



Sailing Center Hotel & Restaurant

★★★★

ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS

CAPRESE: MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,

POMODORO CUOR DI BUE E COULISSE DI BASILICO

CAPRESE: BÜFFEL MOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM COULISSE

CAPRESE: BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL COULISSE

VITELLO TONNATO DEL SAILING CENTER

UNSERE KALBFLEISCH MIT THUNFISCH SAUCE UND KAPERN

OUR VEAL WITH TUNA SAUCE AND CAPERS

CULACCIA DI MAIALE, BURRATA PUGLIESE E POMODORO DATTERINO

ROHER SCHIKEN, BURRATA UND DATTERINO TOMATEN

RAW HAM, BURRATA AND CHERRY TOMATOES

CARPACCIO DI CARNE SALADA SU LETTO DI RUCOLA

E SCAGLIE DI GRANA

RINDFLEISCH CARPACCIO AUF EIN BETT VON RAUKE UND PARMESAN
BLÄTTER

BEEF CARPACCIO ON A BED OF ROCKET SALAD AND PARMESAN FLAKES

FOGACCIA ALL ' OLIO FARCITA CON STRACCIATELLA VACCINA, ZUCCHINE
GRIGLIATE , POMODORO E BASILICO FRESCO

ÖL FOGACCIA GEFÜLLT MIT STRACCIATELLA, GEGRILLTEN ZUCCHINI,
TOMATEN UND BASILIKUM

OIL FOGACCIA STUFFED WITH STRACCIATELLA, GRILLED ZUCCHINI
TOMATOES AND BASIL

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, LIME E YOGURT GRECO

LACHS TARTARE SERVIERT MIT AVOCADO, LIME UND YOGURT

SALMON TARTARE SERVED WITH AVOCADO, LIME AND GREEK YOGURT

INSALATA TIEPIDA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA

LAUWARM KRAKE SALAT NACH MITTELMEER ART

LUKEWARM OCTOPUS SALAD IN MEDITERRANEAN STYLE

FOGACCIA AL ROSMARINO, CRUDO DI PARMA, STRACCHINO E RUCOLA

ROSMARIN FOGACCIA MIT PARMA SCHINKEN, STRACCHINO UND RAUKE

ROSEMARY FOGACCIA WITH PARMA HAM, STRACCHINO AND ROCKET SALAD



Sailing Center Hotel & Restaurant
★★★★

PRIMI / ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES

SPAGHETTO DI SEMOLA TRAFILATO AL BRONZO

AI TRE POMODORI

GRIEB SPAGHETTI MIT DREI SORTEN TOMATENSAUCE

BRAN SPAGHETTI WITH THREE TYPES OF TOMATOES SAUCE

MEZZE MANICHE ALLA BOLOGNESE

MEZZEMANICHE NACH BOLOGNESE ART

MEZZE MANICHE IN BOLOGNESE STYLE

LASAGNE ALL' EMILIANA

LASAGNE NACH EMILIANA ART

LASAGNE IN EMILIANA STYLE

SPAGHETTO DE CECCO ALLA CARBONARA

SPAGHETTI NACH CARBONARA ART

SPAGHETTI IN CARBONARA STYLE

TROFIE AL PESTO DI BASILICO

TROFIE MIT BASILIKUM PESTO

TROFIE WITH BASIL PESTO

GNOCCHI AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO, OLIVE LECCINO E SEDANO

KLOSSCHEN MIT WEIß KANINCHEN RAGOUT, OLIVEN UND SELLERIE

POTATO DUMPLINGS WITH WHITE RABBIT RAGOUT, OLIVES AND CELERY

TONNARELLO AL BASILICO, GAMBERI, LIMONE E CREMA DI BURRATA

GRÜNE TAGLIOLINI MIT GARNELEN, ZITRONE UND BURRATA KREME

GREEN TAGLIOLINI PASTA WITH PRAWNS, LEMON AND BURRATA CREAM



Sailing Center Hotel & Restaurant
★★★★

SECONDI / HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

PESCATO DEL GIORNO AL TEGAME E VERDURE GRIGLIATE

GEBRATEN FANG DES TAGES MIT GEGRILLTE GEMÜSE
PANFRIED CATCH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO CON RUCOLA

E TRENTIN GRANA

RINDERLENDE TAGLIATA MIT RAUKE UND TRENTIN GRANA KÄSE
BEEF SIRLOIN TAGLIATA WITH ROCKET SALAD AND GRANA CHEESE

FILETTO DI MANZO SCOTTATO, RADICCHIO TREVIGIANO BRASATO
E MANTECATO DI PATATE

GEGRILLTES RIND FILET, GESCHMORT RADICCHIO SALAT AUS TREVISO
KARTOFFELN PÜREE
GRILLED BEEF FILLET, BRAISED RED CHICORY FROM TREVISO
AND MASHED POTATOES

FRITTURA DI CALAMARI CON MAIONESE AL LIME

KALMARE-FRITÜRE MIT LIME MAYONNAISE
FRIED SQUIDS WITH LIME MAYONNAISE

PRIMOSALE DORATO CON VERURE DI STAGIONE

GEBRATEN "PRIMOSALE" KÄSE AUS KUHMITCH MIT GEGRILLEM GEMÜSE
PRIMOSALE CHEESE WITH GRILLED VEGETABLES