



Sailing Center Hotel & Restaurant





Sailing Center Hotel & Restau

★★★★

ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS

CAPRESE: MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO COSTOLUTO E
COULISSE DI BASILICO

CAPRESE: BUFFEL MOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM COULISSE

CAPRESE: BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL COULISSE

IL VITELLO TONNATO DEL SAILING CENTER

UNSER KALBELEISCH MIT TUNFISCH SAUCE UND KAPERN

OUR VEAL WITH TUNA FISH SAUCE AND CAPERS

CARPACCIO DI CARNE SALADA SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA
RINDELEISCH CARPACCIO AUF EIN RAUKE BETT UND PARMESAN SCHEIBE
BEEF CARPACCIO ON A ROCKET SALAD BED AND PARMESAN FLAKES

FOCACCIA INTEGRALE CON STACCIATELLA, MISTICANZA, POMODORO
E SALMONE AFFUMICATO

VOLLKORN FOCACCIA MIT STRACCIATELLA, SALAT, TOMATEN UND GERAUCHERTES LACHS
WHOLEMEAL FOCACCIA WITH STRACCIATELLA, SALAD, TOMATOES AND SMOKED SALMON

ASPARAGO VERDE, UOVO POCHÈ, ZABAIONE SALATO E CROSTINI DI PANE CROCCANTE
GRÜN SPARGEL, POCHÈ EI, GESALZENE ZABAIONE UND BROT CROUTONS
GREEN ASPARAGUS, POCHÈ EGG, SALTED ZABAIONE AND BREAD CROUTONS

TARTARE DI MANZO, CREMA DI NOCCIOLE, FUNGHI PORCINI E
SPUMA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

RIND TARTARE, NÜSSE KREME, STEINPILZE UND PARMESAN SCHAUM

BEEF TARTARE, NUTS CREAM, PORCINO MUSHROOMS AND PARMESAN FOAM



Sailing Center Hotel & Restaurant

PRIMI / ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES

SPAGHETTI SELEZIONE FELICETTI AI TRE POMODORI E BASILICO FRESCO

SPAGHETTI FELICETTI MIT HAUSEGEMACHTE TOMATEN SAUCE UND BASILIKUM

SPAGHETTI FELICETTI WITH HOMEMADE TOMATOSAUCE AND BASIL

MEZZEMANICHE ALLA BOLOGNESE

MEZZEMANICHE NACH BOLOGNESE ART

MEZZEMANICHE 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

LINGUINA ALL' AGLIO, OLIO, SARDA DI LAGO, PANE CROCCANTE E

BOTTARGA DI COREGONE

LINGUINA MIT KNOBLAUCH, ÖL, SARDINEN, BROT CROUTONS UND REINANKE ROGEN

LINGUINA WITH GARLIC, OIL, SARDINES, BREAD CROUTONS AND WHITE FISH BOTTARGA

TAGLIATELLA AL RAGÙ BIANCO DI CERVO, PORCINI E GORGONZOLA

TAGLIATELLE MIT HIRSCH RAGOUT (WEIß) , STEINPILZE UND GORGONZOLA

TAGLIATELLE WITH DEER RAGOUT (WHITE) , PORCINI AND GORGONZOLA

TROFIE, GAMBERI, FIORI DI ZUCCHINA E LIMONE DEL GARDA

TROFIE, GARNELE, ZUCCHINI BLÜMEN UND ZITRONE AUS GARDASEE

TROFIE, SHRIMPS, ZUCCHINI FLOWER AND LEMON FROM LAKE GARDA



Sailing Center Hotel & Restaurant

SECONDI / HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

PESCATO DEL GIORNO ALLA PIASTRA CON VERDURE GRIGLIATE

GEGRILLTER FANG DES TAGES MIT GEGRILLTE GEMUSE

GRILLED CATCH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES

TROTA DEL GARDA ALLA BRACE, PATATA SCHIACCIATA AGLI AGRUMI E BIETOLA

GEGRILLTE GARDASEE FORELLE, PÜREE MIT AGRUMEN UND MANGOLD

LAKE GARDA TROUT, PUREE WITH CITRUS AND CHARD

COSCIA D' ANATRA COTTA IN BASSA TEMPERATURA, SPINACINO SELVATICO

E RIDUZIONE DI ACETO DI AMARENE

BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHTE ENTEL SCHENKEL, WILD PINATEN

UND KIRSHCE ESSIG REDUKTION

COOKED AT LOW TEMPERATURE DUCK THIGH, WILD SPINACH AND

BLACK CHERRIES REDUCTION

VERDURE DI STAGIONE AL TEGAME CON PRIMOSALE DORATO

GEGRILLTE GEMÜSE MIT GEGRILLTE PRIMOSALE PECORINO KÄSE

GRILLED VEGETABLES WITH GRILLED PRIMOSALE PECORINO CHEESE

FILETTO DI MANZO ALTOATESINO, SOFFICE DI PATATE E PUNTE DI ASPARAGI VERDI

RINDFILET, KARTOFFELN PÜREE UND GRÜN SPARGELN BRUST

BEEF FILLET, POTATOES PUREE AND ASPARAGUS TIPS