



*Sailing Center Hotel & Restaurant*  
\*\*\*\*

## SECONDI / HAUPTGANG / MAIN COURESE

**FILETTO DI MANZO ALLA BRACE, SCALOGNO CONFIT, FAGIOLINI, TARTUFO NERO E RIDUZIONE AL MADEIRA.**

**GEGRILLTER RIND FILET, CONFIT ASKALONZWIEBELN, GRÜNE BOHNEN, SCHWARZE TRÜFFEL UND MADEIRA SAUCE**

**GRILLED BEEF FILLET, CONFIT SHALLOT, GREEN BEANS, BLACK TRUFFLE AND MADEIRA SAUCE**

**LOMBETTO DI VITELLA COTTO IN BASSA TEMPERATURA, MILLE FOGLIE DI PATATE E FINFERLI.**

**BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHTE KALB NIERSTÜCK, KARTOFFEL MILLEFOGLIE UND PFIFFERLINGE**

**COOKED AT LOW TEMPERATURE VEAL LOIN, POTATOES MILLEFOGLIE AND CHANTERELLE**

**TONNO ROSSO ALLA MEDITERRANEA: CON CAPPERI DI PANTELLERIA, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORO DATTERINO E BASILICO**

**ROTE TUNFISCH NACH MEDITERRANEA ART MIT PANTELLERIA KAPERN, OLIVEN, TOMATEN UND BASILIKUM**

**RED TUNA IN MEDITERRANEAN STYLE WITH PANTELLERIA CAPERS, OLIVES, TOMATOES AND BASIL**

**BRANZINO AL TEGAME, SPUMA AL BASILICO, SOFFICE DI PATATA,**

**CREMA DI MANDORLE E LIMONE**

**GEKOCHTE SEEBARSCH, BASILIKUM SCHAUM, KARTOFFEL PÜREE, MANDELN KREME UND ZITRONE**

**COOKED SEABASS, BASIL FOAM, POTATOES PUREE, ALMOND CREAM 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**