

Trattoria Sardegna



Qualität und Frische sind unsere Priorität!

*Unser Engagement für die erstklassigen Produkte ist unübertroffen. Wir laden Sie ein, sich bei unserem freundlichen Personal über die **aktuellen Angeboten** zu informieren oder einen **Blick auf unsere Tafel** zu werfen, um die täglich frischen Köstlichkeiten zu entdecken, die wir mit Leidenschaft für Sie zubereiten.*

Antipasti – Vorspeisen

<i>Antipasto Mare</i>	21,90€
Meeresfrüchtesalat (r,b)	
<i>Bruschetta</i>	10,90€
mit frischen Tomaten (a)	
<i>Caprese di Bufala</i>	12,90€
Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum(g)	
<i>Tagliere Sardo (für 2 Personen)</i>	26,90 €
Sardische Salami- und Käsespezialitäten mit Pane Carasau, Oliven und eingelegtem Gemüse	

Insalate – Salate

<i>Insalata Mista</i>	8,90 €
Gemischter Salat	
<i>Insalata Tonno</i>	16,90 €
gemischter Salat mit Thunfisch, Ei und Oliven	
<i>Insalata Sardegna</i>	19,90 €
gemischter Salat mit Garnelen ^b und Tunfisch	
<i>Insalata Pollo</i>	17,90 €
gemischter Salat mit gebratene Putenbruststreifen	

Pasta Classica – Klassisch

Spaghetti Carbonara

18,90 €

Spaghetti mit knusprigem Guanciale, Eigelb, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer, original ohne Sahne (c,a)

Tagliatelle Bolognese

16,90 €

Bandnudeln mit langsam gekochtem Ragù aus Rindfleisch, Tomaten und Gemüse (i,a)

Lasagne

17,90 €

Hausgemachte Lasagne mit Ragù alla Bolognese und Béchamelsauce (i,a,g)

Pasta Sarda

Culurgiones Ogliastrini.

21,90 €

Hausgemachte sardische Teigtaschen gefüllt mit Kartoffeln, Pecorino und Minze, serviert in Tomatensugo und Pecorino

Malloreddus alla Campidanese.

19,90€

Sardische Hartweizengnocchetti mit frischer Salsiccia, Tomatensauce, Safran und Pecorino

Fregola Sarda ai Frutti di Mare

27,90 €

Geröstete sardische Hartweizenpasta mit frischen Meeresfrüchten, Weißwein, Knoblauch und Petersilie

Spaghetti Vongole & Bottarga

27,90 €

Spaghetti mit Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Petersilie und sardischer Bottarga

Pizza

Marinara	10,90 €
<i>Tomatensauce San Marzano, Knoblauch, Oregano (a,g)</i>	
Margherita	12,90 €
<i>Tomatensauce San Marzano, Fior di Latte, Parmesan, Basilikum (a,g)</i>	
Funghi	13,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, Champignons, Fior di Latte (a,g)</i>	
Salami	14,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, Salami, Fior di Latte (a,g)</i>	
Prosciutto	14,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, Taglio Praga Gourmet Schinken^{3,7}, Fior di Latte (a,g)</i>	
Regina	15,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, Taglio Praga Gourmet Schinken^{3,7}, Champignons, Basilikum (a,g), Fior di Latte</i>	
Emma	16,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, Thunfisch, Zwiebeln, Fior di Latte (a,g,d)</i>	
Diavola	16,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, <u>scharfe</u> Salami (Spinata Calabria), Fior di Latte (a,g)</i>	
Sarda	17,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, frische Sardische Salsiccia, Oliven (Taggiasche)^{6/1}, Fior di Latte</i>	
Capricciosa	17,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, Sardellen, Champignons, Taglio Praga Gourmet Schinken^{3,7}, Artischocken, Oliven (Taggiasche)^{6/1}, Fior di Latte (a,g)</i>	
Calzone	17,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, Champignons, Taglio Praga Gourmet Schinken^{3,7}, Salami, Fior di Latte (a,g)</i>	
Vegetariana	18,90€
<i>Blaukrautcreme, verschiedene gegrillte Gemüsesorten, Fior di Latte (a,g)</i>	
Véta	18,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, Rucola, Parmesan, Parmaschinken, Fior di Latte (a,g)</i>	
Napoli	18,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, Sardellen, Kapern, Oliven (Taggiasche) (a,g,d,b,r)</i>	
Frutti di Mare	24,90€
<i>Tomatensauce San Marzano, frische Meeresfrüchte (a,g,d,b,r)</i>	

Für zusätzliche Zutaten oder Änderungen fallen Aufpreise an. Unser Personal informiert Sie gerne über die jeweiligen Preise

Dolci – Desserts

<i>Tiramisu</i> (a,g,c,9)	8,90€
<i>Pistazien - Tiramisu</i> (a,g,c,9)	10,90 €
<i>Panna cotta</i> mit Fruchtsauce (g)	5,90€
<i>Seadas Sardegna</i> Hausgemachte sardische Spezialität mit geschmolzenem Pecorino im Knusprigen Teig, frisch frittiert und mit aromatischem Honig (g,a)	10,90€

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

Zusatzstoffe und Allergene

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir vorwiegend frische Produkte. In manchen Zutaten und Getränken sind jedoch Zusatzstoffe enthalten, die kennzeichnungspflichtig sind. Falls Sie an Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden oder weitere Informationen zu den einzelnen Zusatzstoffen wünschen, sprechen Sie bitte unser Personal an.

Zusatzstoffe:

1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9=koffeinhaltig, 10=Chinin haltig, 11=mit Süßungsmittel, 12=gewachst

Allergene:

a=Gluten haltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch / Laktose h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, r=Weichtiere

liquori – Grappa & Co

Mirto di Sardegna 2 cl 3,90€

Averna 2 cl 3,90€

Ramazotti 2 cl 3,90€

Sambuca 2 cl 3,90€

Grappa Franciacorta 12 Mesi 2 cl 4,90€

Grappa Diciotto Lune 41% vol.

Distilleria Marzadro

2cl 5,90€

Espresso coretto „Diciotto Lune“ 6,90€

