

Antipasti

Calamaretti alla diavola con crostoni di pane all'aglio	11,50 €
Gebratene Tintenfischchen in pikanter Tomatensauce mit geröstetem Knoblauchbrot Pan fried baby cuttlefish in spicy tomato sauce, with roasted garlic bread	
Zuppa di pesce all'Ogliastrina	9,50 €
Frische Fischsuppe auf sardische Art mit Safran und kleiner Hartweizengriespasta Fresh fish soup Sardinian style with saffron and small durum wheat pasta	
Pani fruttau	10,00 €
Sardisches Knusperbrot mit frischer Tomatensauce, geriebenem Pecorino und pochiertem Ei Thin Sardinian bread with tomato sauce, grated sheep cheese and poached egg	

Paste

Culurgiones de Arthana cun sughu de tamata e frabbica	15,00 €
Handgemachte sardische Teigtaschen mit Kartoffel-Käsefüllung in Tomatensauce mit Basilikum Handmade Sardinian ravioli filled with potato and cheese in tomato sauce with basil	
Malloreddusu de zafferanu a sa moda de campidanu	14,50 €
Hausgemachte sardische Safran-Nudeln mit frischer hausgemachter Salsiccia Homemade Sardinian saffron noodles with ragout from fresh sausage (ancient family recipe)	
Spaghittusu cun allu, ollu e bottariga	15,50 €
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Meeräschenrogen Spaghetti with Olive oil, garlic and dried red mullet eggs	
Fregola sarda ai frutti di mare	15,50 €
Sardische Spezialität: Kleine Hartweizengries-Pasta mit Meeresfrüchten & Fisch Sardinian specialty: very small durum wheat pasta with sea food and fish	

Secondi

Cotolette d'agnello alla griglia con aglio e rosmarino, con contorno del giorno	27,00 €
Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin, an Tagesbeilage Grilled lamb cutlets with garlic and rosemary, with side dish of the day	

Dolce Sardo

Seadas	7,00 €
Sardische Spezialität: Frittierte Teigtasche mit mildem Käse gefüllt, mit Honig serviert Sardinian specialty: Fried dough pocket filled with mild cheese, served with honey	