

## Suppen

Tomatensuppe  
mit Pane Carasau  
(sardisches Fladenbrot) 8,00 €

Bananensuppe mit Curry, Ingwer  
& Chili verfeinert,  
serviert mit einer  
gegrillten Riesengarnele 10,50 €

## Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salat 9,00 €  
-mit gebratenen Rinderfiletspitzen 18,50 €

Karamelisierter Ziegenkäse  
mit Akazienhonig beträufelt,  
an rote Zwiebel-Feigen-Dijonsenf-Confit 15,90 €

Gegrillte Riesengarnelen aglio e olio  
mit angeschwenkten Kirschtomaten 17,00 €

Vitello tonnato  
-dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch  
mit Thunfisch-Kapern-Creme 18,50 €

sardische Antipasti-Salsiccia, Bresaola,  
Oliven, Pecorino, Grillgemüse, gefüllte  
getrocknete Tomaten & sardisches Fladenbrot 18,50 €

Frisch geklopftes Rindercarpaccio mit  
Trüffelöl verfeinert, serviert auf Rucola,  
mit geriebenem Grana Padano 19,90 €

## Nudel – und Risottogerichte

Spaghetti Carbonara nach italienischem  
Originalrezept !!! 16,50 €

“Malloreddus” – kleine sardische Gnocchetti  
mit Hackfleisch-Salsicciasoße und geriebenen  
Pecorino 18,50 €

“Spaghetti alla Bottarga” (Bottarga sind die  
luftgetrockneten Rogen der Meeräsche, auch  
bekannt als “sardischer Kaviar”) 18,90 €

Culingionis-sardische Nudeltaschen  
mit Minze-Ricotta-Kartoffel-Füllung,  
angeschwenkt in Salbeibutter und  
geschmolzenen Zwiebeln 19,00 €

Getrübte Penne  
mit gebratenen Rinderfiletspitzen  
und geriebenem Grana Padano 25,00 €

Safranrisotto mit gegrilltem Pecorino  
(sardischer Schafskäse) 27,90 €

## Fleischgerichte

Kaninchenragout in Rotwein geschmort  
mit Wurzelgemüse  
& getrockneten Tomaten,  
dazu Fregola  
(sardische Nudelspezialität) 27,90 €

Salimbocca – dünne Kalbsschnitzel mit Salbei &  
Schinken ummantelt, dazu Gemüse-Fregola-  
Parmesan-Ragout & Salbeisoße 29,90 €

Rosa gegrilltes Rumpsteak  
vom Black Angus Rind,  
an Ratatouille & getrübtem Kartoffel-  
Mandel-Stampf 36,50 €

## Fischgerichte

Rotbarschfilet gefüllt mit Zwiebel-Maracuja-  
Confit, in Kokos-Limettensoße, Blattspinat  
und Süßkartoffelchips 29,50 €

Ganzer Fisch nach Tagesangebot

## Dessert

Crème Brûlée 9,50 €

Tiramisu 9,50 €

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
dazu Vanilleeis 10,50 €

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

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	6,00 €
--	------	--------

Prosecco Spumante „Garbel 13“ Adami	0,75l	42,00 €
--	-------	---------

Prosecco mit Aperol (Aperol 1cl & Prosecco 9cl)	0,1l	6,50 €
--	------	--------

Prosecco mit Creme de Cassis (Creme de Cassis 1cl & Prosecco 9cl)	0,1l	6,50 €
---	------	--------

Moet & Chandon	0,2l	34,00 €
----------------	------	---------

Champagner Legras & Haas	0,75l	89,00 €
-----------------------------	-------	---------

### Campari<sup>4</sup>

auf Eis	5cl	5,20 €
mit Sodawasser		6,40 €
mit Orangensaft		6,80 €

### Martini

Martini bianco	5cl	5,70 €
----------------	-----	--------

Martini rosato	5cl	5,70 €
----------------	-----	--------

Martini dry	5cl	5,70 €
-------------	-----	--------

### Sherry & Portwein Sandemann

Sherry medium	5cl	5,70 €
---------------	-----	--------

Sherry dry	5cl	5,70 €
------------	-----	--------

Porto Tawny	5cl	5,70 €
-------------	-----	--------

### alkoholfrei

San Bitter <sup>4</sup>	0,1l	4,90 €
-------------------------	------	--------