

A Cena Abendskarte



Vieni con me in Sardegna

Lassen Sie sich entführen auf eine kulinarische
Genussreise durch meine Heimat Sardinien.

Piacevole serata,
Ihr Tonino Meloni

STUZZICHINO DI BENVENUTO

Die Küche grüßt

*

POLPO 18

Knuspriger Octopus
Kartoffelmousseline | Reischips | Olio d'Oliva Sardo

*

CULURGIONES 19

Hausgemachte sardische typische Ravioli
Pecorinoespuma | Cardoncelli | Wintertrüffel

*

PESCE SPADA 32

Mittelmeer Schwertfisch
Pane Carasau Kruste | Zitronenpüree
Datterini | Fenchel | Salmoriglio Salsa

oder

CERVO 32

Hirschrücken | Rote Bete Gnocchi
Maronen | Wintergemüse | Cannonaujus

*

TORRONE 12

Torrone Parfait | Pistacchio | Crumble | Schokolade

oder

FORMAGGI 12

Käsevariation | Senfrüchte | Walnüsse

4 Gänge 59

A Cena

Abendskarte



DEGUSTAZIONI

GRAN DEGUSTAZIONE L'OPERA 42 - für 2 Pers.

Vitello Tonnato | Bresaola | Burrata | Culatello | Rindertatar | Roastbeefcarpaccio
Taggiascheoliven | Grillgemüse | Gratinierte Aubergine |

GRAN DEGUSTAZIONE SARDEGNA. 38 - für 2 Pers.

Sardische Wurst- und Käse Variation
Bergschinken | Mustela | Coppa | Salsiccia | Guanciale | Lardo | Pecorino Fiore Sardo |
Jungpecorino vom Grill | Artischocken | Oliven | Getrockneten Tomaten

GRAN DEGUSTAZIONE MARE 56 - Für 2 Pers.

Geräucherter Thunfisch und Schwertfisch Hausgebeitzer Lachs | Octopus
Hummer alla Catalana | Garnelen | Jakobsmuscheln | Clamaretti
Tatar und gebratenes vom Yellowfin Tuna

ANTIPASTI

CAPRINO GRATINATO 12

Ziegenkäse | Salatbouquet | Himbeer | Feigensenf

ZUPPETTA COSTA SMERALDA 17

Sardische Suppe aus Edelfische | Bruschetta

CARPACCIO TARTUFATO 18

Rindercarpaccio | Cardoncelli
Crema Fraiche | Wintertrüffel | Pinienkernen

PASTE

MALLOREDDUS ALLA SARDA 17

Hausgemachte Sardische Safran Gnocchetti
Austernpilze | Lamragout | Pecorino

RAVIOLINI DEL SOLE 18

Hausgemachte Ricotta-Zitrone Raviolini
Tomatensugo | Pecorino | Basilikum

TORTELLI DI CASTAGNE 19

Hausgemachte Maronen Tortelli | Edelpilze | Balsamico

SECONDI

CODA DI ROSPO 34

Seeteufelmedaillons | Parmaschinken
Venere Reis | Wintergemüse | Vernaccia-Safranschaum

VITELLO 28

Zartes vom Wiesenkalb | Trüffel Kruste
Kartoffel-Schalottenstampf | Rosenkohl | Perlzwiebeln

MANZO 26

Simmentaler Ochsenbrust 48 Std. Sous Vide
Wirsing | Möhren | Zitrone | Wacholderjus