICOTTA AND LEMON**



Sailing Center Hotel & Restaurant

SECONDI / HAUPTGANG / MAIN COURESE

**TROTA LACUSTRE ALLA BRACE, TOPINAMBUR, CICORIA CATALOGNA
E CREMA D' AGLIO DOLCE**

**GEBRATENE SEEFORELLE, TOPINAMBUR, CHICORÉE-ART AUS KATALONIEN
UND SÜß KNOBLAUCH KREME**

GRILLED LAKE TROUT, JERUSALEM ARTICHOKE, CHICORY AND SWEET GARLIC CREAM

FILETTO DI MANZO GRIGLIATO, RIDUZIONE AL MOSTO D' UVA

FAGIOLINI ALL' AGRO, PATATE RATTE E TARTUFO NERO UNCINATO

**GEGRILLTES RINDERFILET, WEIN MOST REDUKTION, SÜBSAUER GRÜNE BOHNEN
BRATKARTOFFELN-RATTE UND SCHWARZE TRÜFFEL**

**GRILLED BEEF FILLET, GRAPES MOST REDUCTION, SWEET AND SOUR GREEN BEANS
BAKED POTATOES-RATTE AND BLACK TRUFFLE**

**GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL MERLOT, CREMA DI SEDANO RAPA
E FUNGHI FINFERLI**

**GEBRATENE KALBSBACKE MIT MERLOT, KNOLLESELLERIE KREME
UND PFIFFERLINGE**

**BRAISED VEAL CHEEK WITH MERLOT, CELERY ROOT CREAM
AND FINFERLI MUSHROOMS**

**BAGCALÀ IN OLIO COTTURA, PORRI STUFATI, BATTUTO DI POMODORI SECCHI
E OLIVE**

**STOCKFISCH IN ÖLGAREN, GESCHMORTENE LAUCH, GETROCKNETE TOMATEN PESTO
UND ZITRONE**

CODFISH IN OILBAKING, STEWED LEEKS, DRY TOMATOES 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