

Suppen

Tomatensuppe
mit Pane Carasau (sardisches Fladenbrot) 6,90 €

Bananensuppe mit Curry, Ingwer
& Chili verfeinert,
serviert mit einer gegrillten Riesengarnele 8,90 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat 7,50 €
-mit gebratenen Rinderfiletspitzen 13,90 €

Karamelisierter Ziegenkäse
mit Akazienhonig beträufelt,
an einem kleinen Salatbouquet 10,50 €

Gegrillte Riesengarnelen aglio e olio
mit angeschwenkten Kirschtomaten 12,50 €

Vitello tonnato
-dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch
mit Thunfisch-Kapern-Creme 12,90 €

sardische Antipasti-Salsiccia, Oliven,
Pecorino, Grillgemüse, gefüllte getrocknete
Tomaten & sardisches Fladenbrot 12,00 €

Frisch geklopftes Rindercarpaccio mit
Trüffelöl verfeinert, serviert auf Rucola,
mit Parmesanschuppen 15,00 €

Nudel - und Risottogerichte

Spaghetti Carbonara nach italienischem
Originalrezept !!! 11,00 €

“Malloreddus” - kleine sardische Gnocchetti
mit Hackfleisch-Salsicciasoße und geriebenen
Pecorino 11,90 €

“Spaghetti alla Bottarga” (Bottarga sind die
luftgetrockneten Rogen der Meeräsche, auch
bekannt als “sardischer Kaviar”) 12,90 €

Culingionis-sardische Nudeltaschen
mit Minze-Ricotta-Kartoffel-Füllung,
angeschwenkt in Salzeibutter und
geschmolzenen Zwiebeln 14,90 €

Getrüffelte Penne
mit gebratenen Rinderfiletspitzen
und Parmesanschuppen 15,90 €

Safranrisotto mit gegrilltem Pecorino
(sardischer Schafskäse) 16,90 €

Fleischgerichte

Kaninchenragout in Rotwein geschmort
mit Wurzelgemüse & getrockneten
Tomaten, dazu Fregola
(sardische Nudelspezialität) 16,90 €

Saltimbocca (dünne Kalbsschnitzel
mit Schinken & Salbei ummantelt),
dazu Gemüse-Fregola-Risotto &
Salbeisoße
(Fregola-sardische Nudelspezialität) 19,90 €

Gegrilltes Rumpsteak
auf Ratatouillegemüse &
Rosmarinkartoffeln 23,50 €

Fischgerichte

Rotzungenfilet gefüllt mit Zwiebel-
Maracuja-Confit, in Kokos-Limettensoße,
Blattspinat und Süßkartoffelchips 17,90 €

Ganzer Fisch nach Tagesangebot

Dessert

Crème Brûlée 7,50 €

Tiramisu 7,00 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis 8,50 €

In unserer Küche legen wir Wert auf hochwertige und vor allem frische Zutaten, ohne Geschmacksverstärker oder deklarationspflichtige Zusatzstoffe. Daher kann es bei der Zubereitung zu kleinen Wartezeiten kommen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Inhaltsstoffe Speisen:

1-Bicarbonat, 2-Phosphat, 3-Aluminiumphosphat, 4-Mononatriumglutamat, 5-Xantan, 6-Antioxidationsmittel, 7-Saccharin, 8-Calciumchlorid, 9-Zitronensäure, 10-Farbstoff, 11-Stabilisator E407

Prosecco / Champagner

Prosecco Spumante „Garbel 13“ Adami	0,1l	4,50 €
Prosecco Spumante „Garbel 13“ Adami	0,75l	29,00 €
Prosecco mit Aperol (Aperol 1cl & Prosecco 9cl)	0,1l	5,00 €
Prosecco mit Creme de Cassis (Creme de Cassis 1cl & Prosecco 9cl)	0,1l	5,00 €
Moet & Chandon	0,2l	28,00 €
Champagner de Saint Gall	0,75l	70,00 €

Campari4

auf Eis	5cl	3,60 €
mit Sodawasser		5,00 €
mit Orangensaft		5,50 €

Martini

Martini bianco	5cl	4,50 €
Martini rosato	5cl	4,50 €
Martini dry	5cl	4,50 €

Sherry & Portwein Sandemann

Sherry medium	5cl	4,20 €
Sherry dry	5cl	4,20 €
Porto Tawny	5cl	4,50 €

alkoholfrei

San Bitter4	0,1l	2,90 €
-------------	------	--------