

**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

### **Tentacoli di polipo grigliato, crema di zucchine, menta e bufala**

*Gegrillte Oktopustentakeln, Zucchini creme, Minze und Büffelmozzarella*  
*Grilled octopus tentacles, courgetti cream, mint and buffalo mozzarella*

4,7, 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

### **Code di gambero a vapore e gazpacho all'arancio**

*Gedämpfte Garnelenschwänze und Orangengazpacho*  
*Steamed prawn tails and orange gazpacho*

1,2,4, xx

€ 18,00

### **Carpaccio affumicato di Black Angus, scaglie di Parmigiano e cipolla in agrodolce**

*Black-Angus-Carpaccio, Parmesanflocken und süß-saure Zwiebeln*  
*Black Angus carpaccio, parmesan flakes and sweet and sour onion*

7

€ 16,00

### **Battuta di Fassona con crostini e burro**

*Fassona-Rindertartar mit Croutons und Butter*

*Cuttet Fassona beef meat with toasted bread and butter*

1,3,7,10

€ 18,00

## **Primi**

### **Vorspeisen/First courses**

#### **Fettuccina con code di gamberi, fiori di zuccina e pomodorini confit**

*Fettuccina mit Garnelen, Zucchini Blüten und Kirschtomaten confit*

*Fettuccina with prawn tails, courgetti flowers and cherry tomatoes confit*

1,2,3, xxx

€ 18,00

#### **Paccheri con tonno fresco, olive taggiasche e capperi**

*Paccheri mit frischem Thunfisch, Kirschtomaten und Kapern*

*Paccheri with fresh tuna, cherry tomatoes and capers*

1,2,4,xx

€ 18,00

#### **Risotto con crema di pomodoro cuore di bue, scampi e limone**

(minimo due persone)

*Risotto mit Tomatencreme, Scampi und Zitrone*

*(mindestens für Zwei Personen)*

*Risotto with tomato sauce, scampi and lemon (min. for two people)*

2,4,7, xxx

€ 21,00 pro person

#### **Spaghetti, aglio, olio, 'nduja e bottarga**

*Spaghetti, Knoblauch, Öl, 'Nduja (Kalabrische würzige Strichwurst) und Bottarga (Meeräschenrogen)*

*Spaghetti, garlic, oil, 'nduja (Calabrian spicy sousable sausage) and bottarga (mullet roe)*

1,4

€ 17,00

#### **Linguina al pesto, spuma di bufala e pomodorini confit**

*Linguina mit Pesto, Büffelmozzarella und konfitierten Kirschtomaten*

*Linguina with pesto, buffalo mozzarella and confit cherry tomatoes*

1,3,7, xx

€ 16,00

#### **Garganelli Estate, con peperoni, pomodorini dolci e basilico**

*Garganelli mit Paprika, süße Kirschtomaten und Basilikum*

*Garganelli with peppers, sweet cherry tomatoes and basil*

1

€ 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 zucchine baby**

*Wolfsbarschfilet in Salzmantel mit gedämpfte Baby Zucchini*  
*Sea bass fillet in salt with steamed baby courgettes*

1,4

€ 22,00

#### **Fritto misto di calamari spillo, gamberi, sarde e canestrelli**

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

*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

#### **Pluma di maialino iberico con patate**

*Iberisches Schwein "Pluma" (Rückendeckel) mit Kartoffeln*

*Iberian pork "Pluma"*

xxx

€ 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

## **Cremoso di cheesecake al lime, frutti di bosco e frolla di mais**

*Cremiger Limettenkäsekuchen, Beeren und Maismürbeteig*  
*Creamy lime cheesecake, berries and corn shortcrust pastry*  
1,7, xx

€ 7,00

## **Mousse alla guava, cioccolato bianco e crumble salato al cacao**

*Guavenmousse, weiÙe Schokolade und Gesalzene Kakaostreusel*  
*Guava mousse, white chocolate and salted cocoa crumble*  
1,7, 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

