

Antipasti

660 Insalata finocchi Parma:

Hauchdünn geschnittener Fenchel mit Parmaschinken-Filets Parmesanflocken mariniert mit Zitronenvinaigrette, garniert mit gehobelten und gerösteten Mandeln.

54 Insalata di Mare: *j, g, i*

Frischer Meeresfrüchtesalat unterlegt mit Blattsalat

57 Insalada sarda: *1, c, l*

Verschiedene Blattsalate, Rucola, Oliven, getrocknete und eingelegte Tomaten in Balsamessig-Minze eingelegte Auberginen und Sardischer Schafskäse

612 Insalata balsamica:

In Balsamessig geröstete Hähnchenbruststreifen, Rosinen und Walnüsse, unterlegt mit verschiedenen Blattsalaten

49 Caprese: *c*

Tomaten mit Büffel-Mozzarella, Oliven und Basilikum

63 Carpaccio

vom Rind mit Vinaigrette, gebratenen Pilzen, und Parmesanflocken.

602 Sardische Vorspeisenteller *1, 2, 9, c, d, e, f, i, l, n, o*

mit Bottarga- Scheiben, sard. Salami, sard. Luftgetrockneter Speck, sard. Schafskäse, und weitere Spezialitäten, unterlegt mit gerösteten Pani Carazau[®]

Pasta

614 Spaghetti allo scoglio:

Mit frischen Langusten, Kaisergranaten, Garnelen, Muscheln, Seppia Mit Weißwein und frischen Tomaten

673 Malloreddus a sa campidanese: 1,c,e,l

Sardische Gnocchi mit sard. Salsiccia, Safran, Oliven, frische Tomaten, Basilico und sard. Schafskäse.

672 Malloreddus a s'angioni: 1,c,e,l

(Sardische Gnocchi) mit frischer Tomatensauce, Basilikum geschnetzeltem Lammfleisch und sard. Schafskäse.

671 Spaghetti cocciula e Bottarga: 1,e,g,

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln und Bottarga.

674 Pinnasa cun lardu: 1,c,e,l

Penne mit frischen Tomaten, sard. luftgetrocknetem Bauchspeck, Rucola, getrocknete Tomaten und sard. Schafskäse.

621 Culurgionis (Empfehlung des Hauses): 1,c,e

Ravioli ähnliche Nudeltaschen mit einer leckeren Füllung aus frischem Schafskäse, Kartoffeln, Pecorino und Minze. Werden entweder mit etwas Tomatensauce und sardischem Schafskäse oder mit Olivenöl und sardischem Schafskäse serviert. Mit würziger Salsicciasauce nach sardischen Art

641 Culurgionis cun casu de craba e mendula: 1,c,e,j

sardische Nudeltaschen gefüllt mit Ziegenkäse, Mandeln und Zitrone, serviert mit einer leichten Zitronen-Minze-Soße.

664 Bombette alla parmigiana: 1,c,e,

Hausgemacht gefüllte Nudeln.
Füllung mit Auberginen, Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Parmesankäse.
Werden entweder mit etwas Tomatensauce und sard. Schafskäse oder mit Olivenöl und sard. Schafskäse serviert.

659 Pasta mista fatta in casa : 1,e,

Gemischte hausgemachte Nudeln, wahlweise mit Tomatensauce oder Butter-Salbei mit Parmesankäse.

649 Hausgemachte Fusilli mit Baby-Calamari: 1,j,e,

mit Minze, Pinienkerne, Cocktailtomaten und Zugabe von frischem Chili (auch ohne Chili) unterlegt mit Pani Carazau.

La carne

alle Fleischgerichte sind mit Beilagen

156 Filetto alla sarda ^{1, I}

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: ¹

Lammkotelett gegrillt mit frischen Kräutern oder in Balsamessigsauce.

130 Osso buco alla Romana

Geschmorte Kalbsbeinscheiben nach Römischen Art mit Beilagen

153 Fegato: ^{1, c}

Kalbsleber Gegrillt, oder in Butter Salbeisauce, oder alla Veneziana mit Zwiebeln in Weißweinsauce

620 Copieddu a sa sarda:

Kross gebackener Milch-Spanferkel nach sardischer Art, wird auf Kochendheiße Grillpfanne serviert.

635 Medaglioni di manzo

Zart gegrillte Rinderfilet-Medaillons, serviert mit Kräutern Olivenöl, dazu Beilagen

669 Bistecca

Argentinisches Rumpsteak gegrillt oder serviert auf süß-saure Monica Rotwein Soße, dazu Bratkartoffeln.

616 Conigliu a sa cassadora:

Kaninchenbraten in Vernacciasauce® mit Oliven, getrocknete Tomaten und diverse Kräuter, mit Beilagen

Il pesce

alle Fleischgerichte sind mit Beilagen

668 Salmone all'arancia

Lachsfilet auf BIO Orangencreme mit kandierten Orangenschalen, geröstete Cashewkerne, garniert mit knusprige Petersilinwurzel-Chips, dazu Beilagen.

143 Filetti di Lucioperca su salsa di peperoncini dolci e lime

Zander Filet Stücke auf einer milden Peperoni Creme mit Lime und Minze.

640 Branzino all'avocado ^{1, g}

Seewolf gegrillt, bedeckt mit Avocado, Tomatenwürfeln, Pinienkerne, und Basilikum.

Alle Fischgerichte werden mit Beilagen serviert

Le pizze

Alle Pizzen sind Tomaten und Mozzarella

- 14 **Alle mele:** dünn geschnittenem Apfelscheiben, geröstete Mandeln und Gorgonzola
- 16 **Ortolana:** (nur mit frischem Gemüse)
Auberginen, Zucchini, Champignons, Broccoli und Kartoffeln
- 17 **Pizza alla Nuorese:** Salsiccia (Sardische Salami), getrocknete Tomaten, sardische pikant eingelegte Oliven, garniert mit Pecorino Käse
- 19 **Pizza a sa bottarga:** Bottarga (Sardischer Luftgetrockneter Kaviar von der Meeräsche), Sardellen, Origano und frisches Basilikum ^g
- 23 **Patate:** Mozzarella, Kartoffeln, Schafskäse und Rosmarin
- 26 **Porcini:** Mozzarella, Steinpilze, Knoblauch, Rucola und Schafskäse
- 28 **Ciocia:** Frische Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- 29 **Gorgonzola:** frisches Basilikum
- 30 **Diavoletto:** (Scharf) Mozzarella, Peperoni Salami, Sardellen, frische Pfefferkörner, Peperoncino, Schafskäse ^g
- 36 **Rucola:** Mozzarella, Parmaschinken und Rucola
- 37 **Pizza brie e noci:** Ohne Tomatensoße mit dünn geschnittenen Birnen, Camembert und Walnüsse
- 38 **Alla Parmigiana:** Mozzarella, Auberginen, Tomaten, Basilikum und Parmesanflocken
- 39 **A su lardu:** Frische Tomaten, Mozzarella, sardischer Speck und Basilikum ¹