



Sailing Center Hotel & Restaurant

****^s

ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS

FIORI DI ZUCCHINA CROCCANTE RIPIENO DI RICOTTA DEI MONTI LESSINI, ASPRETTO DI POMODORO CILIEGINO E OLIVE LECCINO.

KNUSPRIGER ZUCCHINIBLÜTEN GEFÜLLTEN MIT RICOTTA KÄSE, KIRSCHTOMATE SAUCE UND LECCINO OLIVEN.

CRISPY ZUCCHINI FLOWERS FILLED WITH RICOTTA CHEESE, CHERRY TOMATOES SAUCE AND LECCINO OLIVES.

CARPACCIO DI SCOTTONA DI GARRONESE VENETA, TARTUFO NERO ESTIVO, CREMA DI NOCCIOLE E RIDUZIONE ALL' ACETO DI MORA.

KALBFLEISCH CARPACCIO, SCHWARZER TRÜFFEL, HASELNÜSSE SAUCE

UND BROMBEERESSIG REDUKTION

VEAL CARPACCIO, BLACK TRUFFLE, HAZELNUTS SAUCE

AND BLACKBERRIES VINEGAR REDUCTION

TARTARE DI BRANZINO, FRUTTO DELLA PASSIONE, MELA GRANNY SMITH, YOGURT MAGRO E GEL AL RIBES ROSSO.

SEEBARSCH TARTARE, PASSION FRUIT, GRANNY SMITH APFEL, JOGURT UND JOHANNISBEERE GELEE

SEABASS TARTARE, PASSIONFRUIT, GRANNY SMITH APPLE, YOGURT AND CURRANT JELLY

TONNO PINNA GIALLA SCOTTATO, RIDUZIONE DI SOIA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA E FAGIOLINI IN AGRO.

TEGRILLTE GELBFLOSSETHUN, SOYA REDUKTION, ROTE ZWIEBELN UND SÜBSAUER GRÜNE BOHNEN

GRILLED YELLOWFIN TUNA, SOYA REDUCTION, RED ONION AND SWEET-SOUR GREEN BEANS

ZUPPETTA ESTIVA DI CROSTACEI E CALAMARI, LIMONE CANDITO E DRAGONCELLO.

LAUWARM KREBS UND KALMARE SUPPE, KANDIERTE ZITRONE UND ESTRAGON

LUKEWARM CRUSTACEAN AND SQUIDS SOUP, CANDIED LEMON AND TARRAGON



Sailing Center Hotel & Restaurant

PRIMI / ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES

LINGUINE PASTIFICIO RUMMO ALL ' ASTICE

RUMMO LINGUINE MIT HUMMER

RUMMO LINGUINE WITH LOBSTER

TAGLIATELLA ALL ' UOVO TIRATA AL BRONZO CON RAGÙ BIANCO DI CERVO E TARTUFO.

EIER TAGLIATELLE MIT WEIß HIRSCH RAGOUT UND TRÜFFELN

EGG TAGLIATELLE WITH WHITE DEER RAGOUT AND TRUFFLE

FUSILLONE SELEZIONE FELICETTI, ZUCCHINE IN FIORE E STRACCIATA DI BUFALA

FELICETTI FUSILLI MIT ZUCCHINI AND BÜFFELN STRACCIATELLA

FELICETTI FUSILLI WITH ZUCCHINI AND BUFFALO STRACCIATELLA

RAVIOLO RIPIENO DI PATATE, SCAMPI E LIMONE DEL GARDA

GEFÜLLTE RAVIOLI MIT KARTOFFELN, SCAMPI UND ZITRONE AUS GARDASEE

FILLED RAVIOLI WITH POTATOES, SCAMPI AND LEMON FROM LAKE GARDA

PRIMO DEL GIORNO

ERSTER GANG DES TAGES

TODAY ' S FIRST COURSE



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