

# Benvenuto al Ristorante Senza Confini

Golf

Questa carta di menu è valido giovedì, venerdì e sabato sera dalla ore 18.00 alle 21.30  
e domenica tutto il giorno

Diese Karte ist gültig Donnerstag, Freitag und Samstag von 18.00 bis 21.30 sowie Sonntag ganztägig

## Amuse Gueule

**Tartelletta** – Paté di cervo / Lime / Miele  
*Hirschpastete / Lime / Honig*

**Tartelletta** – Creme fraiche / Limone / Salmone affumicato  
*Creme fraiche / Zitrone / Räucherlachs*

**Tartelletta** – Crema di asparago / Tuorlo marinato  
*Spargelcreme / Eigelb*

## Antipasti

**Crudo di pesce** € 38,-  
4 pz gamberi rossi / 2 scampi / tartare di tonno rosso / tartare di salmone /  
tartare di gambero blu / cape sante / ricciola

***Roher Meeresfrüchteteller***

*4 Garnelen / 2 Scampi / Tartare vom roten Thunfisch / Lachstartare / Tartare von der blauen Garnele /  
Jacobsmuschel / Bernsteinmakrele*

**Cape sante scottate** - Crema di topinambur / polvere di nocciole tostate €  
21,-

***Gedämpfte Jakobsmuscheln*** – Topinamburcreme / geröstete Nüsse

**Battuta di manzo** €  
21,-

Salsa di miele senapata / mela verde / pane disidratato alla birra

***Gerolltes Rindercarpaccio*** - Senfhonig / grüner Apfel / Brotchips im Bierteig

## Primi piatti

**Risotto bisque** - Tartare di gamberi agrumata / Gel di lamponi € 18,-

*Risotto bisque – mit Tartare von der roten Garnele / Himbeergelée*

**Tagliolini freschi** - Crema di piselli / Bottarga di Muggine €  
18,- croccante di pane al limone

*Hausgemachte Tagliolini – Erbsencreme / Bottarga ( getrocknete Fischeier )  
knackiges Zitronenbrot*

**Ravioli al capriolo** - Crema allo stravecchio / riduzione di ribes €  
19,- crumble di polenta

*Hirschravioli – Creme vom Stravecchiokäse / Reduktion von der Ribisel / Polentabrösel*

**Gnocchetti di patate** - Crema d`asparagi / melograno / cialda al pecorino €  
16,-

*Gnocchetti – Spargelcreme / Granatapfel / Waffel vom Pecorino*

## Secondi piatti

**Filetto di manzetta in crosta di erbe** €  
32,- Purea di sedano rapa  
affumicata / riduzione di porto / gel frutti di bosco -

*Filet vom Rind in der Kräuterkruste – Püree vom geräucherten Sellerie  
Portweinreduktion / Gelee von Waldfrüchten*

**Filetto di Ricciola** € 28,-  
Finocchio croccante / riduzione al finocchietto e burro bianco  
crunch all`olio di semi di zucca

*Filet von der Bernsteinmakrele  
gebackener Fenchel / Reduktion vom Fenchel und weisser Butter / Crunch vom Kürbiskernöl*

**Pescato del girono** – Frischfang des Tages €  
7,- (100 g)

## Dolci

**Gelato al “Dulce de leche”** € 7,-

Crumble di mandorle caramellate / aria al timolimone

**Hausgemachtes Karamell-Milch Eis** €

7,- mit karamellisierten Mandelstreuseln und Thymian-Zitronenschaum

**Sacher decostruita** €

7,- Brownie fondente / cremoso al latte / gel di albicocca / polvere di cacao amaro

**Kreation von Sacher** – dunkler Brownie / Milchcreme / Marillenmarmelade / Kakaopulver

**Profitterol** € 7,-

Sfere di bigné con crema di quark / cremoso al fieno / granella di nocciole sabbiate

**Profitterol** – mit Topfencreme

**Mora** € 7,-

Gelato alla mora / coulis di mirtilli / zest di limone candito  
maza meringa / polvere di mirtillo

**Mousse-Eis** – mit Blaubeercoulis / kandierte Zitronenzesten / Baiser