

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 — 4.50 € — Öl, Salz.

MARINARA — 5.50 € — Tomate, Knoblauch, Oregano.

MARGHERITA — 7.50 € — Tomate, Mozzarella.

NAPOLETANA — 9.50 € — Tomate, Mozzarella, Kapern, Sardellen.

SASSARESE — 10.50 € — Tomate, Mozzarella, frittierte Auberginen.

PRIMAVERA — 10.50 € — Tomate, Mozzarella, frische Kirschtomaten, Rucola.

SARDA — 10.00 € — Tomate, Mozzarella, Dauerwurst (Salami), Oliven.

VENEZIANA — 11.50 € — Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Pilze.

CHIPS — 12.50 € — Tomate, Mozzarella, Pommes frites.

RUSTICA — 12.50 € — Tomate, Mozzarella, Ofenkartoffeln, Rosmarin, Speck

·
BUFALINA — 12.50 € — Tomate, Büffelmozzarella, natives Olivenöl extra

·
CIP E CIOP — 12.50 € — Tomate, Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, Speck, Nüsse

·
VEGETARIANA — 11.50 € — Tomate, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika, Radicchio.

PULCINELLA — 13.00 € — Tomate, Mozzarella, frische Salsiccia, kleine frittierte Paprika.

SFIZIOSA 2.0 — 14.00 € — Tomate, Mozzarella, Dauerwurst (Salami), scharfes Öl, Rucola, Kirschtomaten, eine ganze Büffelmozzarella (100g).

FICHI — 15.00 € — Mozzarella, Rohschinken, Stracciatella-Käse, Feigenmarmelade.

LE PIZZE D'AUTORE / SPEZIAL-PIZZEN

CAVALLO (NEU) — 15.00 € Fiordilatte-Mozzarella, mariniertes Pferdefleisch, Provola-Käse, Oliven.

ARROSTO (NEU) — 14.50 € Tomatensauce, Fiordilatte-Mozzarella, Kochschinken, Ofenkartoffeln, Pecorinocreme, Taggiasca-Oliven.

AFFUMICATA (NEU) — 14.00 € Fiordilatte-Mozzarella, geräucherter Ricotta (sardischer Käse), rote Zwiebeln aus Tropea, Speck, Rucola.

FUNGHI 3.0 (NEU) — 15.00 € Fiordilatte-Mozzarella, Pilzmischung, sardischer Speck, Taggiasca-Oliven, Rosmarin, Minze, Thymian.

RAGU — 15.00 € Frisches Salsiccia-Ragout (rot mit Tomate), Büffelmozzarella, frittierte Rinderbällchen, Petersiliensauce, Grana Padano.

PIZZE D'AUTORE / DIE UNVERGÄNGLICHEN PIZZEN

MARGHERITA 2.0 — 14.50 € Tomatensauce, frische Stracciatella, Confit-Kirschtomaten, Basilikumcreme.

MARGHERITA SBAGLIATA — 14.50 € Fiordilatte-Mozzarella, Confit-Kirschtomaten, frische Stracciatella, Basilikumcreme.

REGINA (NEU) — 14.50 €

(Neuinterpretation der römischen Carbonara) Fiordilatte-Mozzarella, Eigelb (pasteurisiert), sardischer Speck, Pecorinocreme, Trüffelcreme, Pfeffer, Grana-Padano-Splitter.

REGINA TARTUFATA (NEU) — 15.50 € Fiordilatte-Mozzarella, Eigelb (pasteurisiert), sardischer Speck, Pecorinocreme, Trüffelcreme, Pfeffer, Grana-Padano-Splitter, zusätzliche Trüffelcreme.

VERDEBOSCO 3.0 — 14.50 € Zundere/Zuccinicreme, Fiordilatte-Mozzarella, Speck, karamellisierte rote Zwiebeln, Büffelmozzarella.

TRILOGIA DEI SENSI 2.0 — 14.50 € Fiordilatte-Mozzarella, Büffelmozzarella, gebackene Auberginen, Speck, Confit-Kirschtomaten, Grana-Padano-Splitter.

PASQUALINA — 14.50 € Fiordilatte-Mozzarella, Mortadella, Büffelmozzarella, Büffel-Creme mit Pistaziencreme.

DEL MAESTRO — 15.00 € Fiordilatte-Mozzarella, frittierte Rinderbällchen, frittierte Auberginen, Confit-Kirschtomaten, Pecorinocreme.

LA VOLPE E L'UVA — 15.00 € Fiordilatte-Mozzarella, frische Salsiccia, Röstzwiebeln, Parmesan-Ofenkartoffeln, Confit-Kirschtomaten.

PARMIGIANA 2.0 (UNSER REZEPT) — 15.00 € Tomatensauce, Fiordilatte-Mozzarella, frittierte Auberginen, Grana Padano, eine ganze Büffelmozzarella (100g), Basilikumcreme.

SARDA 3.0 — 14.00 € Fiordilatte-Mozzarella, Provola-Käse, geräucherte sardische Wurst, Oliven, Pecorinocreme, Pane Guttiau-Chips.

PIPERITA 2.0 — 14.00 € Fiordilatte-Mozzarella, Zucchini, Grana Padano, Büffelmozzarella, Basilikumcreme, Minze.

PIPERITA 2.0 con purpuzza — 15.00 € Fiordilatte-Mozzarella, Zucchini, Grana Padano, Büffelmozzarella, Basilikumcreme, Minze, frische Salsiccia.

BOTTARGA 2.0 — 14.00 € Fiordilatte-Mozzarella, frische Stracciatella, geriebene Bottarga (Meeräschenroggen), Zitronenöl, Confit-Kirschtomaten.

Extras / Extras: von 1.50 € bis 4.50 € Laktosefreier Mozzarella: +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 €