

RISTORANTE
al Golf

Antipasti

Entrée

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, xxx

€ 38,00

Insalatina di mazzancolle al vapore, carciofi e limone

Gedämpfter Garnelen-Artischocken- und Zitronensalat
Steamed prawn, artichoke and lemon salad

2, xx

€ 20,00

Capesante e canestrelli gratinati

Gratinierte Jakobsmuscheln und baby Jakobsmuscheln
Scallops and baby scallops au gratin

3,4, xx

€ 20,00

Sformatino di funghi gialletti e fonduta al Frant

Pilzflan und Frant-Käse-Fondue
Mushroom flan and Frant cheese fondue

3,7

€ 15,00

Battuta di Fassona con crostini e burro

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

2,4,6 xx

€ 20,00

Primi

Vorspeisen/First courses

Risotto con capesante, carciofi e olio al basilico (minimo due persone)

Risotto mit Jakobmuscheln, Artischocken und Basilikumöl
(mindestens für Zwei Personen)

Risotto with scallops, artichokes and basil oil (min. for two people)

7,14, xxx

€ 21,00 pro person

Fettuccina con code di gamberi e radicchio di Treviso

Fettuccina mit Garnelenschwänze und Treviso-Radicchio

Fettuccina with prawn tails and Treviso radicchio

1,4,xx

€ 18,00

Spaghetti alla busara di scampi

Spaghetti alla Busara mit Scampi

Spaghetti alla busara with scampi

2,xxx

€ 26,00

Zuppetta di branzino e zenzero

Wolfsbarsch-Ingwer-Suppe

Seabass and ginger soup

4

€ 16,00

Gnocchi di zucca con burro nocciola e ricotta affumicata

Kürbisgnocchi mit Haselnussbutter und geräucherter Ricotta

Pumpkin gnocchi with hazelnut butter and smoked ricotta

1,3,7

€ 15,00

Pappardelle con lepre in salmì

Pappardelle mit Hase im Salmì

(Wildsauce aus Rotwein, Gemüse und Gewürzen)

Pappardelle with salmi hare

(sauce with red wine, vegetables and spices)

xxx

€ 17,00

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

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 frittierte Fisch (Baby Tintenfisch, Garnelen, Sardinen und Baby Jakobsmuscheln)

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

Guancia di manzo brasata al Refosco con polenta

Geschmorte Rinderbacke mit Refosco Wein und Polenta

Braised beef cheek with Refosco wine and polenta

4

€ 24,00

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

Fiorentina con patate arroste

Fiorentina mit Kartoffeln

Fiorentina with baked potatoes

€ 8,00 - all'etto

Dessert

Tiramisù

1,3,7

€ 7,00

Semifreddo al torroncino e albicocche candite

Semifreddo mit knusprigen Keksen und

Kandierte Aprikosen

Semifreddo with cruncy torrone and candied apricots

3,7,8

€ 8,00

Millefoglie con crema Chantilly, amarene e salsa al cioccolato bianco

Millefeuille mit Schlagsahne,

Sauerkirschen und weiße Schokoladesauce

Millefeuille, chantilly cream, sauer cherries

and white chocolate sauce

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

Sgroppino 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 Cuvée 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

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 = 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.

