

MENU' LA VOLPE E L'UVA

FOX AND GRAPES SPEISEKARTE (Deutsch)

GLI ANTIPASTI / VORSPEISEN

GITARELLA IN MONTAGNA — 16.50 €

Auswahl an sardischer Wurst und Käse (für 2 Personen).

TRIS DI FORMAGGI — 10.50 €

Auswahl an sardischem Käse, Dressing des Küchenchefs und Honig.

VITEL TONNE — 15.50 €

Kalbfleisch, Thunfischcreme, frittierte Kapern.

TARTARE DI MANZO (100g) — 15.00 €

Messergeschnittenes Rindertatar mit dem Dressing des Küchenchefs.

SCARPETTA DI COZZE — 15.00 €

Muschelsuppe mit Tomaten und Brotkruste, Knoblauch, Petersilie.

POLPO FRITTO * — 15.50 €

Frittierter Oktopus mit Topinamburchips, dreierlei Mayonnaise des Küchenchefs.

FLAN DI MELANZANE — 9.50 €

Auberginen-Flan, Parmesan, Gorgonzola, Ei, Basilikum, Semmelbrösel.

Service / Gedeck: 3.00 €

* Tiefkühlprodukt von erstklassiger Qualität (*first quality frozen product*).

PRIMI DI TERRA / ERSTE GÄNGE (FLEISCH)

CACIO, PERE, GORGONZOLA — 16.50 €

Tagliolini, Grana Padano, sardischer Pecorino, Pfeffer, Birnen.

MALLOREDDUS ALLA CAMPITADESE (TYPICAL SARDINIA) — 15.50 €

Gnocchetti (sardische Teigwaren), Tomatensauce mit frischer Salsiccia, Safran, sardischer Pecorino.

CARBONARA CON GUANCIALE — 17.00 €

Tagliolini, Eigelb, sardischer Speck (Guanciale), Grana Padano, sardischer Pecorino, Pfeffer.

CARBONARA TARTUFATA — 18.50 €

Tagliolini, Eigelb, sardischer Speck (Guanciale), Grana Padano, sardischer Pecorino, Pfeffer, Trüffelcreme und Carpaccio.

RAGU ANGUS — 17.00 €

Fettuccine, Tomatensauce mit messergeschnittenem Angus-Rindfleisch.

BICOLORE 2.0 — 16.00 €

Orecchiette (Ährchennudeln), hausgemachtes Zucchini- und Haselnusspesto, Knoblauch, Juncu- und Pecorino-Romano-Käsecreme, Haselnüsse.

CREMA DI MELANZANE — 16.00 €

Orecchiette (Ährchennudeln), hausgemachte Auberginencreme, Auberginen, Gorgonzolacreme, Nüsse.

PRIMI DI MARE / ERSTE GÄNGE (MEERESFRÜCHTE)

TAGLIOLINI ALLE COZZE — 15.50 €

Tagliolini, Muschelsuppe mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie.

TAGLIOLINI ALLE COZZE E BOTTARGA — 16.50 €

Tagliolini, Muschelsuppe mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Meeräschenroggen (Bottarga).

VONGOLE — 18.50 €

Tagliolini, Venusmuscheln, Knoblauch und Petersilie.

VONGOLE E BOTTARGA — 19.50 €

Tagliolini, Venusmuscheln, Knoblauch und Petersilie, Meeräschenroggen (Bottarga).

GAMBERI * LIME — 18.50 €

Tagliolini, geschälte Garnelen, Limette, Tomate.

GRAN MARE — 18.50 €

Fettuccine, Muscheln, Tintenfisch, geschälte Garnelen, Tomate.

GRAN MARE e BOTTARGA — 19.50 €

Fettuccine, Muscheln, Tintenfisch, geschälte Garnelen, Tomate, Meeräschenroggen (Bottarga).

PROPOSTE DI PESCE/ FISCHGERICHTE

FILETTO DI SALMONE — 19.00 €

Lachs mit mediterranem Dressing (Kirschtomaten, Oliven, Kapern).

FILETTO DI ORATA — 20.00 €

Goldbrasse mit Sauce des Küchenchefs (Kartoffeln, Topinambur, Knoblauch, Petersilie).

FRITTURA DI CALAMARI * — 20.50 €

Frittierte Calamari mit Dipper-Pommes.

TATAKI DI TONNO — 22.50 €

Thunfisch im Sesammantel, Soja, Teriyaki-Dressing.

LA CARNE ALLA GRIGLIA / FLEISCH VOM GRILL

FETTINA DI CAVALLO ALLA GRIGLIA — 18.00 €

Pferdefleischscheibe, Öl, Knoblauch, mit Ofenkartoffeln.

TAGLIATA ROCKET AND GRANA CHEESE — 20.50 €

Rindfleisch mit Myrte, Rucola und Grana-Padano-Käse.

TAGLIATA DI PICANHA CLASSICA — 23.00 €

Rinder-Picanha mit Ofenkartoffeln.

BAVETTA SPECIAL — 24.00 €

Mageres Rindfleisch mit herzhaftem Geschmack, mit Ofenkartoffeln.

TAGLIATA ARGENTINA — 21.50 €

Rindfleisch mit Myrte und Rotweinreduktion (Cannonau).

PETTO D'ANATRA IN SALSA DELLO CHEF — 23.00 €

Entenbrust mit hausgemachtem Rotkohl-Dressing.

TAGLIATA DI PICANHA PRIMA SCELTA — 25.00 €

Erstklassige Rinder-Picanha mit Ofenkartoffeln, Herkunft aus Argentinien, Südamerika-Angus oder Europa-Angus.

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA — 24.50 € Gegrilltes Rinderfilet.

T-BONE (LA FIORENTINA) (von 1.000 bis 1.200g) — 7.00 € / 100g

Das T-Bone-Steak, das das Filet vom Rumpsteak trennt, mit Ofenkartoffeln.

TOMAHAWK PREMIUM IRLANDA (von 1.000 bis 1.300g) — 7.00 € / 100g

Das prähistorische "Long Bone"-Steak mit Ofenkartoffeln.

GOURMET BURGERS / GOURMET-BURGER

BURGER * DI ANGUS (200g) — 18.50 €

Mit geräuchertem Scamorza, karamellisierten roten Zwiebeln, Speck, Ofenkartoffeln (mit Gluten; US-Angus, europäischer Angus oder südamerikanischer Angus).

BURGER * LOGUDORESE (Sardinia beef) (200g) — 18.50 €

Büffelmozzarella (100g), Olivencreme, getrocknete Tomaten, Basilikumcreme, gebackene Auberginen und Zucchini (mit Gluten).

GLI INTRAMONTABILI / DIE KLASSIKER

COTOLETTA DI POLLO — 16.00 €

Frittiertes Hähnchenschnitzel mit Dipper-Pommes.

LA CAPRESE DI BUFALA — 13.50 €

Büffelmozzarella, mediterranes Dressing (Kirschtomaten, Oliven, Kapern).

CONTORNI / BEILAGEN

PATATE FRESCHE AL FORNO — 6.00 €

Frisch gebackene Ofenkartoffeln.

PATATE FRITTE DIPPERS * — 6.50 €

Dipper-Pommes

VERDURE AL FORNO — 6.50 €

Gebackene Auberginen, Zucchini, Paprika, Chicorée (Belgischer Salat).

INSALATA — 6.00 €

Frischer Salat.

PIZZE CLASSICHE / KLASSISCHE PIZZAS

Pizzen nur abends

FOCACCIA euro 3.50 – Öl und Salz

MARINARA euro 5.50 – Tomate, Knoblauch, Oregano

MARGHERITA euro 7.50 – Tomate, Mozzarella

NAPOLI euro 8.50 – Tomate, Mozzarella, Sardellen, Kapern

SASSARESE euro 10.50 – Tomate, Mozzarella, frittierte Auberginen

WURSTEL euro 8.50 - Tomate, Mozzarella, Würstchen

VENEZIANA euro 9.00- Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

4 FORMAGGI euro 10.50 - Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, geräucherter Provola, Grana-Käsehobel

QUASI CAPRICCIOSA euro 12.00 - Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, frische Bratwurst, Riviera-Oliven

CHIPS euro 11.50 – Tomate, Mozzarella, Dippers-Pommes-Frites

DIAVOLA euro 11.50 – Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, geräucherter Provola

CALZONE euro 9.00 – Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken

CALZONE FARCITO euro 10.50 – Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Dauerwurst, Pilze

SARDA euro 10.50 – Tomate, Mozzarella, Dauerwurst, Riviera-Oliven

VEGETARIANA euro 11.00 – Tomate, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika

NOSTROMO euro 11.00 – Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

GORDICCHIO euro 12.00 - Tomate, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, Balsamico-Essig-Glasur, Walnüsse

RUSTICA euro 11.50 - Tomate, Mozzarella, Ofenkartoffeln, frische Bratwurst

ANTUNNA euro 12.00 - Tomate, Mozzarella, Antunna-Pilze, Grana-Käsehobel

BUFALINA euro 12.00 - Tomate, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, frischer Basilikum, Olivenöl extra vergine

*Bei Mangel an frischen Produkten können einige Zutaten tiefgekühlt sein.

Pizza- Extras: Zutaten von euro 1.50 bis euro 4.50 | Laktosefreier Mozzarella euro 2.00

LE PIZZE D'AUTORE / KREATIVE PIZZAS

Pizzas nur abends

MARGHERITA 2.0 euro 14.00 Tomatensauce, frische Stracciatella, Datterino-Tomate, Basilikumcreme

MARGHERITA GIALLA euro 14.50 (Neuheit) Gelbe Datterino-Tomatensauce, geräucherter Provola, Büffelmozzarella, Datterino-Tomate, frischer Basilikum

ROMANA euro 14.00 (Neuinterpretation der römischen Carbonara) Fiordilatte, pasteurisiertes Eigelb, sardischer Guanciale, Pecorinocreme, schwarzer Pfeffer

ROMANA TARTUFATA euro 15.50 (Neuinterpretation der römischen Carbonara) Fiordilatte, pasteurisiertes Eigelb, sardischer Guanciale, Pecorinocreme, schwarzer Pfeffer, Trüffelcreme

DEL MAESTRO 2.0 euro 14.50 Fiordilatte, frittierte Rinderbällchen, frittierte Auberginen, Kirschtomaten, Fiore-Sardo-Käse

LA VOLPE e L'UVA 2.0 euro 14.50 Fiordilatte, frische Bratwurst, geschmorte helle Zwiebeln, Ofenkartoffeln, Datterino-Tomate, Grana-Käsehobel

PARMIGIANA 2.0 (UNSER REZEPT) euro 14.50 Tomatensauce, Fiordilatte, frittierte Auberginen, Grana Padano, Büffelmozzarella-Kirschen, Basilikumcreme

SARDA 3.0 euro 14.0 Fiordilatte, Provoletta-Käse, geräucherte Dauerwurst aus der Barbagia, Riviera-Oliven, Fiore- Sardo-Käse, Guttiau-Brot-Chips

PENELOPE euro 15.00 (Neuheit) Fiordilatte, Rohschinken, Stracciatella, getrocknete Tomaten

FICHI euro 15.00 Fiordilatte, Rohschinken, Stracciatella, Feigenkonfitüre

BELLA & BUONA euro 14.00 (Neuheit) Fiordilatte, Mortadella, frittierte Auberginen (in Streifen), Fiore-Sardo-Käse

FUNGHI 4.0 euro 15.00 Tomate, Fiordilatte, Champignons, Antunna-Pilze, Steinpilze, Fiore-Sardo-Käse

ADELAIDE euro 15.50 (Neuheit) Tomate, Fiordilatte, Steinpilze*, Rohschinken, Grana-Käsehobel

BOTTARGA 2.0 euro 14.50 Fiordilatte, frische Stracciatella, geriebene Meeräschen-Bottarga, Zitronenöl, Kirschtomaten

*Bei Mangel an frischen Produkten können einige Zutaten tiefgekühlt sein.

Pizza- Extras: Zutaten von euro 1.50 bis euro 4.50 | Laktosefreier Mozzarella euro 2.00

BIRRA ALLA SPINA / BIERE VOM FASS

MORETTI (Helles Lager)

Klein (0,20 l) — 3.00 €

Mittel (0,40 l) — 5.50 €

Karaffe (1,00 l) — 13.00 €

KRUSOVIC (Tschechisches Pils)

Klein (0,20 l) — 3.00 €

Mittel (0,40 l) — 5.50 €

Karaffe (1,00 l) — 13.00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA / FLASCHENBIERE

ZEMYNA (Typisches lokales Craft-Bier) — 0.33 l — 6.50 €

Heineken — 0.66 l — 6.00 €

Heineken — 0.33 l — 4.00 €

Ichnusa classica — 0.66 l — 5.50 €

Ichnusa classica — 0.33 l — 3.50 €

Warsteiner — 0.33 l — 4.00 €

Moretti rossa (Rotbier) — 0.33 l — 4.00 €

Franziskaner Weiss — 0.50 l — 5.00 €

Alkoholfreies Bier — 0.33 l — 4.00 €

Glutenfreies Bier — 0.33 l — 4.00 €