

Ristorante *La Sardegna*

Sardinien (sardisch Sardigna, italienisch Sardegna, katalanisch Sardenya) ist – nach Sizilien – die zweitgrößte Insel im Mittelmeer. Die Ägypter nannten sie Shardana, die Euboier „Ichnusa“ und die Griechen „Sandalyon“, da ihre Form an einen Fußabdruck erinnert. Die Insel bildet mit einigen vorgelagerten Inseln die gleichnamige autonome Region Italiens mit einer Fläche von 24.090 km² und 1.640.000 Einwohnern.

Sa Sardigna

*Incantu pretziosu 'e sa natura distinta ses in donni ambiente.
Amajadora in su continente no s'agata gai bella. pintura.
So lidos tuos bellos attraente deus a fattu cun arte e cura.
Fiera e ospitale sa ernosura s'idet in coro tou e de sa zente.
Cun chelue mare armoniosu chi paret a sinu sou l'istringhet
s'istranzu cun abbratzu amorosu Chie ide so lidos tuos distinghet
cantu ses bella ca nde tenet gosu chi in telas de oro ti dipinghet.*

(P. Pintore)

Free W-LAN

Passwort:

Pierluigi

Aperitivi

Prosecco Aperol ^{4,8,L}	0,10 l	7,50
Hugo ^{4,8,L}	0,20 l	8,50
Aperol ^{1,4,8,L} Spritz	0,20 l	8,50
Martini Bianco ^L	5 cl	5,00
Campari ^{1,4} Soda	0,20 l	8,00
Campari ^{1,4} Orange	0,20 l	8,00
Cynar ^{1,4,8}	5 cl	5,00
San Bitter Alkoholfrei ⁴	0,10 l	5,00

Prosecco

Prosecco ^L	0,10 l	7,00
Prosecco ^L	0,75 l	30,00



Antipasti - Vorspeisen

Il crudo di Manzo sottile con scheggette di Parmigiano e funghi freschi ^G Rindercarpaccio mit Parmesanflöckchen und frischen Champignons	15,50
Vitello alla Piemontese ^{1,C,L} hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit einer cremigen Thunfisch-Kapernsauce	14,00
Il carpaccio di polpo con la Bottarga di Cabras ^D sardisches Pulpo-Carpaccio mit einer speziellen Citronette und Bottarga	16,50
Allegoria di Calamaretti e Gamberi fritti con le due salsette ^{1,5,A,D}	17,50
Babycalamarettis und Garnelen frittiert, mit 2 Dipsaucen	
La Mozzarella di Bufala con Pomodorini, foglie di Basilico e olio d'oliva ^G Original Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Basilikumblättern und nativem Olivenöl	14,50
Il Prosciutto di Cinghiale stagionato e Pecorino delle nostre parti ^{1,3,G} Wildschweinschinken und sardischer Schafskäse	15,50
Capesante gratinate con porcini ^N Jakobsmuscheln mit Steinpilzen gratiniert	19,00
Tartara di tonno ^{9,A,D,L} fein gewürfeltes Thunfischfilet mit Fregula (Graupennudeln) und Avocado, mariniert mit Olivenöl und Zitrone, garniert mit Oliven und Kapern	18,50
Antipasto misto per due gemischte Vorspeisen für 2 Personen	37,00



Le zuppe - Suppen

La vellutata di Pomodoro Tomatencremesuppe	7,00
La zuppetta dei nostro mare con crostino all'Aglio ^{5,D} sardische Fischsuppe mit Knoblauchbrot	11,50
Crema di Astice con Fregula ^{B,D} Hummercremesuppe mit Graupennudeln	9,50

Le Insalate - Salat

Insalata mista gemischter Salat	10,50
Insalata con Tonno e Uovo ^{C,D} gemischter Salat mit Thunfisch und Ei	12,50
Insalata di Pomodorini, Cipolle, basilico e Parmigiano ^G Tomatensalat mit Zwiebeln, Basilikum und Parmesankäse	11,50
Insalata con Rucola, Prosciutto crudo e Parmigiano ^G Rucolasalat mit Parmaschinken und Parmesankäse	16,00
Calamaretti grigliati su rucola e pomodorini ^{5,D} Babycalamaretti kross gebraten auf Rucola und Cherrytomaten	17,50



Le Paste - Nudelgerichte

Il Classico italiano: Spaghetti con aglio, olio e peperoncino ^A Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili	12,50
Spaghetti al pomodoro con pomodorini, basilico e Parmigiano ^{1,A} Spaghetti in Tomatensauce mit Cherrytomaten, Basilikum und Parmesankäse	13,50
Spaghetti con la Bottarga di muggine sardo ^{A,D} Spaghetti mit sardischen Meeräschenrogen	17,00
Spaghetti alle vongole ^{A,D} Spaghetti mit Venusmuscheln	18,50
Malloreddus alla Campidanese con la salsiccia fatta in casa ^{1,3,A} sardische Schraubnudeln mit hausgemachtem „Salsicce Ragout“	16,50
Is Culurgiones con crema di Pecorino sardo ^{A,G} sardische Ravioli in einer Käsecreme	16,50
Ravioli con ricotta e spinaci al pomodoro, basilico e Pecorino ^{1,A,B,D,F,I,L} Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomatensauce mit Basilikum und Pecorino Käse	16,50
La Fregula con il meglio del mare ^{A,D} sardische Graupennudeln mit Meeresfrüchten (exklusiv bei uns)	17,50
Tagliatelle con straccetti di Salmone ^{A,D,G} Bandnudeln mit Lachsstreifen in Hummercreme	18,50
Tagliatelle barbaricina con punte di filetto e porcini ^{A,G} Bandnudeln mit Filetspitzen und Steinpilzen in einer Rahmsauce	18,50
Linguine con Gamberi e sugo mediterraneo ^{1,A,D} Linguine mit Garnelen und einer feinen Kräutersauce	18,50
Penne all'Arrabbiata ^A mit Knoblauch und frischen Peperoncino in Tomatensauce	13,50



Pizze - Pizzen aus dem Steinofen

Pizza Margherita ^{1,A,G} Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	12,00
Pizza Prosciutto ^{1,3,A,G} Pizza mit Vorderschinken*	13,00
Pizza Capricciosa ^{1,3,A,G} Pizza mit frischen Champignons, Artischocken, Vorderschinken* und Oliven	14,50
Pizza Salami ^{1,3,A,G} Pizza mit Salami, scharf oder mild	13,00
Pizza Salmone ^{1,A,D,G} Pizza mit Lachsscheiben, Rucola und Cherrytomaten	17,50
Pizza Parma ^{1,3,A,G} Pizza mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	16,50
Pizza Bufala ^{1,A,G} mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum	15,50
Pizza Sarda ^{1,3,A,G} Pizza mit Salsicce, Zwiebeln und Oliven	15,50
Pizza Scampi ^{1,5,A,B,G} Pizza mit Großgarnelen	17,00
Pizza Tonno e Cipolla ^{1,A,D,G} Pizza mit Thunfisch und Zwiebeln	14,50
Pizza Bianca 4 Formaggi ^{A,G} Pizza mit 4 verschiedenen Käsesorten (ohne Tomatensauce)	14,50



1 Pesci - Fischgerichte

In questo Ristorante offriamo del pesce fresco che si trova
nella nostra vetrina in esposizione.

Auf Nachfrage zeigen wir Ihnen gerne unseren frischen Fisch aus der Vitrine.

I Gamberoni grigliati alla moda nostra ^B Riesengarnelen gegrillt mit Kräutern nach sardischer Art	29,00
Gamberoni arrostiti con aglio, olio, peperoncino e pomodorini ciliegia ^B Riesengarnelen gebraten mit Öl, Knoblauch, Chili und Cherrytomaten	29,50
Il Filetto di Salmone al vino Vermentino di Sardegna ^{6,L} Lachsfilet in Vermentinowein, Cherrytomaten und Kräutern	27,50
Il Filetto di Salmone in crema di Astice e Gamberi dei mediterraneo ^{6,G} Lachsfilet in selbstgemachter Hummersauce und Garnele aus dem Mittelmeer	29,00
La Rana pescatrice allo Zafferano ^{6,G} Seeteufel-Medaillons in leichter Safransauce	31,00
La Rana pescatrice in crema di Astice e pepe verde ^{6,G} Seeteufel-Medaillons in Hummercreme und grünem Pfeffer	30,50
La Grigliata mista di Pesce dei nostri mari ^B gegrillter Fischteller aus dem Mittelmeer	29,50



*Tutti secondi piatti vengono serviti con verdure miste e patate al forno
o una piccola insalata.*

*Alle Hauptgerichte werden serviert mit gemischtem Gemüse und Kartoffeln
oder einem kleinen Salat.*



La Carne - Fleischgerichte



Frisches Rindfleisch
aus Argentinien

La Costata di manzo alla griglia accompagnata con burro di aromi ^G gegrilltes Angus Entrecôte mit Kräuterbutter	31,00
„Il meglio dei manzo al vino rosso Cannonau ^L Angus Rinderfilet mit einer sardischen Rotweinsauce	34,50
„Il meglio dei manzo al pepe verde ^G Angus Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Rahmsauce	34,50
„Il meglio dei manzo alla griglia accompagnato con burro di aromi ^G Angus Rinderfilet gegrillt mit Kräuterbutter	33,50
Le costolette di agnellino grigliate alla Barbaricina Milchlammkotelett nach sardischer Art gegrillt	29,50
Le costolette di agnellino al Vermentino e aromi freschi ^L Milchlammkotelett in Vermentinowein und frischen Kräutern	29,50
Filetto d' agnello con la nostra Vernaccia e aromi delle nostre parti ^L Lammfilet in Vernacciawein und frischen Kräutern	31,50
Filetto di maiale ai porcini e gorgonzola ^{6,G} Schweinefilet mit Steinpilzen in Gorgonzolasauce	25,50
Arruffata d'Agnello ^{6,G} gebratenes Lammkotelett und -filet mit frischen Kräutern	33,50

Tutti i secondi piatti vengono serviti con insalata o verdure e patate

Alle Hauptgerichte werden mit kleinem Salat oder Gemüse und Kartoffeln serviert



I nostri dolci - Desserts

Seadas ^{6,A} Teigtaschen mit Käse gefüllt und mit Honig übergossen	10,00
Panna cotta ^{6,G} mit Waldbeeren-Sauce	8,50
Tiramisù ^{7,C,G,L} Dessert aus abwechselnden Schichten von Löffelbiskuits und Mascarponecreme, verfeinert mit Kaffee und Marsalawein	8,00
Cassata ^{A,C,F,M} sizilianische Eis-Spezialität mit Maraschino (Kirschlikör)	9,00
Tartufo ^{7,G,H,L} Eis in Kaffee ersoffen	9,00



Bevande calde - Heiße Getränke

Espresso	2,50
Espresso doppio	4,50
Kaffee	3,00
Cappuccino ^G	3,50
Latte Macchiato ^G	5,50
Tee	3,00



Bevande analcoliche Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,4,7}	3,00	5,00
Coca-Cola light ^{1,4,7}	3,00	5,00
Fanta ^{3,4}	3,00	5,00
Sprite ³	3,00	5,00
Bitter Lemon ^{3,8}	3,50	-,-
Tonic Water ⁸	3,50	-,-
Ginger Ale ⁴	3,50	-,-
Orangensaft	3,00	5,00
Apfelsaft	3,00	5,00
Apfelschorle	3,00	5,00
Mineralwasser (Aqua Panna / S. Pellegrino) still oder mit Kohlensäure	0,25 l	2,80
Mineralwasser (Aqua Panna / S. Pellegrino) still oder mit Kohlensäure	0,75 l	6,90

Birre - Biere^A

König Pilsener	0,30 l	4,00
König Pilsener	0,50 l	6,80
Benediktiner Weißbier Hell	0,50 l	5,80
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	0,50 l	5,50
Birra Ichnusa	Fl. 0,33 l	5,00

Bevande alcoliche Alkoholische Getränke

Averna ⁴	2 cl	4,00
Ramazzotti ⁴	2 cl	4,00
Fernet Branca ⁴	2 cl	4,00
Mirto ⁴ sardischer Myrthenlikör	2 cl	5,00
Amaretto ^{4,H}	2 cl	4,00
Sambuca	2 cl	4,00
Vecchia Romagna ⁴	2 cl	4,00
Baileys ^{4,G}	2 cl	4,00
Limoncello	2 cl	4,00
Whiskey-Cola ^{4,7}	4 cl auf 0,2 l	8,50
Gin-Tonic ^{3,8}	4 cl auf 0,2 l	8,50
Vodka-Lemon ^{3,8}	4 cl auf 0,2 l	8,50

Le Grappe

Grappa della casa	2 cl	4,00
Grappa Moscato	2 cl	5,00
Grappa Riserva Barrique	2 cl	5,50
Grappa Chardonnay	2 cl	5,00
Grappa di Prosecco	2 cl	5,00
Fil' e Ferru	2 cl	5,00
Grappa Cabernet	2 cl	5,00

Vini Aperti - Offene Weine^L

Offene Weißweine

	0,1 l	0,2 l
Solemar ^L Chardonnay aus Venetien	4,50	8,00
Villa Solais ^L Vermentino di Sardegna DOC	5,50	9,50

Offene Rotweine

	0,1 l	0,2 l
Ghenna Sattile ^L Mandrolisai di Sardegna	5,50	9,50
Anghelia Rosso ^L Wein aus Sardinien	4,50	8,00

Offene Roséweine

	0,1 l	0,2 l
Rosé	5,00	8,50

Vini Rose - Roséwein^L Flaschen 0,75l

Nieddera Rosato Valle dei Tirso ^L delikate Blüten- und Fruchtaromen. Belebende Balance von Frucht und Körper.	Contini	31,50
--	---------	-------



Vini Bianchi - Weißwein^L Flaschen^{0,75l}

Magda Pedrini Gavi di Gavi ad Lunam der perfekte Begleiter für Pasta und Fisch. Fein-fruchtig, sehr geschmackvoll.	Piemont / Gavi	40,50
Is Argiolas DOC ^L Antonio Argiolas, Sardinien Selektion der besten Vermentino-Trauben. Sehr präsent und anhaltend.	Argiolas	41,00
Pariglia - Vermentino di Sardegna ^L anregender Duft von Blüten und Früchten. Intensives Spiel von Frische und Eleganz im Mund.	Contini	30,50
Villa Solais - Vermentino di Sardegna ^L Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten. Belebende Frische mit anregend mineralischer Note.	Santadi	29,00
Lugana DOC - Trebbiano Lugana ^L Az. Agr., Zamichela, Lombardei. Fruchtig und aromatisch, mit guter Balance und mineralischer Finesse.	Zamichela	35,00
Chardonnay klassisch DOC ^L - Kellerei Nals-Margreid, Kräftiges Gelb, typische Frucht mit exotischen Nuancen und reifen Bananen.	Südtirol	33,50
Pinot Grigio klassisch DOC ^L - Kellerei Nals-Margreid, Duft nach reifen Birnen und Mirabellen, ausgewogene Säure, lang und persistent.	Südtirol	35,00



Vini Rossi - Rotwein^L Flaschen^{0,75l}

Cannonau di Sardegna Costera DOC^L intensives Rubinrot; sehr starke Blume; gehaltvoller gereifter Wein; ausgewogen und warmer Geschmack.	Argiolas	47,50
Turriga Argiolas, Sardinien^L aus Bovale Sardo, Cannonau und Carignano und anderen edlen Rebsorten; tiefes Rubinrot, konzentriertes Bouquet reifer Trauben; im Barrique ausgebaut; von großer Tiefe und Struktur mit anhaltendem Finale.	Argiolas	167,50
Chianti Classico Riserva DOCG^L dunkles Rubin; intensive typische Blume; reich und vielschichtig im Körper mit Anklängen von Gewürzen und Holz, dabei warm und persistent.	San Vincenti	64,00
Rocca Rubia Carignano^L der kleine Bruder des Terre Brune; duftet intensiv nach Beeren und Gewürzen; große Fülle und Nachhall.	Santadi	54,00
Terre Brune Carignano e Bovaleddu^L das sardische Weinmonument! Betörender Duft von Waldfrüchten; am Gaumen dicht und tiefgründig; lange wirkender Nachhall.	Santadi	109,00
Sartiglia Cannonau^L intensive Noten von reifen Pflaumen und Waldfrüchten; warm und voll; charakteristisch- kraftvolle Struktur.	Contini	42,50
Barolo La Pieve DOCG^L 100% Nebiolo; leuchtendes Rubin; durchdringende klare Beerenfrucht; typisch Barolo, kraftvoll und elegant.	Marziano	77,00
Amarone della Valpolicella DOC^L Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone. Fili. Speri, Venetien. Tiefes Schwarz-Rot, üppiger Duft von Marmelade und trockenen Früchten, samtig und opulent.		121,50
Brunello di Montalcino Einer der besten Rotweine Italiens: komplex, körperreich und hocharomatisch. Der Geschmack ist frisch, trocken und würzig.	Mocali	117,50



1 Vini dello „Chef“ Rotwein^L Flaschen^{0,75l}

Ghenna Sattile^L, Sardinien 100 % Mandrolisai. Frisch und jung, passt zu Fleischgerichten und jungem Käse.	Eigenproduktion	31,50
Antioigu^L Als klassischer Mandrolisai Superiore DOC besteht der Antioigu aus den Rebsorten Bovale Sardo (Muristellu), Cannonau und Monica. Voller, würzig-aromatischer Wein mit Länge und Opulenz.	Fradiles	73,00
Fradiles^L Klassischer Mandrolisai, hergestellt aus Cannonau, Bovale und Monica. Üppig, beerig, mit schön eingebundenen Taninen.	Fradiles	43,50
Azzàra^L Domos de Pedra Mandrolisai aus den Rebsorten Bovale Sardo (Muristellu), Cannonau und Monica. Viel Cassis und leicht würzige Noten. Gute Struktur mit dezenter Säure und leichtem Körper.	Fradiles	33,50
Bagadiu Bovale^L Isola dei Nuraghi DOC Würzig und kernig, dennoch elegant am Gaumen. Ein unverfälschter Bovale.	Fradiles	56,50
Istentu^L Isola dei Nuraghi Charaktervoll und strukturiert. Die Tannine sind anhaltend, ohne aufdringlich zu wirken, das Aroma gehaltvoll, ohne Fruchtsüß zu sein.	Fradiles	61,00
Angraris Mandrolisai Superiore^L Würzige sensorische Noten, die an Waldbeerenmarmelade erinnern, ausgeprägte Tabaknoten und angenehme Vanillenuancen. Große Struktur, voller Körper, reife Tannine.	Fradiles	120,00



7 Vini dello „Chef“ Flaschen 0,75l



Allergenkezeichnung nach Lebensmittelinformationsverordnung:

(A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (I) Senf, (L) Schwefeldioxid und Sulfite, (N) Weichtiere

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Farbstoff, 5) mit Phosphat, 6) mit Süßungsmittel, 7) koffeinhaltig, 8) chininhaltig, 9) geschwärzt, 10) enthält eine Phenylalaninquelle,

*) Formfleischvorderschinken, aus Schulterteilen zusammengefügt

Alle Preise in Euro inkl. MwSt! Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.