



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

## ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS

TARTARE DI TROTA, ASPRETTO ALLA PESCA,

OLIO AL DRAGONCELLO E LIMONE

FORELLE TARTARE, SAUERE PFIRSICH EXTRAKT, ESTRAGON ÖL  
UND ZITRONE

TROUT TARTARE, SOUR PEACH EXTRACT, TARRAGON OIL AND LEMON

SEPPIA ARROSTO, FRIGGITELLI, DATTERINO CONFIT

E CREMA D' AGLIO DOLCE

GERÖSTETER TINTENFISCH, SCHMORPAPRIKA, TOMATEN  
UND SÜß KNOBLAUCH KREME

ROASTED CUTTLEFISH, PEPPERS, TOMATOES  
AND SWEET GARLIC CREAM

BATTUTA DI MANZO, TARTUFO NERO,

FINFERLI E PANNA ACIDA

RIND TARTARE, SCHWARZE TRÜFFEL,  
PFIFFERLING UND SAURE SAHNE

BEEF TARTARE, BLACK TRUFFLE,  
FINFERLI MUSHROOMS AND SOUR CREAM

FIORI DI ZUCCA CROCCANTI, RIPIENO DI RICOTTA DEI MONTI

LESSINI, ZUPPETTA DI POMODORINO E BASILICO

KNUSPRIGE GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE MIT RICOTTA,  
KIRSCHTOMATEN SUPPE UND BASILIKUM

CRUNCHY ZUCCHINI FLOWERS FILLED WITH RICOTTA,  
TOMATOES SOUP AND BASIL



*Sailing Center Hotel & Restaurant*

\*\*\*\*

## **PRIMI / ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES**

**TORTELLI DI PASTA ALL' UOVO, RIPIENO DI FARAONA,**

**SPUMA DI PARMIGIANO 32 MESI E ZAFFERANO**

**GEFÜLLTE EINUDELN TORTELLI MIT PERLUHN,**

**PARMESAN SCHAUM UND SAFRAN**

**EGG PASTA TORTELLI FILLED WITH GUINEA HEN,**

**PARMESAN FOAM AND SAFFRON**

**TAGLIOLINO DI GRANO DURO AL TARTUFO NERO ESTIVO**

**HARTWEIZEN TAGLIOLINI MIT SCHWARZ TRÜFFEL**

**DURUM WHEAT TAGLIOLINI WITH BLACK TRUFFLE**

**PACCHERO ALLA PUTTANESCA DI BACCALÀ**

**PACCHERO NACH PUTTANESCA ART MIT STOCKFISCH**

**PACCHERO IN PUTTANESCA STYLE WITH SALTED CODFISH**

**SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI E SCAROLA LIQUIDA**

**SPAGHETTI MIT VENUSMUSCHELN UND FLÜSSIGE ENDIVIE**

**SPAGHETTI WITH CLAMS AND LIQUID ESCAROLE**

**PRIMO DEL GIORNO CON PRIMIZIE DEL MERCATO**

**ESTER GANG DES TAGES**

**TODAY'S FIRST COURSE**



*Sailing Center Hotel & Restaurant*

\*\*\*\*

## SECONDI / HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

**CONTROFILETTO DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA**

**FUNGI FINFERLI E TARTUFO NERO**

BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEKOCHTE KALB LENDENSTÜCK,  
PFIFFERLINGE UND SCHWARZ TRÜFELN

COOKED AT LOW TEMPERATURE VEAL SIRLOIN, FINFERLI MUSHROOMS  
AND BLACK TRUFFLE

**BRANZINO ALLA "PIZZAIOLA"**

GEGRILLTE SEEBARSCH MIT KNOBLAUCH, OREGANO UND TOMATEN  
GRILLED SEABASS WITH GARLIC, OREGANO UND TOMATOES

**FILETTO DI MANZO SCOTTATO, FAGIOLINI ALL' AGRO,  
MILLEFOGLIE DI PATATE E RIDUZIONE AL PORTO**

GEGRILLTES RIND FILET, SÜBSAUER GRÜNE BOHNEN,  
KARTOFFELN MILLEFOGLIE UND PORTO REDUKTION

GRILLED BEEF FILLET, SWEET AND SOUR GREEN BEANS  
POTATOES MILLEFOGLIE AND PORTO REDUCTION

**SALMERINO DI FONTE IN OLIO COTTURA, ZUCCHINE**

**E CIPOLLA ROSSA IN AGRO**

BACHSAIBLING IN SPEISEÖL, ZUCCHINI UND SAUERE ROTE ZWIEBELN

SPRING CHAR IN COOKING OIL, ZUCCHINI AND SOUR RED ONION

**PESCATO DEL GIORNO E VERDURE GRIGLIATE**

GEGRILLTER FANG DES TAGES MIT GEGRILLTE GEMUSE

GRILLED CATCH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES