

Grigliata - sardische Grillspeisen

Buffet di antipasti - Vorspeisenbuffet

vegetaria (freddo)

vegetarisch (kalt)

Duo di bruschette

Bruschette mit hausgemachtem schwarzem Oliven- Pesto und Tomaten-Basilikum-Pesto

Bruschette con crema di Pecorino

Bruschette mit kräftigem Pecorino-Streichkäse

Cascà alla verdura e insalata verde

sardisches Couscous mit mariniertem Gemüse und grünem Salat (Romana o.a.)

Insalata di finocchio

Fenchelsalat an Olivenöl

Verdura arrosto

gegrilltes Gemüse der Saison in Kräutermarinade (mit oder ohne Knoblauch)

con pesce (freddo)

mit Fisch (kalt)

Bruschette al tonno

geröstete Baguette-Häppchen mit Thunfischcreme

Sardine al limone e basilico

frittierte Sardinen an Limonen-Basilico-Öl

Insalata di mare

Meeresfrüchte-Salat* mit Muscheln, Kalamar, Oktopus an einer hausgemachten Limonen-Knoblauch-Kräuter-Marinade

* je nach saisonaler Verfügbarkeit

vegetaria (caldo)

vegetarisch (warm)

Bruschette al formaggio di capra

Bruschette mit gratiniertem Ziegenkäse und Feigengelee

Zucchine e peperoni ripiene

gefüllte Zucchini- und Paprikahäppchen mit Gemüse und Ei, gratiniert mit Pecorino (sardischer gereifter Schafskäse)

Primi - erste Gänge

Pasta vegetariana

vegetarische Ravioli

Ravioli finocchio al burro e salvia con Pecorino
sard. Ravioli mit Fenchel-Ziegenkäse-Füllung

Ravioli funghi al burro e salvia con Pecorino
sard. Ravioli mit Waldpilz-Füllung

Ravioli crocoriga al burro e salvia con Pecorino
sard. Ravioli mit Kürbis-Füllung

(von September bis Februar)

Alle Ravioli an Salbeibutter mit frisch geriebenem Pecorino (sardischem gereiftem Schafskäse)

Pasta con carne

Pasta mit Fleisch

Malloreddus alla Campidanese

Gnocchi an Salsiccia-Tomaten-Sauce (mit der traditionellen sardischen Schweinswurst)
mit frisch geriebenem Pecorino (sardischem gereiftem Schafskäse)

Pasta del mare

Pasta mit Fischrogen & Muscheln

Spaghetti alle cozze

Spaghetti mit Miesmuscheln in Weißweinsauce

Spaghetti alla Bottarga

mit dem Rogen der sardischen Meeräsche* („Sardischer Kaviar“), Knoblauch und Petersilie

Fregola alle cozze

traditionelle sardische Fregola**- Pasta mit Miesmuscheln

* je nach saisonaler Verfügbarkeit

** geröstete Pasta aus Hartweizengries in Kugelform

Cozze

Muscheln an Sauce

Cozze al vino bianco

Miesmuscheln an Weißweinsauce

Cozze al pomodoro

Miesmuscheln an Tomaten-Kräutersauce

Secondi à la griglia - Hauptspeisen vom Grill

Carne

Fleisch

Costolette di agnello al rosmarino
Lammkotelett* an Rosmarin

Bistecca di agnello
Lammsteak* in Rosmarin-Marinade

Bistecca di manzo
Rindersteak in Kräutermarinade

Salsiccia allo spiedo
tradit. sardische Schweinswurst, gerollt am Spieß

Bistecca di maiale
Schweinesteak in Kräutermarinade

* je nach saisonaler Verfügbarkeit

Pesce

Fisch

Filetti di branzino
Wolfbarschfilet, mariniert mit Kräutern und Tomatenpesto

Filetti di orata
marinierte Doradenfilets mit Kräutern und Tomatenpesto

Bistecca di pesce spada
Schwertfischsteak*

Bistecca di tonno alla salvia
Thunfischsteaks an Salbei

Orate ripiene al limone
gefüllte ganze Dorade mit Kräutern und Zitrone

Calamari ripieni
gefüllte Kalamare mit Kräutern, getrockneten Tomaten

Gamberoni all' aglio
sardische Gambas an Knoblauchmarinade

* je nach saisonaler Verfügbarkeit

vegetaria

vegetarisch

Spiedini di verdura
Spieße mit mediterranem Grill-Gemüse der Saison
(Aubergine, Fenchel, Olive, Paprika, Zucchini,...)

Contorni - Beilagen

Finocchio all'arancia

gedünsteter Fenchel mit Orange

Polenta al burro e salvia

Rosmarin-Polenta-Ecken an Salbei-Nussbutter

Insalata della stagione

bunter Salat der Saison (Grünes, Tomate, Gurke, Fenchel, Mais, Oliven, u.a.)

Patate al forno mediterrane

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

Verdura arrosto della stagione

Grillgemüse der Saison mariniert in Kräuter-Knoblauch-Öl

Pane - Brote

Pane Carasau

das traditionelle sardische Hirtenbrot mit Meersalz und Olivenöl

Focaccia al rosmarino

Rosmarin-Brot*

Focaccia alle olive

Oliven-Brot*

Bruschetta & Ciabatta

traditionelles italienisches Weißbrot

* je nach Verfügbarkeit

Dolci e formaggi - Desserts & Kuchen

Formaggi sardi

Sardische Käsevarianten

Pecorino sardo / Pecorino al pepe / formaggio di capra / Provolone / Crèma di Pecorino

gemischte Platte nach Wahl:

Pecorino sardo (gereifter Schafskäse) / Pecorino mit Pfeffer / Ziegenkäse mild oder würzig

Provolone (Weichkäse in Scheiben von der Kuh)

kräftiger Pecorino-Streichkäse

Dolci

Desserts und Kuchen

Budino al cioccolato e Amaretto

hausgemachter Schoko-Amaretto-Flan (ein Pudding mit Karamellüberzug)

Crema di Mascarpone ai frutti di bosco

hausgemachte Mascarpone-Creme mit Waldbeeren

Insalata di frutta

Obstsalat der Saison (Pfirsich, Melonen, Erdbeeren, Brombeeren, Trauben, u.a.)

Pannacotta alla frutta

Pannacotta (gekochte Sahne und Milch mit Gelatine) mit Früchten der Saison
(Erdbeeren, Waldbeeren, Pfirsiche)

Sebadas

traditionelle sardische Ricotta-Küchlein mit Honigüberzug (frittiert und warm serviert)

Duetto di mousse au cioccolato

Duett von weißer und dunkler Mousse-au-chocolat mit Waldfruchtpüree

Torta della nonna alle mandorle

Großmutter's Mandel-Amaretto-Küchlein

Alle unsere Speisen sind hausgemacht und ohne Geschmacksverstärker hergestellt.

*Haben Sie weitere Wünsche an Fisch- und Fleischqualitäten oder zu Schalentieren
und Käsesorten, prüfen wir gerne deren Verfügbarkeit.*

*Wir empfehlen Ihnen die zum Menü passenden sardischen Qualitätsweine von
ausgezeichneten Weingütern.*