

A Cena Abendskarte



ANTIPASTI

MISTICANZA E PIÙ 8

Wildkräutersalat | Romana Salat | Gurke | Datterini
Fenchel | Radieschen | geröstete Kerne

PECORINO ARROSTO 15

Sardische Pecorino vom Grill
Kräuterseitlinge | Orangensenf | Pflaumen-Balsamico

LA TRILOGIA D'ESTATE 18

Burrata aus Apulien | Vitello Tonnato | Gemüsevariation

GRAN DEGUSTAZIONE L'OPERA
Vitello Tonnato | Sardische Bergschinken | Bresaola
Apulische Burrata | Taggiascheoliven
Mustela | Coppa | Salsiccia | Pecorino
Grillgemüse | gratinierte Aubergine
Thunfischtatar | Hausgebeizter Lachs | Wildgarnelen
Für 2 Personen, 46 - ohne Fisch 39

PASTE

CARBONARA TARTUFATA 18

Spaghetti Gold Verrigni | Trüffel Carbonara

PACCHERI NORMA 16

Gragnano Paccheri | gebackene Aubergine
Kirschtomatensalsa | Mozzarella | Grana | Basilico

CULURGIONES 18

Hausgemachte sardische typische Ravioli
Aubergine | Walnuß | Pecorino

FREGOLA DI MARE 19

Meeresfrüchte-Fregola | Zucchini | Bisque | Safran

SECONDI

FILETTO DI MANZO 29

Simmentaler Rinderfilet | Kräuterseitlinge
Trüffelpüree | Mangold | Perlwiebeln | Cannonau

ENTRECOTE DI VITELLO 26

Entrecote vom Wiesenkalb | Trüffelscamorza
Gratinierte Kartoffelstampf | Pfifferlinge | Gartengemüse

AGNELLO 29

Karré und Schulter vom Lamm
Pistazien | Aubergine | Sommergemüse | Jus

SALMONE SCOZZESE 24

Leicht gebeizter schottischer Lachs
Zitronenpüree | Sommergemüse | Safran

PER CHIUDERE

RICOTTA LIME 10

Ricotta-Limetten Cheesecake | Himbeercoulis | Waldfrüchte

TORTINO 11

Warme Schokotörtchen | Mangocoulis | Krokant

CREMA CATALANA 8

Gebrannte Tonkabohne Creme nach katalanischer Art

FORMAGGI 12

Sardische und italienische Käsespezialitäten | Senffrüchte