



Sailing Center Hotel & Restaurant





Sailing Center Hotel & Restaurant

CARO OSPITE, SE HA DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

NELLA LEGENDA DI SEGUITO TROVERETE LA DESCRIZIONE DI CIASCUN ALLERGENE.

LIEBE GÄSTE, WENN SIE ALLERGIEN UND ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN LEBENSMITTELN. WIR SIND BEREIT, SIE IN DER BESTEN WEISE ZU BEREITEN.

IN DEN LEGENDE FINDEN SIE DIE BESCHREIBUNG VON JEDEM ALLERGEN.

DEAR GUESTS, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED, AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY AND MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.

IN THE LEGEND THERE IS THE DESCRIPTION OF EACH ALLERGEN

LISTA ALLERGENI, ALLERGENE LISTE, LIST OF ALLERGENS :

1- GLUTINE, GLUTEN, GLUTEN

2- CROSTACEI, KRUSTENTIERE, CRUSTACEANS

3- UOVA, EI, EGGS

4- PESCE, FISCH, FISH

5- ARACHIDI, ERDNUESSE, PEANUTS

6- SOIA, SOJA, SOY

7- LATTE, MILCH, MILK

8- FRUTTA A GUSCIO: NOCI, NOCCIOLE E MANDORLE;TROCKENOBST: NUSSE, HASELNUESSE UND MANDELN ;DRIED FRUIT: NUTS, HAZELNUTS AND ALMONDS

9 - SEDANO, SELLERIE, CELERY

10 - SENAPE, SENF, MUSTARD

11 - SEMI DI SESAMO, SESAMKOERNER, SESAM SEEDS

12 - ANIDRIDE SOLFOROSA, SCHWEFELDIOXID, SULFUR DIOXIDE

13 - LUPINI, LUPINEN, HOPS

14 - MOLLUSCHI, WEICHTIERE, MOLLUSCS

***ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI / FEW ALIMENTS COULD BE FROZEN / EINIGE LEBENSMITTELPRODUKTE KOENNEN EINGEFROREN WERDEN**

COPERTO / BEDEKT /SERVICE € 3,00 P/P



Sailing Center Hotel & Restaurant

ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS

TROTA MARINATA, FAGIOLINI E PANNA ACIDA

MARINIERTA FORELLE, GRÜNE BOHNEN, SAURE SAHNE

MARINATED TROUT, GREEN BEANS AND SOUR CREAM

BURRATINA E SARDA DI LAGO

BURRATA KÄSE UND SEE SARDELLEN

BURRATA CHEESE AND LAKE SARDINES

TARTARE DI MANZO E MAIONESE AGLI AGRUMI

ED ERBA CIPOLLINA

RIND TARTAR, AROMATISIERTE MAYONNAISE MIT AGRUMEN
UND SCHNITTLAUCH

BEEF TARTARE, FLAVORED MAYONNAISE WITH CITRUS
AND CHIVES

UOVO POCHÈ, CREMA AL CASTEL MONTE E TARTUFO

POCHIERTE, CASTEL MONTE KÄSE KREME UND TRÜFFEL

POACHED EGG, CASTEL MONTE CHEESE CREAM AND TRUFFLE



Sailing Center Hotel & Restaurant

PRIMI / ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES

TAGLIOLINI DELLA CASA CON GAMBERI E LIMONE

**UNSERE TAGLIOLINI MIT GARNELE UND ZITRONE,
OUR TAGLIOLINI WITH SCHRIMPS AND LEMON**

RAVIOLI DEL PLIN, MANZO, TARTUFO E IL SUO FONDO

**PLIN GEFÜLLTE RSVIOLI MIT RIND, TRÜFFEL UND SEINE SAUCE
PLIN RAVIOLI WITH BEEF, TRUFFELE AND ITS SAUCE**

FETTUCCELLA, PEPPERONE E RICOTTA DI CAPRA

**EI FETTUCCELLA NUDELN, PAPRIKASCHOTEN UND ZIEGE RICOTTA
EGG FETTUCCELLA PASTA, PEPPERONI AND GOAT RICOTTA**

PRIMO DEL GIORNO CON PRIMIZIE DEL MERCATO

**ESTER GANG DES TAGES
TODAY ' S FIRST COURSE**



Sailing Center Hotel & Restaurant

SECONDI / HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

VITELLO DA LATTE IN GROSTA DI ERBE

E FUNGHI CARDONCELLO

MILCHKALB IN KRÄUTER KRUSTE UND BRAUNER KRÄUTER SAITLING

CALF IN HERBS CRUST AND CARDONCELLO MUSHROOMS

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

RIND FILET MIT GRÜN PFEFFER

BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER

BRANZINO IN GROSTA DI OLIVE CON ZUCCHINE MARINATE

E POMODORO CONFIT

SEEBARSCH IN OLIVEN KRUSTE, MARINIERTE ZUCCHINI

UND CONFIT TOMATEN

SEABASS IN OLIVES CRUST, MARINATED ZUCCHINI AND

CONFIT TOMATOES

PESCATO DEL GIORNO E VERDURE GRIGLIATE

GEGRILLTER FANG DES TAGES MIT GEGRILLTE GEMUSE

GRILLED CATCH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES