

---

## ANTIPASTI

### **VITELLO TONNATO** 18

Feine Scheiben von der Rosa Kalbsnuss | Salsa Tonnata

### **MELANZANE ALLA PARMIGIANA** 14

Gratinierte Aubergine nach Art des Hauses

### **BURRATA** 16

Apulische Burrata | Panzanella | Soleggiati | Taggiasche | Basilico

### **POLPO E PATATE** 22

Knuspriger Octopus | Olivenöl-Kartoffelstampf | Datterini | Wildkräuter

### **CARPACCIO TARTUFATO** 21

Carpaccio vom Black Angus Filet | Gebratene Pilze | Grana | Trüffel-Crème fraîche  
zzgl. Frischer Norciatrüffel auf Wunsch 6

### **GRAN DEGUSTAZIONE L'OPERA** mit Fisch p.P. 29, ohne Fisch p.P. 22

Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Antipasti Variationen begeistern!  
Frisch, köstlich, bunt, ein Erlebnis ab 2 Personen

---

## ZUPPE

### **CREMA DI ZUCCA E GAMBERI** 14

Kürbis Cremesuppe | Garnelenspiess | Croutons

### **CAPUCCINO DI CASTAGNE.** 13

Maronencapuccino | Trüffelschaum

---

## PASTE

### **MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE** 16

Sardische Hartweizen Gnocchetti | Salsiccia  
Pilze | Würzige Tomatensalsa | Pecorino

### **PAPPARDELLE ALLA SARDA.** 19

Breite Bandnudeln | Sardisches Lammragout | Pecorino

### **TORTELLI DI CASTAGNE** 22

Hausgemachte Maronentortelli | Edelpilze | Lauch | Balsamicojus

### **CULURGIONES TARTUFATI** 24

Hausgemachte in Typische Form sardische Trüffelravioli  
Kartoffel-Pecorino-Füllung | Espuma | Norciatrüffel

### **CREPELLE AUTUNNO** 18

Hausgemachte feine italienische Pfannkuchen  
Bechamel | Fontinakäse | Pilze | Kürbis | Grana

---

# SECONDI

## **ROMBO MEDITERRANEO** 34

Filet vom Mittelmeer Steinbutt  
Taggiascheolive | Kapern | Zitronenpüree | Safran

## **STINCO DI VITELLO** 32

Ausgelöste Haxe vom Wiesenkalb  
Gratinierte Risotto Milanese | Buntes Gemüse | Kalbsjus

## **BRASATO AL CANNONAU** 29

Geschmorte Backe vom Black Angus Rind  
Trüffelpüree | Buntes Gemüse | Cannonau-Wacholdejus

## **AGNELLO SARDO** 34

Zarte Schulter vom sardischen Lamm  
Rosmarinkartoffeln | Grüne Bohnen | Caponatina

Weitere Spezialitäten finden Sie täglich  
auf unsere Empfehlungstafel

---

# HAUSGEMACHTE DESSERT

## **TORTINO** 14

Warmes Schokoladentörtchen  
Himbeersorbet | Kakaocrumble

## **PARFAIT AL TORRONE** 10

Sardisches Torrone Parfait | Cantuccikrokant

## **RICORDI IN AUTUNNO** 12

Erinnerung an meinen Vater im Herbst  
Rotweineis | Pflaumenkompott | Nußcrumble

## **CREMA CATALANA** 9

Gebrannte Creme nach Katalanischer Art

## **HAUSGEMACHTE GELATI E SORBETTI**

Pistacchio di Bronte IGP 8  
Piemontesische Haselnuss IGP 8  
Cioccolato 7  
Vaniglia. 7  
Himbeer-Jogurt. 7

## **FORMAGGI** 15

Selektion aus italienische feine Käsespezialitäten | Senffrüchte