

Sommer Menü

Vieni con me in Sardegna

TONNO AL LIMONE

Thunfischcarpaccio | Rosa Pfeffer | Carasau | Limette

18

FREGOLA AI FRUTTI DI MARE

Sardische geröstete Pastakügelchen
Tintenfisch | Muscheln | Gambas | Krustentierbisque

24

RICORDI DI PAPÁ

Erinnerung an meinen Vater
Karamellisierte Pfirsiche | Hausgemachtes Rotweineis | Crumble

14

2 Gänge, 34

3 Gänge, 39

„Tauchen Sie vollständig in die sardische Genusswelt ein –
begleitet von unseren ausgewählten Weinen.“

GIOGANTINO, Vermentino di Gallura, 0,1l **5,50**

MERI, Vermentino di Sardegna, 0,1l, **7**

CENTELLES, Moscato di Cagliari, 5cl, **7,50**

3 Gänge Weinbegleitung, 18

(Allergenen A1, A5, G, I, J)

Sommer Menü

Antipasti

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 15

Gratinierte Aubergine nach Parmigina Art

PECCATI DI GOLA 15

Knusprige Mittelmeer Sardine | Rucola | Zitrone | Salsa Verde

CENTENARIO DI PARMA 19

24 Monate gereifter Parmaschinken
italienische, sonnenreife Melone

CARPACCIO 21

Black Angus Carpaccio | Wildkräutersalat | Pfifferlingen | Parmigiano

INSALATA ESTATE 15

Salatbouquet der Saison | Datterini | Nodini di Mozzarella | Taggiasche
mit gegrillten Gambas +9
mit gebratenen Filetstreifen +9
mit Grillgemüse +6

Paste

CARBONARA TARTUFATA 19,50

Mezze Maniche di Gragnano | Trüffelcarbonara
mit frischen Sommertrüffeln +9

CULURGIONES OGLIASTRINI 22

Hausgemachte Sardische Typische Ravioli
Pfifferlinge | Salsiccia Sarda | Tomaten | Pecorino

MALLOREDDUS 19

Sardische Gnocchetti | gebackene Aubergine | Kalbsragù | Pecorino

(Allergenen A1, A5, G, I, J)

Sommer Menü

Secondi

ORATA AI PINOLI 34

Mittelmeer Dorade Royal aus der Pfanne
Carasau-Kräuterkruste | Datterini | Zitronenpüree | Mangold | Pinoli

VITELLO AL LIMONE 32

Feine Kalbsscaloppine | Sizilianische Kapern
Bandnudeln | Zucchini | Zitronensalsa

FINISSIMA DI MANZO 33

Hauchdünnes Black Angus Steak vom Grill
Rucola | Mediterranes Sommergemüse | Balsamico | Grana Padano

Dolci

SEMIFREDDO AL TORRONE 12

Halbgefrorenes aus sardischem Torrone
Cantucci Krokant | Früchtecoulis

TORTINO AL CIOCCOLATO 15

Warmes Schokoladentörtchen
Hausgemachtes Himbeersorbet | Kakao Crumble

CREMA CATALANA 9

Gebrannte Creme nach katalanischer Art

HAUSGEMACHTE EIS UND SORBETS

Pistacchio di Sicilia **8**

Nocciola del Piemonte **8**

Himbeere **7**

Apfel-Basilikum **7**

Vanille | Schokolade **7**

(Allergenen A1, A5, G, I, J)

Sommer Menü

La Pizza

48 Stunden Teigreifung nach Neapolitanischer Art

MARGHERITA 12

Pelati San Marzano | Fior di Latte | Basilico

BUFALINA 14

Pelati San Marzano | Büffelmozzarella | Basilico

CAPRICCIOSA 14

San Marzano | Fior di Latte | Prosciutto Cotto | Pilze | Artischocken | Oliven

DIAVOLA 14,50

San Marzano | Fior di Latte | Spianata Calabrese | Tropea Zwiebeln | 'Nduja | Oliven

ESTATE 15

Semi-dry Datterini | Fior di Latte | Burrata | Mortadella | Pistacchio

TONNO 15,50

Gelbe Semi-dry Datterini | Fior di Latte | Olivenöl-Thunfisch | Taggiasche | Tropea Zwiebeln

SARDA 15

San Marzano | Fior di Latte | Salsiccia | Pleus | Gorgonzola

PARMIGIANA 15

San Marzano | Fior di Latte | gebackene Aubergine | Parmigiano Reggiano

TARTUFATA 18

Fior di Latte | Grana Padano | Trüffelpesce | Trüffelcreme | Sommertrüffel

MARE 18

San Marzano | Fior di Latte | gegrillte Gambas | Rucola | Datterini

Extras:

Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Mailänder Salami, Spianata Calabrese, Oliven,
Pilze, Artischocken, Zwiebeln, Gorgonzola, je 2,90

Salsiccia, Tonno, Prosciutto di Parma, Bresaola, Grana Padano, Büffelmozzarella,
Datterini-Tomaten, Burrata, Rucola, Mortadella, je 3,90

(Allergenen A1, A5, G)