

RISTORANTE
al Golf

à la carte

Antipasti

Entrées

Crudità di pesce

Crudités (roher Fisch), (Scampi, Garnelen, Sizilianische rote Garnelen, Thunfisch-Tartar, Goldbrasse Tartar, Jakobmuscheln- Carpaccio)
Raw fish (Scampi, prawns, Sicilian red prawns, tuna tartare, gilt-head tartare, scallop carpaccio)

2,4,6,14, xx

€ 38,00

Gamberi al vapore con asparagi, ananas e semi di zucca

Gedämpfte Garnelen mit Spargel, Ananas und Kürbiskerne
Steamed prawns with asparagus, pineapple and pumpkin seeds

2, xx

€ 17,00

Carpaccio d'orata, caviale al basilico, wasabi e mirtilli

Goldbrasse- Carpaccio, Kaviar mit Basilikum, Wasabi und Blaubeeren
Gilt-head carpaccio, basil caviar, wasabi and blueberries

4, xx

€ 20,00

Capelunghe ai ferri

Gegrillte Scheidenmuscheln
Grilled razor clams

14, xx

€ 20,00

Asparagi con mimosa d'uovo

Spargel mit Ei
Asparagus with egg

3

€ 15,00

Battuta di Fassona con crostini e burro

Fassona-Rindertartar mit Croutons und Butter
Cutted Fassona beef meat with toasted bread and butter

1,3,7,10

€ 18,00

Primi

Vorspeisen/First courses

Fettuccina con code di gamberi, asparagi e pomodorini confit

Fettuccina mit Garnelenschwänzen, Spargel und Kirschtomaten confit

Fettuccina with prawn tails, asparagus and cherry tomatoes confit

1,2,3, xxx

€ 18,00

Linguina con i fasolari e aglio orsino

Linguina mit Venusmuscheln und Bärlauch

Linguina with cockles and wild garlic

1,14

€ 18,00

Risotto con capesante, bruscandoli, mantecato al basilico

(minimo due persone)

Risotto mit Jakobmuscheln, wildem Hopfen und Basilikum

(mindestens für Zwei Personen)

Risotto with scallops, wild hops and basil (min. for two people)

7,14, xxx

€ 21,00 pro person

Zuppetta di scorfano e sclopit

Rotbarsch- und Leimkrautsuppe

Redfish and silene grass soup

4, xx

€ 16,00

Gnocchetti alle erbette rosse, fonduta al tartufo nero e ricotta affumicata

Gnocchetti mit rotem Mangold und Fondue mit schwarzem Trüffel und geräuchertem Ricotta

Gnocchi with red Swiss chard, black truffle cheese cream and smoked ricotta cheese

1,3,7, xx

€ 16,00

Blecs di grano saraceno con agnello e menta

"Blecs" (Buchweizennudeln) mit Lammragout und Minze

"Blecs" (Buckwheat pasta) with lamb ragout and mint

1,3

€ 16,00

Secondi

Hauptspeisen/Main courses

Tagliata di tonno rosso, burrata, riduzione di datterino e basilico

Thunfischsteak mit Burrata Käse, Datteltomaten eingekocht und Basilikum
Tuna steak with burrata cheese, tomato water and basil

4,6,7

€ 25,00

Filetto di branzino in crosta di sale con agretti al vapore

Wolfsbarschfilet in Salzmantel mit gedämpften Agretti (Frühlingsgras)
Sea bass fillet in salt with steamed agretti (spring grass)

1,4

€ 22,00

Fritto misto di calamari spillo, gamberi, sarde e canestrelli

Gemischter Fisch frittiert (kleiner Tintenfisch, Garnelen, Sardinen und kleine Pilgermuscheln)

Mixed fried fish (baby squids, shrimps, sardines and baby scallops)

1,2,4,5,6,8,14,xxx

€ 23,00

Pescato del giorno

Fischfang des Tages

Fish of the day

4

€ 7,00 all'etto je 100 g / per hectogram

Costolette d'agnello alle erbe fini

Kräuterlammkotolettes

Herbed lamb ribs

1

€ 26,00

Filetto di manzo al pepe verde con patate al forno

Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Ofenkartoffeln

Beef fillet with green pepper and baked potatoes

7

€ 26,00

Dessert

Cre moso al cioccolato, frutti di bosco e crumble di mais

Schokoladenmousse mit Waldbeeren und Maiscrumble

Chocolate mousse, berries and corn crumble

1,7, xx

€ 7,00

Semifreddo al croccantino e salsa al rum

Knuspriges Semifreddo mit Rumsauce

Crunchy semifreddo and rum sauce

3,7,8, xx

€ 7,00

Millefoglie, crema chantilly e fragole

Millefeuilles mit Chantilly-Creme und Erdbeeren

Sweet pastry, Chantilly cream and strawberries

1,3,7, x

€ 7,00

Gelato al lime&zenzero con ananas caramellato e amaretti

Limetten-Ingwer-Eis mit karamellisierter Ananas und Amaretti-Kekse

Lime&ginger ice cream with caramelized pineapple and Amaretti biscuits

1,8

€ 7,00

Sorbetto al limone

Zitronensorbet

Lemon sorbet

7

€ 6,00

Selezione formaggi assortiti

Käseverkostung

Cheese tasting

7

da € 12,00

Ab € 12,00

