

Menu di nozze - sardisches Hochzeitsmenü

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

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 polpo

Oktopussalat* an 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)

Verdura arrosto

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

Primi - erste Gänge

Pasta vegetariana

vegetarische Pasta

Culurgiones „casalinga“ al burro e salvia con Pecorino

sard. Ravioli mit tradit. Spinat-Käse-Füllung an Salbeibutter
mit frisch geriebenem Pecorino (sardischem gereiftem Schafskäse)

Culurgiones „casalinga“ con sugo di pomodoro-basilico

sard. Ravioli mit tradit. Spinat-Käse-Füllung an Tomaten-Basilico-Sauce
mit frisch geriebenem Pecorino (sardischem gereiftem Schafskäse)

Pasta con carne

Pasta mit Fleisch

Malfreddus alla Campidanese

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

Pasta del mare

Pasta mit Fischrogen & Muscheln

Spaghetti alle cozze - vongole

Spaghetti mit Miesmuscheln und / oder Venusmuscheln in Weißweinsauce

Spaghetti alla Bottarga

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

Fregola alle vongole

traditionelle sardische Fregola*- Pasta mit Venusmuscheln

* 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

Pecora / Capra arrosto
Schafffleisch oder Ziegenfleisch

* 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

Muggine ripiene al limone
gefüllte sardische Meeräsche mit Kräutern und Zitrone

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,...)

Secondi dal forno - Hauptspeisen aus Ofen & Pfanne

Carne

Fleisch

Quaglie ripiene

gefüllte Wachteln mit Kräuter, getrockneten Tomaten, Ei, Olivenöl

Pesce

Fisch

Fritto misto di pesce

gemischte frittierte Fischspezialitäten: Sardinen, Muscheln, kleine Fische

Calamari ripieni

gefüllte Kalamare mit Kräutern, getrockneten Tomaten

Calamaretti al vino bianco zarte

zarte Babycalamari* in Weißweinsauce

Sardine fritte al pomodoro

frittierte Sardinen auf Tomaten-Kräuter-Bett

* je nach saisonaler Verfügbarkeit

Contorni - Beilagen

Finocchio all'arancia

gedünsteter Fenchel mit Orange

Polenta al burro e salvia

Rosmarin-Polenta-Ecken an Salbei-Nussbutter

Malloredùs al burro e salvia

sardische Gnocchi an Salbei-Nussbutter

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

traditionelles sardisches Weißbrot

* je nach regionaler Verfügbarkeit

Dolci e formaggi - Desserts & Kuchen

Formaggi sardi

Sardische Käsevarianten

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

Piatto di frutta

Obstplatte der Saison (Pfirsichscheiben, Melonenschnitze, Erdbeeren, Brombeeren, Trauben, ...)

Pannacotta alla frutta

Pannacotta (gekochte Sahne und Milch mit Gelatine) mit Früchten der Saison
(Erdbeere, 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

Mezzanotte - Mitternachts-Snacks

Zuppa della stagione

Suppe der Saison: Fenchel-Gambas-Suppe, Tomatenkaltschale
oder andere
mit sardischem Hirtenbrot

Tris di bruschette

geröstete Baguette-Häppchen mit einem Pesti-Dreierlei

oder viele andere Häppchen nach Wahl