



Insalata della stagione con Pinoli

Salat der Sasion mit Pinienkernen 5,50€

**

Carpaccio di melone e bottarga

Carpaccio von der Galia-Melone mit Bottarga (dem sardischen Gold) 9,90€

**

Involtini sardi con erborinato e pomodorini al forno

Blauschimmelkäse vom Schaf eingewickelt in sard. Hirtenbrot & Tomaten aus dem Ofen 9,90€

**

Insalata di polpo con pomodori secchi e patate

Lauwarmer Oktopussalat mit getrockneten Tomaten & Kartoffeln 10,90€

Formaggio di capra con marmelata di fichi d'india su rucola

Ziegenkäse aus dem Ofen an Rauke mit Kaktusfeigenmarmelade 10,90€

**

gerne bereiten wir Ihnen auch Salate zu die wir mit Olivenöl, Pfeffer, Salz & Balsamico servieren

Primi – Pastagerichte

Spaghetti all` nero di seppia e gamberoni

Spaghetti mit Gamberoni, Tinte vom Tintenfisch, Olivenöl, Knoblauch 13,90€

**

Malloreddos alla campidanese

Sardische Pasta mit frischer Salsiccia, Fenchel, Safran, Tomatensauce, Vino, leicht piccante

12,90€

**

Cocchie con carciofi

Sardische Pasta mit Artischocken, Weißwein, Zwiebeln, 12,90€

Secondi-Hauptspeisen

Filetto di pesce al limone con zucchini e peperoncino con pane sardo

Fischfilet mit Zitrone, Weißwein, Zucchini, Chili dazu sardischem Brot 18,90€

**

Salsiccia sarda arrosto con fagioli e patate

Sardische Fenchelwurst gebraten an Bohnen und Kartoffeln dazu Hirtenbrot 14,90€

**

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

Lust auf ein Dessert oder sardischen Käse fragen Sie uns

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

⁵Wein 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,