



*Sailing Center Hotel & Restaurant*





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

## **ANTIPASTI / VORSPEISE / STARTERS**

**TARTARE DI MANZO CLASSICA, UOVO DI QUAGLIA**

**E PANE CROCCANTE**

**CLASSISCHE RIND TARTARE, WACHTEL EI UND KNUSPRIGES BROT**

**CLASSIC BEEF TARTARE, QUAIL EGG AND CRUNCHY BREAD**

**FIORE DI ZUCCA DORATO, RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA**

**CON ASPRETTO DI POMODORO DATTERINO**

**FRITTIERTE ZUCCHINIBLÜTE GEFÜLLTE MIT BÜFFEL MOZZARELLA  
UND TOMATEN SAUCE**

**FRIED ZUCCHINI BLOSSOMS FILLED WITH BUFFALO MOZZARELLA  
AND TOMATOES SAUCE**

**CAPASANTA SCOTTATA SU CREMA DI ZUCCA**

**GUANCIALE CROCCANTE E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO**

**SAUTIÈRE JACOBSMUSCHELN AUF EIN KÜRBIS KREME**

**KNUSPRIGE SPECK UND BALSAMESSIG SAUCE**

**SAUTÈED SCALLOPS ON A PUMPKIN CREAM**

**CRUNCHY BACON AND BALSAMIC VINEGAR SAUCE**



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

**CAPRESE: MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO CUOR DI BUE  
E BASILICO**

**CAPRESE: BÜFFEL MOZZARELLA, TOMATEN UND BASILIKUM**

**CAPRESE: BUFFALO MOZZARELLA, TOMATOES AND BASIL**

**VITELLO TONNATO DEL SAILING CENTER**

**UNSERE KALBFLEISCH MIT THUNFISCH SAUCE UND KAPERN**

**OUR VEAL WITH TUNA SAUCE AND CAPERS**

**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**



*Sailing Center Hotel & Restaurant*

\*\*\*\*

## PRIMI / ERSTE GERICHTE / FIRST COURSES

### TAGLIATELLA AL RAGÙ BIANCO D' ANATRA

EI TAGLIATELLA UND ENTE WEIß RAGOUT

EGG TAGLIATELLA AND DUCK WHITE RAGOUT

### SPAGHETTO ALLA BOLOGNESE

SPAGHETTI NACH BOLOGNESE ART

SPAGHETTI 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

### RAVIOLI DI RICOTTA MANTECATI AL BURRO

CON CARDONCELLI, AGLIO NERO, CREMA AL CASTELMONTE

E PROSCIUTTO DISIDRATATO

SAUTIÈRE RICOTTA RAVIOLI MIT BUTTER, SEITLING, SCHWARZ

KNOBLAUCH, CASTELMONTE KÄSE KREME UND GETROCKNETE SCHINKEN

SAUTÈED RICOTTA RAVIOLI WITH BUTTER, MUSHROOMS, BLACK GARLIC

CASTELMONTE CHEESE CREAM AND DRIED HAM

### PRIMO DEL GIORNO CON PRIMIZIE DEL MERCATO

ESTER GANG DES TAGES

TODAY'S FIRST COURSE



*Sailing Center Hotel & Restaurant*

\*\*\*\*

## SECONDI / HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

**PESCATO DEL GIORNO AL TEGAME CON VERDURE ALLA GRIGLIA**

**GEGRILLTER FANG DES TAGES MIT GEGRILLTE GEMUSE**

**GRILLED CATCH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES**

**FILETTO DI MANZO SCOTTATO, CON PATATE AL ROSMARINO**

**GEGRILLTES RIND FILET, AROMATISIERTE KARTOFFELN MIT ROSMARIN**

**GRILLED BEEF FILLET WITH ROSEMARY POTATOES**

**BRASATO DI MANZO AL VALPOLICELLA,**

**PUREA DI TOPINAMBUR E GRUÈ AL CACAO**

**GESCHMORTE RIND MIT VALPOLICELLA SAUCE**

**TOPINAMBUR PUREE UND KAKAO BEERE**

**BRAISED BEEF, TOPINAMBUR PUREE AND COCOA BERRIES**

**COTOLETTA ALLA MILANESE**

**WEINERSCHNITZEL**

**MILANESE STYLE CUTLET**

**MEDITERRANEA: INSALATA CON TONNO, OLIVE E POMODORO**

**DATTERINO**

**MEDITERRANEA: SALAT MIT THUNFISCH , OLIVEN UND TOMATEN**

**MEDITERRANEAN: SALAD WITH TUNA , OLIVES AND TOMATOES**

**DELLA CASA: INSALATA MISTA CON POLLO E MOZZARELLA**

**DELLA CASA: GEMISCHTE SALAT MIT HUHN UND MOZZARELLA**

**DELLA CASA: MIXED SALAD WITH CHICKEN AND MOZZARELLA**