

# BENVENUTO AL RISTORANTE GOLF SENZA CONFINI

## PRIMI PIATTI DI MARE

**Tris di tartare – cape sante / gambero blu / tonno rosso** € 19,-

*Dreierlei Tartare "aus dem Meer – Jakobsmuschel / Blaue Garnele / Roter Thunfisch*

**Crudo di pesce** € 38,-

4 pz gamberi rossi / 2 scampi / tartare di tonno rosso / tartare di tonno rosso  
tartare di gambero blu / cape sante / ricciola

*Roher Meeresfrüchteteller - 4 Garnelen / 2 Scampi / Tartare vom roten Thunfisch  
Lachstartare / Tartare von der blauen Garnele / Jakobsmuschel / Bernsteinmakrele*

**Insalata di polpo fresca e patate** € 15,-

*Warmer Salat vom Oktopus mit Kartoffeln*

**Tortelli ripieno di cape sante e gamberi alla mediterranea** € 18,-

*Gefüllte Teigtaschen mit Krebsfleisch mit mediterranem Sugo*

**Tagliatelle con gamberi e datterini gialli / olive / caperi / pinoli** € 18,-

*Tagliatelle mit Garnelen und gelben Datterini / Oliven/ Kapern / Pinienkerne*

## PRIMI PIATTI DALLE MONTAGNE

**Affettato misto e formaggio** € 19,-

*Gemischter Aufschnitteller - Prosciutto crudo / Bresaola / Salami / Käse*

**Tartare di manzo – maionese alla senape e tartuffo bianco** € 21,-

*Beef Tartare – fein garniert mit getoastetem Weissbrot*

**Carpaccio di manzo – rucola e grana / pane tostato** € 19,-  
*Beef Tartare – mit Rucola und Grana / getoastetes Weissbrot*

**Ravioli di capriolo con salsa ai funghi porcini** € 18,-  
*Teigtaschen gefüllt mit Rehfilet mit einer feinen Steinpilzesauce*

**Strozzapreti al ragù** € 13,-  
*Strozzapreti Nudeln mit Bolognese Sauce*

## **PRIMI PIATTI VEGETARIANI**

**Tortelli Radicchio rosso / ricotta affumicata con crema di gorgonzola** € 16,-  
*Teigtaschen gefüllt mit Radicchio und geräuchertem Topfen mit Gorgonzolasauce*

**Sedanini con pomodorini e zucchine** € 14,-  
*Nudeln mit Kirschtomaten und Zucchini*

**Caponata Siciliana con polenta cremosa** € 15,-  
*Sizilianisches Melanzani Ragout mit Kapern und Oliven, dazu Cremepolenta*

## **RISOTTI**

*minimo per 2 persone / Minimum für 2 Personen*

*A causa della preparazione espressa, è richiesta un'attesa di ca. 20 minuti  
Auf Grund der Tatsache, dass wir unsere Risotti frisch zubereiten, gibt es eine Wartezeit von ca. 20 Minuten*

**Risotto con crema d'asparagi / punte d'asparagi / speck disidratato** € 17,-  
*Spargelrisotto mit Spitzen vom grünen Spargel und kross gebratenem Speck*

**Risotto bisque - Tartare di gamberi / Gel di lamponi** € 18,-  
*Risotto bisque – mit Tartare von der roten Garnele / Himbeergelée*

## SPECIALITÀ DELLA CASA

**Gamberi in pasta Tempura**  
**con salsa d`arancio e maionese agli agrumi ( 6 pezzi )** € 16,-  
*Garnelen im Tempurateig mit Orangensauce*

**Code di gamberi giganti alla griglia con pane al burro aromatizzato all`aglio**  
**1 porzione da 1 kg** € 58,-  
**1 porzione da 250g** € 17,-  
*Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauchbaguette*  
*Portion zu 1 kg oder 250g*

## SECONDI DI MARE

**Branzino al sale o al forno ( per 100 g ) con patate di rosmarino e verdure** € 8,-  
*Wolfsbarsch in der Salzkruste oder al forno*

**Fritto misto di calamari, gamberi, sarde e canestrelli** € 19,-  
*Gemischte frittierte Meeresfrüchte*

**Filetto di branzino nel cartoccio con patate, verdure, rosmarino e aglio** € 26,-  
*Filet vom Wolfsbarsch mit Kartoffeln, Gemüse, Rosmarin & Knoblauch im Papier gegart*

**Calamari alla griglia** € 18,-  
*Calamari vom Grill*

## SECONDI DALLE MONTAGNE

**Tagliata di manzo su rucola, fiocchi di grana e sal de fleur ( 200 g )** € 26,-  
*Filetstreifen auf Ruccolasalat mit Parmesanflocken und Sal de fleur*

**Filetto di manzo ( 240 g ) con il fondo al tartufo nero e patate al forno** € 32,-  
*Filetsteak( 240 g ) mit Trüffel Fond und Ofenkartoffeln*

## INSALATE

**Insalata Burrata, pomodorini e rucola** € 12,-  
*Burrata Salat mit Kirschtomaten & Rucola*

**Insalata mista - Gemischter Salat** € 9,-  
*aggiunto con – als Zugabe mit*

- **Gamberi - Garnelen** € 23,-
- **strisce di pollo - Hühnerfiletstreifen** € 18,-
- **tonno fresco – frischer Thunfisch** € 21,-
- **salmone affumicato - Räucherlachs** € 21,-

## DOLCI

**Tiramisù** € 6,-

**Crema catalana** € 6,-

**Cheesecake cioccolato bianco con frutti di bosco** € 5,-  
*Weißer Schokoladen Cheesecake mit Waldfrüchten*

**Torta di pistacchio** € 5,-  
*Pistazientorte*

**“Fette di crema alla Ina”** € 5,-  
*Cremeschnitte alla Ina*

**Sorbetto al limone** € 4,-  
*aggiunto con – als Zugabe mit*

- **Prosecco** € 7,-
- **Vodka** € 8,-

Coperto / Gedeck € 3,50 à persona / pro Person

## AVVISO IMPORTANTE

In conformità alle disposizioni in materia di etichettatura degli alimenti contenute nel **Regolamento 2011/1169/CE**, avvertiamo i signori clienti che tutti gli alimenti serviti in questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni:

- cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- crostacei e prodotti a base di crostacei
- uova e prodotti a base di uova
- pesce e prodotti a base di pesce
- arachidi e prodotti a base di arachidi
- soia e prodotti a base di soia
- latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)
- frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti
- sedano e prodotti a base di sedano
- senape e prodotti a base di senape
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO<sup>2</sup> totale
- lupini e prodotti a base di lupini
- molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

**Si precisa che, in ogni caso, a prescindere dagli ingredienti, ogni pietanza può contenere tracce di qualsiasi allergene presente nella lista.**

**LA NOSTRA CUCINA**  
**PER OGGI RACCOMANDA**  
**UNSERE HEUTIGE KÜCHENEMPFEHLUNG**

**ANTIPASTO**

**Battuta di manzo**

Maionese di curcuma / Crudo di asparagi

€ 21,-

*Gerolltes Rindercarpaccio – Kurkuma-Mayonaisse / Spargelrohkost*

**PRIMO PIATTO**

**Risotto** - Crema di piselli / Calamari

€ 19,-

*Risotto – Erbsencreme / Calamari*

**SECONDO PIATTO**

**Filetto manzetta**

patate saltate rosmarino / fondo al tartuffo

€ 32,-

*Filet vom Rind – Rosmarinkartoffel / Trüffeljus*