RISTORANTE

al Golf

# Antipasti
## Entrèe

**Crudità di pesce**
Scampi, mazzancolle nostrane, gamberi rossi di Sicilia,
tartare di tonno e carpaccio di capasanta
Roher fish (Scampi, Garnelen, Sizilianische rote Garnelen,
Thunfisch-Tartar, Jakobmuscheln- Carpaccio)
Raw fish (Scampi, prawns, Sicilian red prawns, tuna tartare,
scallop carpaccio)
*2,4,6,14, xx*
€ 37,00

**Capesante & canestrelli gratinati**
Gratinierte Jakobsmuscheln und Kammuscheln
Gratinated scallops and queen scallops
*1,2,4,xxx*
€ 22,00

**Mazzancolle grigliate su crema di zucca e crumble al cacao**
Gegrillte Garnelen auf Kürbiscreme mit Kakao-Crumble
Grilled prawns with pumpkin cream and cocoa crumble
*2,4,xxx*
€ 17,00

**Sformatino di funghi gialletti e fonduta al formaggio Frant**
Pilzflan mit Frant-Käsefondue
Flan with mushrooms and Frant cheese fondue
*3,7*
€ 15,00

**Battuta di Fassona con crostini e burro**
Fassona-Rindertartar mit Croutons un Butter
Cutted Fassona beef meat with toasted bread and butter
*2,4,6, xx*
€ 20,00

**Carpaccio di Angus leggermente affumicato**
**con misticanza e Parmigiano**
Geräuchertes Angus-Carpaccio mit Salat und Parmesan
Smoked Angus beef carpaccio with salad and Parmesan
€ 18,00

# Primi
## Vorspeisen / First courses

**Risotto ai frutti di mare**
**(minimo due persone)**
Meeresfrüchte- Risotto (mindestens für Zwei Personen)
Seafood risotto (min. for two people)
*2,4,7, 14 ,xxx*
€ 21,00 pro person

**Fettuccine con capesante e funghi gialletti**
Fettuccine mit Jakobsmuscheln und Pfifferlingen
Fettuccine with scallops and chanterelle mushrooms
*1,2,3*
€ 18,00

**Calamarata alla carbonara di gamberi**
arbonara style Pasta (Calamarata) mit Garnelen
Carbonara Pasta with shrimps
*1,2*
€ 20,00

**Zuppetta di orata e zenzero**
Goldbrassensuppe mit Ingwer
Sea bream and ginger soup
*4*
€ 17,00

**Gnocchi di zucca e ricotta affumicata**
KürbisGnocchi mit geräuchertem Ricotta
Pumpkin gnocchi with smoked ricotta cheese
*1,3,7*
€ 16,00

**Pappardelle con San Daniele e porcini**
Pappardelle with San Daniele Schinken und Steinpilzen
Pappardelle with San Daniele ham and porcini mushrooms
*1,3, 7*
€ 18,00

# Secondi
## Hauptspeisen / Second courses

**Tagliata di tonno, burrata, riduzione di datterino e basilico**
Thunfischsteak mit Burrata Käse,Tomatenwasser und Basilikum
Tuna steak with burrata cheese, tomato water and basil
*1,6,7,8, xx*
€ 26,00

**Filetto di branzino in crosta di sale con contorno di stagione**
Wolfsbarschfilet in Salz mit Gemüse der Saison
Sea bass fillet in salt with seasonal vegetables
*1,4*
€ 24,00

**Fritto misto di calamari spillo, gamberi, sarde e canestrelli**
Gemischter frittierter Fisch
(Baby Tintenfisch, Garnelen, Sardinen und Baby Jakobmuscheln )
Mixed fried fish
(baby squids, shrimps, sardines and baby scallops )
*1,2,3,4,5,6,8, xx*
€ 23,00

**Pescato del giorno**
Fisch Fang des Tages
Fish of the day
*4*
€ 7,00 all'etto

**Lombatina di vitello con rucola, scaglie di Grana e patate al forno**
In Scheiben geschnittene Kalbslende mit rucola, Parmesan
und Ofenkartoffeln
Sliced veal loin with rocket, Parnmesan flakes and roasted potatoes
€ 26,00

**Filetto di manzo al pepe verde con patate al forno**
Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Kartoffeln
Beef fillet with green pepper and baked potatoes
€ 30,00

# Dessert

**Millefoglie con crema Chantilly, amarene e cioccolato bianco**
Millefeuille mit Chantilly-Creme, Sauerkirsche
und weiße Schokolade
Millefeuille chantilly cream with sour cherries and white chocolate
*1,3,7*
€ 8,00

**Sorbetto lime & zenzero**
Sorbet von Limette und Ingwer am Löffel serviert
Lime and ginger spoon sorbet
*3,7,8*
€ 8,00

**Torta sbrisolona con ricotta, pere semicandite**
**e cioccolato con salsa all'amaretto**
Sbrisolona-Kuchen mit Ricotta, halb-kandierten Birnen
und Schokolade, mit Amaretto-Sauce
Sbrisolona cake with ricotta, semi-candied and chocolate,
with amaretto sauce
*1,3,7,8*
€ 8,00

**Tiramisù**
*1,3,7*
€ 7,00

**Sgroppino al limone**
Zitronensorbet
Lemon sorbet
*6,7,8*
€ 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

**Tercinier VSOP**
€ 12,00

**Tercinier XO**
€ 15,00

**Carlos Primero Brandy De Jerez Solera Gran Reserva**
€ 7,00

# 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**
€ 8,00

**Laphroaig 10Y**
€ 9,00

**Ardbeg 10Y**
€ 13,00

**Nikka From The Barrel**
€ 15,00

**Oban 14Y**
€ 12,00

**Lagavulin 16Y**
€ 16,00

# Vermouth & After Dinner

**Il Vermuth Ermes Botanica**
€ 6,00

**Cocchi Dopo Teatro**
€ 6,00

**Carpano Antica Formula**
€ 7,00

**Sour**
€ 8,00

**Negroni**
€ 10,00

# Informazioni sugli alimenti
## Food information

| **Tabella 1.** Elenco delle sostanze o prodotti che devono essere indicate in etichetta in base all'allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 | |
|---|---|
| **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 | |

**x** = decongelato
**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.*

GOLF CLUB
LIGNANO