

LUNCH



ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS

CAPRESE: MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO COSTOLUTO

E COULISSE DI BASILICO

CAPRESE: BÜFFEL MOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM COULISSE

CAPRESE: BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL COULISSE

IL VITELLO TONNATO DEL SAILING CENTER

UNSER KALBFLEISCH MIT TUNFISCH SAUCE UND KAPERN

OUR VEAL WITH TUNA FISH SAUCE AND CAPERS

CARNE SALADA SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

RINDFLEISCH CARPACCIO AUF EIN RAUKE BETT UND PARMESAN SCHEIBE

BEEF CARPACCIO ON A ROCKET SALAD BED AND PARMESAN FLAKES

BURRATA VACCINA, POMODORO DATTERINO E CRUDO DI PARMA

BURRATA, TOMATEN UND PARMA ROHER SCHINKEN

BURRATA, TOMATOES AND PARMA RAW HAM

FOCACCIA INTEGRALE CON STACCIATELLA, MISTICANZA, POMODORO

E SALMONE AFFUMICATO

VOLLKORN FOCACCIA MIT STRACCIATELLA, SALAT, TOMATEN UND GERÄUCHERTES LACHS

WHOLEMEAL FOCACCIA WITH STRACCIATELLA, SALAD, TOMATOES AND SMOKED SALMON

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO, SALSALLO YOGURT GRECO E LIME

LACHS TARTARE MIT AVOCADO, JOGURT SAUCE UND LIME

SALMON TARTARE WITH AVOCADO, YOGURT SAUCE AND LIME

CRUDO DI PARMA E MELONE CANTALUPO

PARMA SCHINKEN UND CANTALUPO MELON

PARMA HAM AND CANTALUPO MELON

LUNCH



PRIMI / ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES

SPAGHETTI SELEZIONE FELICETTI AI TRE POMODORI E BASILICO FRESCO

SPAGHETTI FELICETTI MIT HAUSGEMACHTE TOMATEN SAUCE UND BASILIKUM

SPAGHETTI FELICETTI WITH HOMEMADE TOMATOSAUCE AND BASIL

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

KLÖBCHEN NACH BOLOGNESE ART

DUMPLINGS IN BOLOGNESE STYLE

SPAGHETTI DE CECCO ALLA CARBONARA

SPAGHETTI DE CECCO NACH CARBONARA ART

SPAGHETTI DE CECCO IN CARBONARA STYLE

LASAGNA ALL' EMILIANA

LASAGNA NACH EMILIANA ART

LASAGNA IN EMILIANA STYLE

TROFIE, MAZZANCOLLE E GRANELLA DI PISTACCHIO

TROFIE, RIESENGARNELE UND PISTAZIE STREUSEL

TROFIE, PRAWNS AND PISTACCHIO CRUMBS

FUSILLI FREDDI AL PESTO DI BASILICO, POMODORI DATTERINO

E MOZZARELLA DI BUFALA

KALTE FUSILLI MIT BASILIKUM PESTO, TOMATEN UND BÜFFEL MOZZARELLA

COLD FUSILLI WITH BASIL PESTO, TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA

LUNCH



SECONDI / HAUPTGANG / MAIN COURSE

PESCATO DEL GIORNO AL TEGAME CON VERDURE GRIGLIATE

GEGRILLTER FANG DES TAGES MIT GEGRILLTE GEMÜSE

GRILLED CATCH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES

FRIITTURA DI CALAMARI CON MAIONESE LIGHT

FRIITTIERTE TINTENFISCHE MIT LIGHT MAYONNAISE

FRIED SQUID FLAVORED WITH LIGHT MAYONNAISE

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA

RINDFLEISCH MIT RAUKE UND PARMESAN

SLICED BEEF WITH ROCKET SALAD AND PARMESAN

COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE

PANIERTES UND GEBRATENES KALBSKOTELETT (MIT KNOCHEN) UND POMMES

BREADED FRIED VEAL CUTLET (WITH BONE) AND FRENCH FRIES

LUNCH



INSALATE / SALAT / SALADS

MEDITERRANEA: INSALATA CON TONNO, OLIVE E POMODORO DATTERINO

MEDITERRANEA: SALAT MIT TUNFISCH, OLIVEN UND TOMATEN

MEDITERRANEAN: SALAD WITH TUNA, OLIVES AND TOMATOES

PARTICOLARE: INSALATA VERDE CON NOCI, SEMI DI LINO,

GIRASOLE, MELA, POMODORI E SCAGLIE DI GRANA

SALAT MIT NÜSSEL, LEINSAMEN, SONNENBLUMENKERNE, APFEL, TOMATEN UND PARMESAN

SALAD WITH NUTS, FLAX SEEDS, SUNFLOWER SEEDS, APPLE, TOMATOES, AND PARMESAN

GRECA: POMODORO DATTERINO, CETRIOLO, CROSTINI DI PANE ALL' AGLIO, FETA,

SONGINO, SALSA TZATZIKI E CIPOLLA ROSSA

GRIECHISCHER SALAT: BALDRIAN, TOMATEN, GURKEN, BROT CROUTONS

AROMATISIERT MIT KNOBLICH, FETA UND TZATZIKI SAUCE MIT ROTE ZWIEBELN

GREEK SALAD: VALERIAN, TOMATOES, CUCUMBER

BREAD CROUTONS FLAVORED WITH GARLIC, FETA AND TZATZIKI SAUCE WITH RED ONION

INSALATA ESOTICA CON GAMBERI, AVOCADO, POMODORO, SEMI DI GIRASOLE

ESOTICA: SALAT MIT GARNELN, AVOCADO, TOMATEN UND SONNENBLUMENKERNE

ESOTICA : SALAD WITH SHRIMPS, AVOCADO, TOMATOES AND SUNFLOWER SEEDS

INSALATA DELLA CASA CON POLLO E MOZZARELLA

SALAT MIT HUHN UND MOZZARELLA

SALAD WITH CHICKEN AND MOZZARELLA