



**Formaggio di capra con ficchi freschi e mustela su rucola**  
Ziegenkäse mit frischen Feigen, sardischem Schinken an Rauke 10,90€

\*\*

**Involtini sardi con erborinato e pomodorini al forno**  
Blauschimmelkäse vom Schaf eingewickelt in sard.Hirtenbrot & Tomaten aus dem Ofen 9,90€

\*\*

**Calamari con uva secca e vino rosso**  
gebratene Calamari mit Rosinen, Zwiebeln in Rotwein 12,9€  
Rosinen enthalten Sulfite

### Primi – Pastagerichte

**Cocciole con ricotta e pomodorini**  
Pasta mit Ricotta dazu Kirschtomaten 10,90€

\*\*

**Agnolotti con filetto di pesce**  
Gefüllte Teigtaschen mit Pfifferlinge, Ricotta mit Weißwein, Zwiebeln & Fischfilet

\*\*

**Malloreddos con carciofi e salsiccia sarda**  
Sardische Pasta mit Artischocken, sardischer Salsiccia, Weißwein, Zwiebeln, 14,90€

\*\*

**Tagliatelle mit Cantarelli**  
Bandnudeln mit Pfifferlingen 14,90€ mit Trüffel extra 18,90€

### Secondi-Hauptspeisen

**Tagliata di manzo su rucola, pecorino e pinoli**  
kurz gebratenes Entrecote in Streifen geschnitten an Rauke mit Pecorinokäse & Pinienkernen  
22,90€

\*\*

**Filetto di pesce su verdure**  
Fischfilet des Tages an Gemüse 18,90€

\*\*

**Patate al forno ( Kartoffeln aus dem Ofen) 3,50€**

\*\*

### Lust auf ein Dolce

fragen Sie nach unseren Desserts

**Unsere nächste Tavolata sarda ist am 30.10. Reservieren Sie schon jetzt verbindlich.  
Planen Sie eine Weihnachtsfeier, sprechen Sie uns an.  
Bis zum 20. November können Sie den Fadda Adventskalender in der Holzkiste bestellen**

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

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

**Sie können bei uns in Bar zahlen oder mit EC Karte ab 15 Euro**