

Suppen

Tomatensuppe
mit Pane Carasau
(sardisches Fladenbrot) 7,00 €

Bananensuppe mit Curry, Ingwer
& Chili verfeinert,
serviert mit einer
gegrillten Riesengarnele 9,00 €

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat 8,00 €
-mit gebratenen Rinderfiletspitzen 16,00 €

Karamelisierter Ziegenkäse
mit Akazienhonig beträufelt,
an rote Zwiebel-Feigen-Dijonsenf-Confit 12,00 €

Gegrillte Riesengarnelen aglio e olio
mit angeschwenkten Kirschtomaten 14,00 €

Vitello tonnato
-dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch
mit Thunfisch-Kapern-Creme 14,50 €

sardische Antipasti-Salsiccia, Bresaola,
Oliven, Pecorino, Grillgemüse, gefüllte
getrocknete Tomaten & sardisches Fladenbrot 14,90 €

Frisch geklopftes Rindercarpaccio mit
Trüffelöl verfeinert, serviert auf Rucola,
mit geriebenem Grana Padano 17,00 €

Nudel – und Risottogerichte

Spaghetti Carbonara nach italienischem Originalrezept !!!	12,00 €
“Malloredus” – kleine sardische Gnocchetti mit Hackfleisch-Salsicciasoße und geriebenen Pecorino	14,00 €
“Spaghetti alla Bottarga” (Bottarga sind die luftgetrockneten Rogen der Meeräsche, auch bekannt als “sardischer Kaviar”)	14,50 €
Culingionis-sardische Nudeltaschen mit Minze-Ricotta-Kartoffel-Füllung, angeschwenkt in Salbeibutter und geschmolzenen Zwiebeln	15,50 €
Getrübete Penne mit gebratenen Rinderfiletspitzen und geriebenem Grana Padano	17,90 €
Safranrisotto mit gegrilltem Pecorino (sardischer Schafskäse)	17,90 €

Fleischgerichte

Kaninchenragout in Rotwein geschmort mit Wurzelgemüse & getrockneten Tomaten, dazu Fregola (sardische Nudelspezialität)	20,00 €
Saltimbocca (dünne Kalbsschnitzel mit Schinken & Salbei ummantelt), dazu Gemüse-Fregola-Risotto & Salbeisoße (Fregola-sardische Nudelspezialität)	21,00 €
Tagliata di manzo-rosa gegrilltes, geschnittenes Roastbeef auf Safranrisotto, Rucola & Grana Padano	26,00 €

Fischgerichte

Rotbarschfilet gefüllt mit Zwiebel-Maracuja-
Confit, in Kokos-Limettensoße, Blattspinat
und Süßkartoffelchips 19,90 €

Ganzer Fisch nach Tagesangebot

Dessert

Crème Brûlée 8,00 €

Tiramisu 7,50 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis 8,90 €

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

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Da in unserem Restaurant bzw. bei unseren Lieferanten auch gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Sporen dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Prosecco / Champagner

Prosecco Spumante „Garbel 13“ Adami	0,1l	5,00 €
--	------	--------

Prosecco Spumante „Garbel 13“ Adami	0,75l	30,00 €
--	-------	---------

Prosecco mit Aperol (Aperol 1cl & Prosecco 9cl)	0,1l	5,50 €
--	------	--------

Prosecco mit Creme de Cassis (Creme de Cassis 1cl & Prosecco 9cl)	0,1l	5,50 €
---	------	--------

Moet & Chandon	0,2l	30,00 €
----------------	------	---------

Champagner Legras & Haas	0,75l	78,00 €
--------------------------	-------	---------

Campari4

auf Eis	5cl	5,00 €
mit Sodawasser		6,20 €
mit Orangensaft		6,60 €

Martini

Martini bianco	5cl	5,50 €
----------------	-----	--------

Martini rosato	5cl	5,50 €
----------------	-----	--------

Martini dry	5cl	5,50 €
-------------	-----	--------

Sherry & Portwein Sandemann

Sherry medium	5cl	5,50 €
---------------	-----	--------

Sherry dry	5cl	5,50 €
------------	-----	--------

Porto Tawny	5cl	5,90 €
-------------	-----	--------

alkoholfrei

San Bitter ₄	0,1l	4,50 €
-------------------------	------	--------