



AL MOLO

BBQ RESTAURANT
DINNER MENU

by Villa Cortine Palace Hotel

To eat a steak it will take you just 5 minutes, to crush a bottle of wine, you need more than that, let's choose the wine first...

By the Glass

CHAMPAGNE

MV Laurent Perrier, Cuvée 22

WHITE WINE

2017 Bellavista Uccellanda "Chardonnay" 16

2021 Cantina di Terlano, Quarz "Sauvignon Riserva" 20

RED WINE

2016 Tommasi "Classico" Amarone della Valpolicella 20

2016 Clinet by Pomerol "Merlot & Cabernet" 24

Bottles Wine Selection

CHAMPAGNE

MV Deutz, Brut Classic, Ay 105

MV Rosè Charles Heidsieck, Reims 130

WHITE WINE

2019 Montonale, Orestilla, single vineyard 59

LOMBARDIA

2017 Bellavista Convento Annunciata, Chardonnay 69

PIEMONTE

2021 Gaja Rossj-Bass, "Chardonnay" Langhe Doc 119

FRANCIA

2020 Jean Marc Brocard, Les Preuses, Chablis Grand Cru Aoc 129

ROSÉ WINE

2021 Conti Thun, Rosa, Valtènesi Chiaretto Doc 36

2016 Costaripa, Molmenti, Valtènesi Chiaretto Doc 58

RED WINE

2018 Matteo Correggia, Roche D'ampsej "Nebbiolo 100%" 82

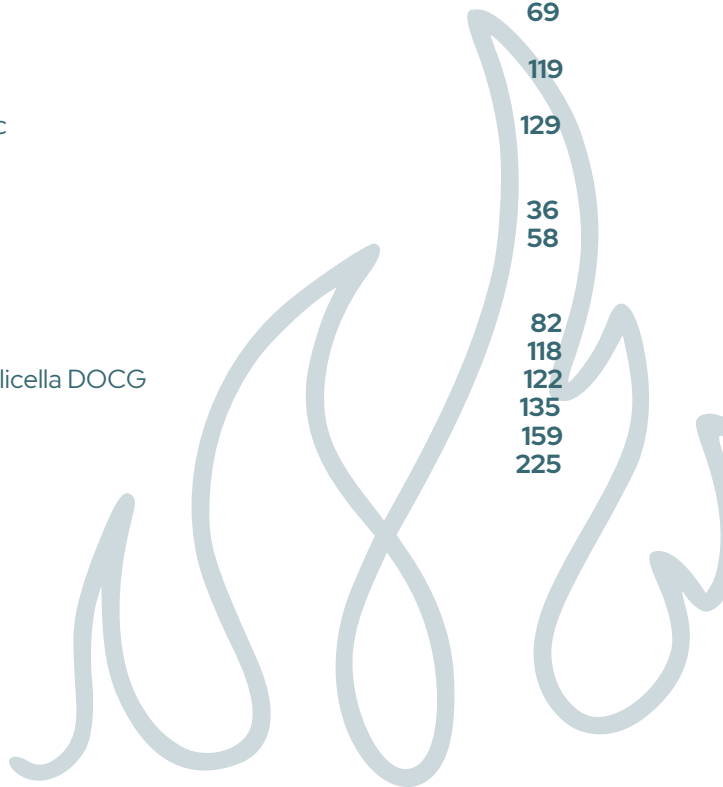
2006 La Gravette de Certan "Pomerol AOC" 118

2015 Corteforte Vigneti di Osan Riserva Amarone della Valpolicella DOCG 122

2016 Tenuta San Leonardo, "Cab Sauvignon, Carmenere" 135

2018 Fontodi, Flaccianello della Pieve "Sangiovese Grosso" 159

2009 Château Dufort Vivens, Deuxièmes Crus "Margaux" 225



SFIZIOSITÀ

Delicacies

Selezione di 3 ostriche italiane secondo mercato Selection of 3 Italian oysters Auswahl von 3 italienischen Austern	21
Tartare di salmone mela verde, sedano e salsa yogurt Salmon tartare with green apple, celery and yoghurt sauce Lachstartar mit grünem Apfel, Sellerie und Joghurtsauce	25
Battuta di manzo al coltello senape in grani caviale e aneto Beef tartare with mustard grains caviar and dill Rindertartar mit Senf, Kaviar und Dill	25
Carpaccio di gamberi rossi con frutto della passione, zeste di agrumi e olio al prezzemolo Red prawns carpaccio with passion fruit, citrus zest and parsley oil Carpaccio von roten Garnelen mit Passionsfrucht, Zitrus-Zesten und Petersilienöl	28
Code di scampo al vapore, valeriana e ravanella, vinaigrette al tartufo Steamed prawn tails, salad and radishes, truffle vinaigrette Gedämpfte Garnelenschwänze, Salat und Radieschen, Trüffel-Vinaigrette	28
Fagiolata di puledro selezione "gallina" cipolla rossa e dragoncello "Fagiolata" with foal meat "gallina" selection, red onion and tarragon "Fagiolata" mit Fohlenfleisch, rote Zwiebeln und Estragon	25
Patanegra con pan y tomate Patanegra with pan y tomate Patanegra mit pan y tomate	30
Terrina di fegato grasso mango chutney e pan brioche Terrine of foie gras mango chutney and pan brioche Terrine von Gänsestopfleber mit Mango-Chutney und Pan Brioche	30
Alici fritte in saor Fried anchovies in saor Frittierte Anchovis in Saor	25



SECONDI PIATTI DAL BARBEQUE

Second courses from the barbeque

Fiorentina di manzo dry aged (min 2 persone - 1,2 kg/1,5kg) Dry aged beef fiorentina (min 2 person - 1,2 kg/1,5kg) Dry aged Rinderfleisch Fiorentina (min. 2 Personen - 1,2 kg/1,5kg)	50pp
Taglio del macellaio del giorno Butcher's cut of the day Metzgerschnitt des Tages	38
Arrosticini di pecora e salsa verde Sheep roasts and green sauce Schafspießchen mit Grüner Soße	29
Controfiletto di wagyu (180g pp) Wagyu sirloin steak (180g pp) Wagyu-Rückenfilet (180g pp)	65
Astice blu alla brace Grilled blue lobster Gegrillter blauer Hummer	60
Carabineros alla brace Grilled Carabineros Gegrillte Carabineros	50
Pescato del giorno 1 o 2 porzioni Fish of the day 1 or 2 portions Fisch des Tages 1 oder 2 Portionen	35 - 55
Pescato di lago a porzione Lake fish of the day per portion Seefisch des Tages pro Portion	28

DOLCI

Desserts

Tiramisù	16
Bavarese nocciola e frutto della passione Hazelnut and Passion Fruit Bavarois Haselnuss-Passionsfrucht-Bavarois	16
Mousse yogurt e mora Yoghurt and blackberry mousse Joghurt,- und Brombeermousse	16
Gelati e sorbetti Ice cream and sorbets Eis und Sorbets	16
Macedonia di frutta fresca Fresh fruit salad Obstsalat	16

