

RISTORANTE
al Golf

Antipasti

Entrèe

Crudità di pesce

Scampi, Mazzancolle nostrane, gamberi rossi di Sicilia, tartare di tonno e tartare di orata

Roher fish (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

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

Goldbrasse-Carpaccio, Basilikumkaviar, Wasabi und Blaubeeren
Gilt-head carpaccio, basil caviar, wasabi and blueberries

4,xx

€ 20,00

Gamberi scottati, crema di focaccia e funghi porcini

Gegrillt Garnelen, Focaccia (Brot) Crème und Steinpilze
Grilled shrimps, Focaccia cream and Porcini mushrooms

1,2,4,7,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

Sformatino ai funghi gialletti e fonduta al Frant

Flan mit Pilzen und Käsefondue

Flan with mushrooms and cheese fondue

3,7

€ 15,00

Primi

Vorspeisen/First courses

Fettuccina con code di gamberi e funghi gialletti

Fettuccina mit Garnelenschwänze und gelbe Pilzen

Fettuccina with prawn tails and yellow mushrooms

1,2,3,xx

€ 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 seppie nostrane e aglio fermentato (minimo due persone)

Risotto mit lokaler Tintenfisch und fermentierter

Knoblauch (mindestens für Zwei Personen)

Risotto with local cuttlefish and fermented garlic

(min. for two people)

7,14, xx

€ 21,00 pro person

Zuppa di scorfano e zenzero

Drackenkopf-Ingwer-Suppe

Redfish and ginger soup

1,4

€ 16,00

Pappardelle con San Daniele e porcini

Pappardelle mit San Daniele Schinken und Steinpilzen

Pappardelle with San Daniele raw ham and Porcini mushrooms

1,3,7, xx

€ 17,00

Gnocchetti di patate e melanzane con raguttino di vitello

Kartoffel- Auberginen- Gnocchi mit Kalbsragout

Potato and aubergine gnocchi with veal ragout

1,3

€ 16,00

Secondi

Hauptspeisen/Second courses

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

Thunfischsteak mit Burrata Käse, Tomatenwasser 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 trifolate

Wolfsbarschfilet in Salz mit sautierte Zucchini

Sea bass fillet in salt with sautéed courgettes

1,4

€ 23,00

Fritto misto di calamari spillo, gamberi, sarde e canestrelli

Gemischter frittiertes Fisch (Baby Tintenfisch, Garnelen, Sardinen und Baby Jakobmuscheln)

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

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

€ 23,00

Pescato del giorno

Fisch Fang des Tages

Fish of the day

4

€ 7,00 all'etto

Tagliata di manzo con funghi gialletti e porcini

Geschnittenes Rinderfleisch mit sautierten Pilzen

Sliced beef with sauteed porcini mushrooms

xxx

€ 22,00

Filetto di manzo al pepe verde con patate al forno

Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Kartoffeln

Beef fillet with green pepper and baked potatoes

7

€ 26,00

Dessert

Tiramisù

1,3,7

€ 7,00

Sbrisolona al cioccolato e frutta candita con salsa al Baileys

Sbrisolona-Kuchen mit Schokolade und kandierten Früchten und Baileys-Sauce
Chocolate and candied fruit "Sbrisolona" cake with Baileys sauce

1,3,7,8, x

€ 7,00

Millefoglie, crema chantilly e frutti di bosco

Blätterteig, Chantilly-Crème und rote Früchte

Sweet pastry, Chantilly cream and red fruits

1,3,7

€ 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

Rhum

Santa Teresa 1796

€ 10,00

Diplomatico Riserva 12Y

€ 10,00

Zacapa 23Y

€ 12,00

Plantation XO

€ 12,00

In abbinamento cioccolato Venchi

Gepaart mit Venchi-Schokolade

Paired with Venchi chocolate

Cognac&brandy

Hennessy VS

€ 9,00

Merlet VSOP

€ 10,00

Delamain Vesper XO

€ 15,00

Gran Duque D'Alba Solera Gran Reserva

€ 6,00

Carlos Primero Brandy De Jerez Solera Gran Reserva

€ 7,00

Calvados Morin

€ 6,00

Grappe

Prime Uve Bianca

€ 6,00

Most Bepi Tosolini

€ 6,00

Storica Nera Domenis

€ 7,00

903 Barrique Bonaventura Maschio

€ 5,00

18 Lune Distellerie Marzadro

€ 6,00

Grappa Antica Cuvèe Nonino 5Y

€ 8,00

Amari

Jefferson

€ 6,00

Fernet

€ 5,00

Averna

€ 5,00

Pelinkovac

€ 5,00

Amaro Nonino

€ 5,00

Amaro Tosolini

€ 5,00

Limoncello Tosolini

€ 6,00

...more than others...

Let's our staff suggest you

Whiskey&Whisky

Wild Turkey Bourbon

€ 7,00

Bullet

€ 7,00

Laphroaig 10Y

€ 9,00

Ardbeg 10Y

€ 13,00

Nikka From The Barrel

€ 10,00

Oban 14Y

€ 12,00

Lagavulin 16Y

€ 15,00

Vermouth&After Dinner

Il Vermuth Ermes Botanica

€ 6,00

Cocchi Dopo Teatro

€ 6,00

Carpano Antica Formula

€ 7,00

Sour

€ 6,00

Negroni

€ 10,00

x = congelato

xx = abbattuto

xxx = surgelato

Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire supporto o informazioni aggiuntive.

Our staff is available to provide additional information or support.

1	cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*
2	crostacei
3	uova
4	pesce*
5	arachidi
6	soia*
7	latte*
8	frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci del Queensland*
9	sedano
10	senape
11	semi di sesamo
12	anidride solforosa e solfiti
13	lupini
14	Molluschi e i loro prodotti

* per alcuni prodotti derivati esistono delle esenzioni in seguito al processo di trasformazione

