



AL MOLO

BBQ RESTAURANT  
LUNCH 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

|  |    |
|--|----|
| <b>CHAMPAGNE</b>                       | 22 |
| <b>FRANCIACORTA</b>                    | 16 |
| <b>LUGANA DOC</b>                      | 12 |
| <b>CA DEL BOSCO CHARDONNAY</b>         | 14 |
| <b>CHIARETTO COSTARIPA</b>             | 12 |
| <b>CA DEL BOSCO CABERNET SAUVIGNON</b> | 16 |

## Bottles Wine Selection

### Franciacorta & Champagne

|   |     |
|---|-----|
| 2018 Ca' del Bosco Saten                  | 74  |
| 2018 Ca' del Bosco Rosé                   | 82  |
| MV Duval Leroy, Fleur de Champagne Vertus | 98  |
| MV Laurent Perrier Blanc de Blancs        | 155 |

### White WINE

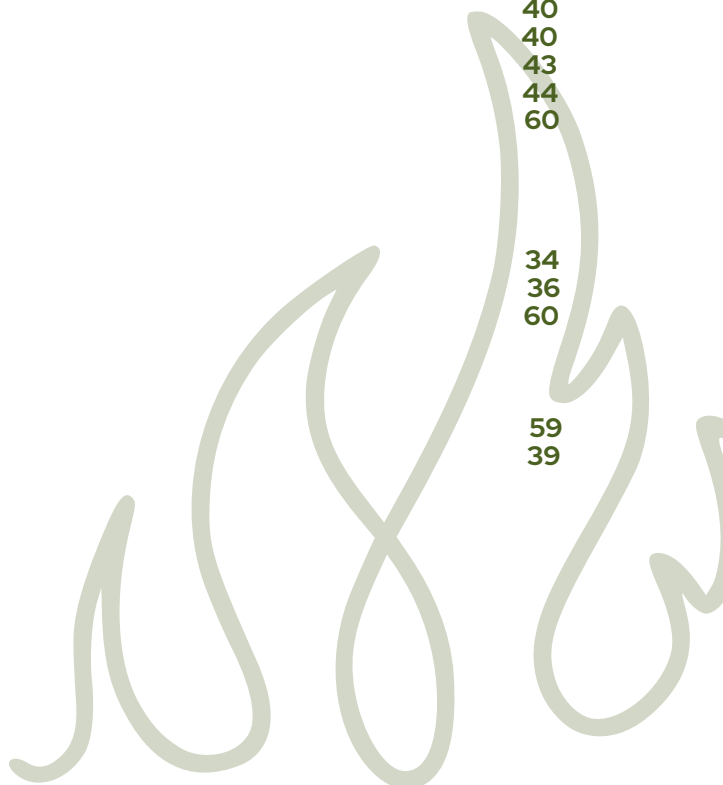
|   |    |
|---|----|
| 2021/22 Marisa Cuomo, Ravello "Falanghina,,Biancolella" Doc | 38 |
| 2020 La Rifra, Il Bepi Lugana Riserva Doc "Turbiana"        | 40 |
| 2020 Von Kesselstatt Piesporter Trocken                     | 40 |
| 2022 Ausonia Machano Pecorino Colli Apru tini               | 43 |
| 2020 Lis Neris Gris Pinot "Grigio"                          | 44 |
| 2020 Les Heritiers Saint Genys, Borgogne "Chardonnay"       | 60 |

### Rosè Wine

|  |    |
|--|----|
| 2022 Ca dei Frati, Rosa dei Frati, Chiaretto Doc | 34 |
| 2021 Conti Thun, Rosa, Valtènesi Chiaretto Doc   | 36 |
| 2021 La Commanderie de Peyrassol                 | 60 |

### RED WINE

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 2016/18 Antonio Vallana, "Spanna" | 59 |
| 2014 Pelissero Barbera d'Alba Doc | 39 |



# SFIZIOSITÀ

Delicacies

- Selezione di 3 ostriche italiane secondo mercato** 21  
Selection of 3 Italian oysters  
Auswahl von 3 italienischen Austern
- Carpaccio di gamberi rossi con frutto della passione, zeste di agrumi e olio al prezzemolo** 28  
Red prawns carpaccio with passion fruit, citrus zest and parsley oil  
Carpaccio von roten Garnelen mit Passionsfrucht, Zitruszesten und Petersilien-Öl
- Scottata di tonno al rosa con insalata panzanella** 28  
Half-cooked seared tuna with panzanella salad  
Kurzgebratener Thunfisch mit Panzanella-Salat
- Gazpacho di pomodoro, burrata, fragole e basilico** 24  
Tomato gazpacho with Burrata, strawberries and basil  
Tomaten-Gazpacho mit Burrata, Erdbeeren und Basilikum
- Poke di quinoa con tartare di salmone, carote, cavolo viola avocado e salsa spicy peanuts** 25  
Quinoa poke with salmon tartare, carrots, purple cabbage, avocado and spicy peanuts sauce  
Quinoa Poke mit Lachstatar, Karotten, Rotkohl, Avocado und pikanter Erdnussauce

# PRIMI PIATTI

First courses

- Linguina ricci di mare burrata e limone** 28  
Linguina with sea urchins, Burrata and lemon  
Linguina mit Seeigel, Burrata und Zitrone
- Tagliatella al ragout di anatra, olive taggiasche e scaglie di Garda** 26  
Tagliatella with duck ragout, Taggiasca olives and Garda cheese flakes  
Tagliatella mit Entenragout, Taggiasca-Oliven und Gardakäse-Flocken
- Calamarata al sugo di moscardini e foglie di capperi** 26  
Calamarata with baby-octopus sauce and caper leaves  
Calamarata mit Moscardini-Sauce und Kapernblättern



## SECONDI PIATTI DAL BARBEQUE

Second courses from the barbeque

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pesce di mare alla griglia 1 o 2 porzioni con salmoriglio</b><br>Grilled seafisch with salmoriglio sauce (1 or 2 portions)<br>Fisch und Meeresfrüchte vom Grill mit Salmoriglio-Sauce (1 oder 2 Portionen) | 35 - 55 |
| <b>Pesce di lago a porzione con salmoriglio</b><br>Grilled lake fish with salmoriglio sauce<br>Seefisch vom Grill mit Salmoriglio-Sauce   | 28      |
| <b>Polpo alla brace</b><br>Grilled octopus<br>Oktopus vom Grill   | 28      |
| <b>Entrecote di manzo alla brace e salsa bernese</b><br>Grilled beef entrecote with Bernese sauce<br>Rinderentrecôte vom Grill mit Sauce Bernaise   | 30      |
| <b>Costolette di agnello alla scottadito con battuto di erbe</b><br>Grilled lamb chops with chopped aromatic herbs<br>Lammkoteletts vom Grill mit gehackten Gewürzkräuter                                     | 28      |
| <b>Crostacei alla brace</b><br>Grilled shellfish<br>Krustentiere vom Grill  | 35      |

Main courses

|  |    |
|--|----|
| <b>Fritto di calamari e gamberi con maionese al lime</b><br>Fried squid and prawns with lime mayonnaise<br>Gebratene Tintenfisch und Garnelen mit Limettenmayonnaise | 25 |
|--|----|

## DOLCI

Desserts

|  |    |
|--|----|
| <b>Tiramisù</b>  | 16 |
| <b>Bavarese nocciola e frutto della passione</b><br>Hazelnut and passion fruit bavarois<br>Bayerische Creme mit Haselnuss und Passionsfrucht | 16 |
| <b>Mousse yogurt e mora</b><br>Yoghurt and blackberry mousse<br>Joghurt,- und Brombeermousse   | 16 |
| <b>Gelati e sorbetti</b><br>Ice cream and sorbets<br>Eis und Sorbets   | 16 |
| <b>Macedonia di frutta fresca</b><br>Fresh fruit salad<br>Obstsalat  | 16 |

