

Vieni con me in Sardegna

Winterkarte

ANTIPASTI

PECORINO AL FORNO 18

Sardischer junger Pecorino aus dem Ofen
Feldsalat, Walnüsse, Feigen-Balsamico

VACCA ROSSA 24

Roastbeef von der sardischen Färsche
Trüffelpesorino, gebratene Austernpilze

ZUPPA DI LEGUMI 14

Sardische Wintersuppe aus Hüselfrüchten,
Wurzelgemüse, Guanciale, Crostone

PASTA

LASAGNE DI CARASAU 19

Hausgemachte Pane Carasau Lasagne
Lammragout, Pecorino, Provola, Rosmarin

CULURGIONES AL TARTUFO 26

Handgemachte Sardische Trüffelravioli
Pecorino Espuma, Kräuterseitlinge, Trüffel

MALLOREDDUS NUORO 19

Sardische Hartweizen Gnocchetti
Frische Salsiccia, Austernpilze, Pecorino

SECONDI

CONIGLIO ALLA SARDA 34

Kaninchen nach sardischer Art
Oliven, Kartoffelwürfeln, Wintergemüse,
Datterini, Vernaccia di Oristano

AGNELLO SARDO 39

Duett von sardischem Lamm,
Rücken und Schulter, Kartoffelgratin,
Caponatina, Rosmarinjus

BRASATO AL CANNONAU 35

Geschmortes vom Black Angus Rind
Trüffelpüree, Wurzelgemüse, Cannonaujus

DOLCI

TORTINO AL CIOCCOLATO 15

Schokotörtchen mit flüssigem Kern
Kakaocrumble, Himbeersorbet

ORO DI SARDEGNA 14

Torrone-Mirto Mousse, Zitrusherz
Pistaziencrumble, Waldfrüchte

HAUSGEMACHTES EIS UND SAISONAILE SORBETS

nach Tagesempfehlung

Vieni con me in Sardegna

Winterkarte

IL MENÙ SARDO

TRADIZIONI DI TERRA

Antipasto Misto nach sardischer Art
Salsiccia, Prosciutto, Mustella, Pecorino
Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliven
19

I CULURGIONES

Handgemachte sardische Typische Ravioli
Tomatensalsa, Basilico, Pecorino
21

MAIALETTO AL FORNO

Sardisches Spanferkel aus dem Ofen
Patatine, Mediterranes Gemüse, Rosmarin
34

SEADAS

Ein Dessertklassiker der Insel, zart knusprig,
cremig im Inneren, Duft mediterraner Blüten
mit Kastanienhonig und Vanilleeis
12

3 GÄNGE 59
4 GÄNGE 74

IL MENÙ DI PESCE

POLPO E BOTTARGA

Zartes Octopus Carpaccio
Rucola, Zitrone, Olivenöl, Bottarga
24

FREGOLA AI GAMBERI

Sardische getöstete Pasta Perlen
Garnelen, Kirschtomaten, Krustentierbisque
24

BRANZIONO ALLA VERNACCIA

Mittelmeer Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
Lauchgemüse, Zitronenpüree, Vernacciaschaum
38

SORBETTO AL LIMONCELLO

Erfrischender Abschluss
Hausgemachtes Zitronen-Limoncello Sorbet
Limetten-Pistazien Crumble
11

3 GÄNGE 64
4 GÄNGE 79