



*White Dinner*  
POOLSIDE



# Menu

## Antipasti

Tartare di Salmone · *Salmon Tartare · Lachstatar*

Insalata di polpo con patate e agrumi · *Octopus salad, potatoes and citrus fruits · Oktopussalat, Kartoffeln und Zitrusfrüchte*

Capasanta gratinata · *Scallop au gratin · Gratinirte Jakobsmuschel*

Trota Affumicata · *Smoked Trout · Räucherforelle*

Sacchetto con pane, grissini e focaccia · *Bread, bread-sticks and Focaccia · Brot, Grissini und Focaccia*

Pinzimonio

## Bis di Primi

Ravioli ripieni alla burrata con frutti di mare e pomodorini canditi · *Burrata Stuffed Ravioli with seafood and candied cherry tomatoes · Ravioli mit Burrata, Meeresfrüchten und kandierten Kirschtomaten*

Risotto carnaroli mantecato al prezzemolo, burro e acciughe del mar Cantabrico · *Risotto with parsley, butter and anchovies from the Cantabrian Sea · Risotto mit Petersilie, Butter und Sardellen aus dem Kantabrischen Meer*

## Secondo

Filetto di ombrina scottata, patate e salsa al Prosecco · *Seared croaker fillet, potatoes and Prosecco sauce · Gebratenes Croaker-Filet, Kartoffeln und Prosecco-Sauce*

## Dessert

Zuppa fredda di ciliegie al vino rosso con gelato alla vaniglia · *Cold red wine cherry soup with vanilla ice cream · Kalte Rotweinkirschsuppe mit Vanilleeis*