


=Antipasti=

660 Erfrischend anders carpaccio finocchi Parma: Hauchdünn geschnittener Fenchel mit Parmaschinken-Filets Parmesanflocken mariniert mit Zitronenvinaigrette, garniert mit gehobelten und gerösteten Mandeln.	8,50€
54 Insalata di Mare: Frischer Meeresfrüchtesalat unterlegt mit Blattsalat	12,50€
57 Insalada sarda: Verschiedene Blattsalate, Rucola, Oliven, getrocknete und eingelegte Tomaten in Balsamessig-Minze eingelegte Auberginen und Sardischer Schafskäse	9,00€
49 Caprese: Tomaten mit Büffel-Mozzarella, Oliven und Basilikum	10,50€
612 Insalata balsamica: In Balsamessig geröstete Hähnchenbruststreifen, Rosinen und Walnüsse, unterlegt mit verschiedenen Blattsalaten	9,50€
63 Carpaccio: vom Rind mit Vinaigrette, gebratenen Pilzen, und Parmesanflocken.	12,50€
602 Sardische Vorspeisenteller:  mit Bottarga- Scheiben, sard. Salami, sard. Luftgetrockneter Speck, sard. Schafskäse, und weitere Spezialitäten, unterlegt mit gerösteten Pani Carazau.	
<i>für 1 Person</i>	8,50€
<i>für 2 Personen</i>	14,50€

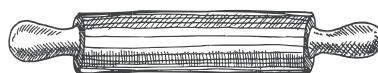
Symbol Bedeutungen



Sardische Gerichte

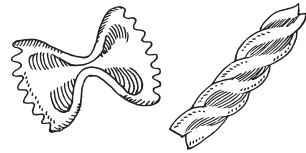


Vegetarisch



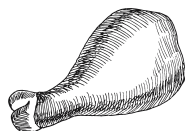
=Pasta= aus eigener Herstellung

- 621 Culurgionis (Empfehlung des Hauses)** 🍝 10,50€
Ravioli ähnliche Nudeltaschen mit einer leckeren Füllung aus frischen Schafskäse, Kartoffeln, Pecorino und Minze
Werden entweder mit etwas Tomatensauce und Sardischer Schafskäse, oder nur Olivenöl und Sardischer Schafskäse serviert.
- Mit würziger Salsicciasauce nach sardischen Art 11,50€
- 641 Culurgionis cun casu de craba e mendula** 🍝 10,50€
sardische Nudeltaschen gefüllt mit Ziegenkäse, Mandeln, und Zitrone, serviert mit einer leichten Zitronen-Minze-Soße
- 664 Bombette alla parmigiana** 9,50€
Hausgemachte Gefüllte Nudeln.
Füllung mit Auberginen, Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Parmesankäse.
Werden entweder mit etwas Tomatensauce und Sardischer Schafskäse, oder nur Olivenöl und Sardischer Schafskäse serviert
- 659 Pasta mista fatta in casa:** 🍝 11,50€
Gemischte Nudeln, aus Hausgemachten verschiedenen gefüllten Nudeln Wahlweise mit Tomatensauce oder Butter-Salbei mit Parmesankäse
- 609 Fusilli al ragù di coniglio** 10,50€
Hausgemachte Spiral Nudeln mit Kaninchenragout



=Pasta=

- 674 Pinnasa cun lardu:** 🍷 8,50€
Penne mit frischen Tomaten, sardischen luftgetrockneten Bauchspeck, Rucola, getrockneten Tomaten und sardischen Schafskäse.
- 673 Malloreddus a sa campidanese:** 🍷 9,50€
Sardische Gnocchi mit sard. Salsiccia, Safran, Oliven, frische Tomaten, Basilico und sard. Schafskäse.
- 672 Malloreddus a s'angioni:** 🍷 9,50€
(Sardische Gnocchi) mit frischer Tomatensauce, Basilikum geschnetzeltem Lammfleisch, und sard. Schafskäse.
- 631 Spaghetti alle cime di Rapa:** 🍷 9,50€
Spaghetti mit Rapa Spitzen (besonders schmackhafte würzige Ital. Gemüsesorte) Kartoffelwürfeln, sardischen Speck und frische sardische Salsiccia.
- 671 Spaghetti cocciula e Bottarga:** 🍷 10,50€
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Bottarga.
- 614 Spaghetti allo scoglio:** 16,50€
Mit frischen Langusten, Kaisergranaten, Garnelen, Muscheln, Seppia, calamareti, mit einer feinen frischen Tomatensoße.

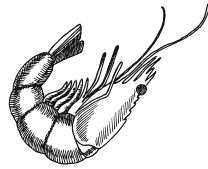


=Carne=

Alle Fleischgerichte sind mit Beilage

- | | |
|--|--------|
| 156 Filetto alla sarda: 🍷 | 15,50€ |
| Schweinefilet nach sardischer Art, mit luftgetrocknetem sardischem Speckmantel, Olivenpesto und Minze, dazu eine schmackhaften Vernacciasauce mit Pilze, getrockneten Tomaten und weiteren Kräuter | |
| 677 Costolette d'agnello alle erbette: | 16,50€ |
| Lammkotelett gegrillt mit frischen Kräutern oder in Balsamessigsauce | |
| 130 Osso buco alla Romana: | 16,50€ |
| Geschmorte Kalbsbeinscheiben nach Römischen Art mit Beilagen | |
| 153 Fegato: | 16,50€ |
| Kalbsleber Gegrillt, oder in Butter Salbeisauce, oder alla Veneziana mit Zwiebeln in Weißweinsauce | |
| 620 Copieddu a sa sarda: 🍷 | 17,50€ |
| Kross gebackener Milch-Spanferkel nach sardischer Art auf Myrteblätter gegrillt, wird auf Kochendheiße Grillpfanne serviert. | |
| 635 Tagliata di manzo ai ferri: | 19,50€ |
| Zart gegrillte Rinderfilet-Medaillons, serviert mit Kräutern Olivenöl, dazu Beilagen | |
| 616 Conigliu a sa cassadora: 🍷 | 17,50€ |
| Kaninchenbraten in Vernacciasauce mit Oliven, getrocknete Tomaten und diverse Kräuter, mit Beilagen | |

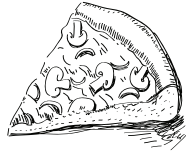
Es stehen weitere Fleischgerichte zur Auswahl, bitte die Bedienung fragen!



=Pesce=

136 Gamberoni alla griglia: 🍷 Gegrillte Riesengarnelen in Vernaccia-Reduktion	18,00€
140 Salmone gratinato: Mit Parmesan gratiniertes Lachsfilet, auf Rucolapesto Cremesauce,	14,50€
143 Filetti di Lucioperca alla Vernaccia: 🍷 Zanderfilet in Vernacciasauce beträufelt mit Botarga	16,50€
640 Branzino all'avocado: Seewolf gegrillt, bedeckt mit Avocado, Tomatenwürfeln, Pinienkerne, und Basilikum.	18,50€

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert!



-Pizza-

- 14 Alle mele:** Mit dünn geschnittenem Apfelscheiben und Gorgonzola und Gorgonzola 🍷 8,50€
- 17 Pizza alla Nuorese:** mit Salsiccia (Sardische Salami), getrocknete Tomaten, sardische pikant eingelegte Oliven, garniert mit Pecorino Käse 9,50€
- 19 Pizza a sa bottarga:** Mit Bottarga (Sardischer Luftgetrockneter Kaviar von der Meeräsche) Sardellen, Origano und frisches Basilikum 🍷 9,50€
- 23 Patate:** Mit Mozzarella, Kartoffeln, Schafskäse und Rosmarin 8,50€
- 26 Porcini:** Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch, Rucola und Schafskäse 9,50€
- 28 Ciociara Ciociara:** Frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum 7,00€
- 29 Gorgonzola Gorgonzola:** frisches Basilikum 7,00€
- 30 Diavoletto Diavoletto:** (Scharf) Mozzarella, Peperoni Salami, Sardellen, Frische Pfefferkörner, Peperoncino, Schafskäse 7,50€
- 36 Rucola:** Mozzarella, Parmaschinken und Rucola 9,50€
- 37 Pizza brie e nocci:** Ohne Tomatensoße mit dünn geschnittenen Birnen, Camembert und Walnüssen 8,50€
- 38 Alla Parmigiana:** Mozzarella, Auberginen, Tomaten, Basilikum und Parmesanflocken 8,50€
- 39 A su lardu:** Frische Tomaten, Mozzarella, sardischer Speck und Basilikum 🍷 8,50€