

Antipasti - saisonale Vorspeisen

Di verdura Leichtes mit Gemüse

Peperoni al pastore

gratinierte gefüllte Paprikahälfte mit Gemüse & Ziegenkäse oder Mozzarella

Taschette alla melanzana

Teigtaschen gefüllt mit pikant gewürzter Auberginen-Mousse (auf Servierplatte)

Funghi nel pane

Balsamico-Pilze im Blätterteigtäschchen (auf Servierplatte)

Tarta di verdura

saftiger Gemüse - Blechkuchen - m. Zwiebeln, schw. Oliven, Zucchini, Auberginen (auch mit Speck mgl.)

Zucchine ripiene

gefüllte Zucchini aus dem Ofen mit Gemüse mit Pecorino gratiniert

Verdura arrosto

gegrilltes Gemüse an hg. Kräuter-Ölen (m. / o. Knoblauch) (auf Servierplatte)
mit Pane Carasau - dem traditionellen Sardischen Hirtenbrot

Cashcà alle olive

traditionelles Couscous mit Olivenpesto & gegrilltem Gemüse (im Schälchen)

Insalata „Pastore“

Romana mit marinerter Cocktailtomaten an Ziegenkäse & Crostini (im Schälchen)

Insalata „Portopino“

gegrillter Gemüse-Salat mit Romana, o.a. & Crostini (im Schälchen)

Pasti della casa - hausgemachte Pasta-Spezialitäten

Dal mare Fisch & Meer

Malloreddus ai calamaretti

zarte Babycalamari an Weißwein-Kräuter-Tomatensauce an Sard. Hartweizenpasta

Tagliatelle al salmone

Limonen-Lachs an Sahne-Weißweinsauce

Conchiglie con Sardine al limone e basilico

muschelförmige Pasta mit Sardinen an Zitronen-Basilikum-Sauce

Conchiglie al tonno e salvia

mit Thunfisch an Kapern -Salbei-Sauce

Con carne mit Fleisch

Malloreddus alla Campidanese

trad. Sardische Gnocchi mit Fenchel-Salsiccia-Tomaten-Sauce & Pecorino Sardo

Penne pollo al basilico

Basilico-Limonen-Hühnchen an Sahne-Weißweinsauce & Pecorino Sardo

Pennette alla diavola

mit pikantem Paprikahühnchen an Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce

Gnocchetti Sardi al ragù

Rosmarin-Lamm oder Rindfleisch an Tomaten-Kräuter-Sauce & Pecorino Sardo

Mezzelune Salsiccia

hausg. Riesen-Ravioli mit Salsiccia-Mascarpone-Füllung an Tomatensauce

Del bosco aus Wald & Garten

Malloreddus ai funghi e rucola

Sardische Pasta mit Thymian-Pilzen an Sahne-Weißwein-Sauce mit Rucola & Pecorino Sardo

Trenette ai Porcini

an Steinpilz-Thymian-Sahne-Weißweinsauce (mit getrock. Steinpilzen) & Pecorino Sardo

Mezzelune classiche

hausg. Riesen-Ravioli gefüllt mit Muskatspinat, getr. Tomaten, Ricotta & Pecorino Sardo an Nußbutter

Mezzelune porcini

hausg. Riesen-Ravioli mit Waldpilz-Steinpilz-Füllung & Pecorino Sardo an Nußbutter

Mezzelune al finocchio

hausg. Riesen-Ravioli mit Fenchel-Ziegenkäse-Füllung & Pecorino Sardo an Nußbutter

Secondi piatti Fisch- & Fleisch- Gerichte

Polenta alla Campidanese

Fenchel-Salsiccia an gebratener Rosmarin-Polenta mit Tomaten-Sauce & Pecorino

Filetto di orata

Doradenfilet an Zucchini-Reis & würziger Sauce mit getr. Tomaten

Calamaretti al vino bianco

zart geschmorte Babycalamari an Weißweinsauce & getr. Tomaten mit Polenta

Filetto di pollo

Thymian-Hähnchenbrustfilet an pikanter Paprika-Tomaten-Sauce mit Kartoffelgnocchi / Polenta

Spezzatino di agnello al pastore

zart geschmortes Lamm nach Hirtenart (Ragout in Tomaten-Oliven-Weißweinsauce) mit Kartoffelgnocchi / Polenta

Dolci Desserts & Kuchen

Mousse di cioccolato

Schokomousse mit Mandeln & Waldfrüchten

Budino al cioccolato e Amaretto

hg. Schoko- Karamel -Flan mit Amaretto & Waldbeeren-Püree

Pannacotta alla vaniglia

Vanillepannacotta mit Früchten der Saison : Waldbeeren oder Orangenfilets & Bitterorange

Ravioli dolci

hg. süße Teigtaschen gefüllt mit Orangen-Ricotta & Minze

Insalata di frutta

frischer saisonaler Obstsalat mit Minze

Torta di mandorle

hausg. Mandel-Amaretto-Kuchen

Biscottini al cioccolato

hausg. Schoko-Nuß-Küchlein

Tarta di ricotta all'arancia

hausg. Orangen-Ricotta-Kuchen

Mittagspause! ... und ein kurzer Ausflug ans Mittelmeer



Mediterranes Lebensgefühl für eine wertvolle Stunde am Tag

- **... entschleunigen mit Köstlichkeiten der italienischen Insel !!**

Zum Business-Lunch für Ihre Gäste ist unser Servier-Service inkludiert.

!! Unsere Speisen sind nach traditionellen Sardischen Rezepten saisonal & hausgemacht **

Sie werden ganz ohne Geschmacksverstärker und chemische Konservierungsstoffe hergestellt.

Ein Angebot senden wir Ihnen gerne zu. Bitte nennen Sie uns Personenanzahl & Budget.

Sie möchten zum Lunch ein 3-Gänge-Menü mit gemischten Vorspeisen ? Gerne machen wir Ihnen Vorschläge !

** da wir ausschließlich saisonale Frischware verwenden, bitten wir geringfügige Änderungen vorzubehalten.

Bestellen Sie Getränke für Ihre Veranstaltung gleich mit dazu.