



Zuppa di zucca (Kürbissuppe) 6,50€

**

Involtini sardi con alici - pomodori e cipolla

Sardischem Hirtenbrot aus dem Ofen mit Alici Zwiebeln und Tomaten 9,90€

**

Ficchi con prosciutto sardo e capra

Frischen Feigen mit sardischem Schinken und Ziegenkäse aus dem Ofen 12,90€

**

Antipasti della vetrina su tagliere

Vorspeisen aus unserer Vitrine 12,90€

**

Insalata di polpo con pomodori secchi e patate

Lauwarmer Okotpus Salat mit Kartoffeln und getrockneten Tomaten 10,90€

Möchten Sie sich ein Gericht teilen, berechnen wir 2,50 extra

Primi – Pastagerichte

Pasta sarda con salsiccia e carciofi

Sardische Pasta mit Salsiccia, sard. Artischocken, Zwiebeln, Weißwein 13,90€

**

Risotto con funghi porcini

Risotto mit Steinpilzen, Pecorino, Gemüsebrühe, Weißwein, Zwiebeln 15,90€

**

Agnolotti con zucca

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Kürbis in einer Kürbis Prosecco-sahne sauce 12,90€

**

Secondi-Hauptspeisen

Filetto di pesce con verdure e patate

Fischfilet an Gemüse der Saison & Rosmarinkartoffeln 20,90€

**

Faraona con funghi

Perlhuhnbrust mit Pilzen, Weißwein, Zwiebeln etwas Sahne, Kartoffeln 18,90€

**

Möchten Sie einen extra Korb mit Ciabatta Brot und sard. Hirtenbrot berechnen wir 2,50€

**

fragen Sie nach unseren Desserts oder einer Käseauswahl

Dazu empfehlen wir einen Moscato di Cagliari (Dessertwein) ab 5,50€

**Unsere Zusatztavolata sarda findet am 31. Oktober statt
18.30 bis ca 22.30 Uhr**

¹ Konservierungsstoffe, ³ Antioxidationsstoffe, ² Farbstoffe in der Rinde ⁴E451/E452Triphosphate/Polyphosphate

⁵Wein enthält Sulfite. Falls Sie über Allergene oder Zusatzstoffe etwas wissen möchten, fragen Sie uns