

Sommerkarte

Vieni con me d'Estate in Sardegna

ANTIPASTI

BURRATA E BOTTARGA	17
Frische Burrata Wilkräutersalat Bottarga di Cabras Cocktail von Sommertomaten Basilikumöl	
GAMBERI IN PADELLA	22
Garnelen aus der Pfanne Knoblauch Chili Zitrone Frischen Tomaten Weißwein	
MELANZANE	16
Gratinierte Aubergine Tomatensalsa Provola Sarda Mozzarella Parmigano	
CARPACCIO DI TONNO	24
Carpaccio vom roter Thunfisch Schalotten Limette Tapioka Rosa Pfeffer	
CARPACCIO DI MANZO	24
Rindercarpaccio Stracciatella Kartoffelpops geröstete Focaccia Rucola	

INSALATE

SARDEGNA	18
Rucola und Wildkräutersalat Datterini Pecorino di Macomer Walnüsse Honig	
ANGURIA E PECORINO	16
Wassermelone Salat Gurken Sellerie Erdbeeren Frischer Pecorino Minze	
SFIZIOSA	22
Salat der Saison Thunfisch im Sesam Büffelmozzarella Tropeazwiebeln Oliven	
CAESER L'OPERA STYLE	27
Romanasalat gegrillte Poulardenbrust geröstete Focciawürfeln Pecorino gebratene Pfifferlingen Parmigiano	

PASTA

RAVIOLI DEL SOLE	19
Hausgemachte Ricotta-Mangold Ravioli Tomatensugo Pecorino Basilico	
RAVIOLI BURRO E SALVIA	19
Hausgemachte Ricotta-Mangold Ravioli Salbeibutter Pecorino Parmigiano	
MALLOREDDUS NERANO	19
Sardische Gnocchetti Zucchini-creme Provola Pecorino Zucchini-chips	
TORTELLI DI PESCE	26
Hausgemachte Sardische Tortelli Zackenbarschfüllung Garnelen Bisque	
CULURGIONES BARBAGIA	24
Hausgemachte Sardische Typische Ravioli frische Pfifferlinge Salsiccia Pecorino	

SECONDI

FINISSIMA DI MANZO	34
Feines hauchdünnes Rindersteak vom Grill Rucola Mediterranes Gemüse Balsamico gehobelter Grana Padano Zitrone mit gebratenen Pfifferlingen +6 mit gehobeltem Sommertrüffel +8	
MANZO AL CANNONAU	34
Geschmorte Rinderbäckchen Pastinake Sommergemüse Rotweinschalotten Wacholder-Cannonaujus	
VITELLO	39
Kalbsrückensteak Pfifferlingen Pecorino Kartoffelspalten Sommergemüse Jus Frischer Fisch nach Tagesempfehlung	