

## Abholkarte Restaurant StefaDo's vom 12.01.-16.01.21

<b>Vitello tonnato</b> -dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapern-Creme	11,50 €
<b>sardische Antipasti</b> -Salsiccia, Oliven,Pecorino, Grillgemüse, gefüllte getrocknete Tomaten, Bresaola & sardisches Fladenbrot	12,00 €
<b>Gegrillte Riesengarnelen</b> aglio e olio mit angeschwenkten Kirschtomaten	11,50 €
<b>Karamelisierter Ziegenkäse</b> mit Akazienhonig beträufelt, an Zwiebel- Maracuja-Confit	10,00 €
<b>Tomatensuppe</b>	6,00 €
<b>Spaghetti Puttanesca</b> -Tomatensoße mit Oliven, Kapern & Sardellen	8,90 €
<b>“Malloreddus”</b> -kleine sardische Gnocchetti mit Hackfleisch-Salsicciasoße und geriebenen Pecorino	12,90 €
<b>Getrübelt Penne</b> mit gebratenen Rinderfiletspitzen und geriebenem Grana Padano	15,50 €
<b>Culingionis</b> -sardische Nudeltaschen mit Minze-Ricotta-Kartoffel-Füllung, angeschwenkt in Salbeibutter und geschmolzenen Zwiebeln	13,50 €
<b>Safranrisotto</b> mit gegrillten Riesengarnelen	18,90 €
<b>Im Ganzen gegrillte Dorade</b> , gefüllt mit getrockneten Tomaten, Kräutern & Knoblauch, dazu Petersilienkartoffeln & Blattspinat	23,90 €
<b>Gegrilltes Thunfischsteak</b> an Risotto mit getrockneten Tomaten und cremigen Wirsinggemüse	23,00 €
<b>Saltimbocca</b> - dünne Kalbsschnitzel mit Schinken & Salbei ummantelt, dazu Gemüse-Fregola-Parmesan-Ragout & Salbeisoße	19,00 €
<b>Kaninchenragout</b> in Rotwein geschmort mit Wurzelgemüse & getrockneten Tomaten dazu Fregola (sard. Nudeln)	17,50 €
<b>Birnen-Zimt-Mascarpone-Creme</b>	5,50 €
<b>Panna Cotta</b> mit einer Rote Beeren-Soße	5,00 €

## Weinempfehlungen:

### Weisswein

**2018'er A Mano Puglia Bianco** trocken 0,75l 16,00 €  
Fusione, Apulien, IGT  
50% Fiano & 50% Greco di Tufo  
geprägt von einer leichten Fruchtsüße, gute Säure,  
leichter Bittermandelton, gute Länge, sehr angenehm zu trinken

### Rosewein

**2018'er Rosato Cannonau di Sardegna** trocken 0,75 l 20,00 €  
Audarya, Sardinien, DOC  
100 % Cannonau  
Intensives Pink und schönes Aroma nach  
Erd- und Himbeere

### Rotwein

**2018'er Sangiovese** trocken 15,00 €  
Carparzo, Toskana, IGT  
in der Nase fruchtig mit Noten  
von Brombeeren und Pflaumen, rubinrot, am Gaumen warm  
und harmonisch mit guter Struktur und beachtlicher Länge

Bestellzeiten & Abholzeiten Di-Fr 11:00-14:00 Uhr & 17:30-20:00 Uhr

Sa 17:30-20:00 Uhr

Telefonnummern: 0361 54154453 oder 0152 27751481 (auch WhatsApp)