

EMPFEHLUNGSKARTE

ANTIPASTI

619 Zuppa sarda di fregola

Sardischer Bohnen Eintopf, gesund, proteinreich lecker!

Mit Borlotti Bohnen, Kidney Bohnen, Kichererbsen, Saubohnen, Kartoffelwürfel, Sellerie, und Fregola.

Ontop mit Bacon Chips und Crostini 11,50

(Fregola ist eine Art von handgerollter Pasta aus Sardinien, Italien.

Sie ähnelt kleinen Klößchen oder Perlen und wird aus Hartweizengrieß hergestellt)

658 Carpaccio die barbabietola,

Dünne Scheiben zarter Roter Beete, kombiniert mit feinen Fenchel-Julienne und cremiger Burrata.

Verfeinert mit Kapern von der Insel Pantelleria, einer gerösteten Kernmischung für den perfekten Crunch,

und abgerundet durch eine aromatische Rote-Beete-Balsamico-Creme. 13,50

645 Sardinian Health Bowl

Ein Genuss für Gaumen und Gesundheit! Serviert auf einem

frischen Salatbett: mit leckerem Linsentartar, würzigem Pecorino-Käse, zarten Mozzarelline,

saftigen Cocktailtomaten, feine Thunfischrolle, getrocknete Cranberrys und marinierten Kidneybohnen.

Verfeinert mit einer erfrischenden Minze-Zitrone-Balsamico Creme und garniert mit einer gerösteten

Bio-Kerne Mischung. Diese Bowl ist nicht nur superlecker, sondern auch vollgepackt mit wertvollen

Nährstoffen für eine gesunde Ernährung. 16,50

638 Mega Bowls all'Italiana: Probiere jetzt unseren neuen Superfood! Gesund, lecker und sättigend.

Mit Rucola, Fenchel, Quinoa, Kichererbsen, Mais, Avocado, Artischocken, Cashewkernen und ein

pochiertem Ei. Angemacht mit Basilico Cream Flavor. Reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Proteinen.

Perfekt für alle, die sich gesund ernähren möchten. 16,50

665 Antipasto di orata

Zart gebratenes Dorade-Filet arrangiert auf einem Bett aus frischem Rucola, Fenchel und

verschiedenen Blattsalaten dazu blanchierte Sojabohnen, Verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen,

Croutons und einem Hauch von nativem Olivenöl. 14,50

PRIMI

666 Specialità della casa, Spaghetti a la Romana:

Die „al dente“ gekochten Spaghetti

mit Cocktailtomaten und Oliven, kommen in den ausgehöhlten Käselai. Nachdem die Pasta den Geschmack

des Pecorinos aufgenommen hat, wird es direkt am Tisch vom Käselai aus serviert. 12,50

651 Troffie ai porcini e salsiccia

Hausgemachte Spiralnudeln mit Steinpilzen, frische Salsiccia und Cocktailtomaten. 16,50

633 Pappardelle al ragù di cinghiale

Breite Bandnudeln mit Wildschweingulasch in Tomatensauce 16,50

SECONDI

667 Petto di pollo in salsa di albicocche e castagne

Hähnchenbrustfilet mit einer köstlichen Kastanien Aprikosen Portweinsoße mit Ganze Früchten.

Mit gerösteten Cashewkernen, dazu Beilage. 18,50

