



Als Apertivo

Rose frizzante 0,1 im Fadda Glas serviert 4,90€

Dreierlei Bruschetta (ideal zum Glas Wein) 6,50€

Involtini sardi con salsiccia e pomodorini

Salsiccia eingewickelt im Hirtenbrot aus dem Ofen gebacken **9,90€**

Asparagi verdi al forno con pecorino e mustela

grüner Spargel aus dem Ofen überbacken mit Pecorino dazu sardischen Schinken **12,90€**
gerne bereiten wir Ihnen auch Salate zu die wir mit Olivenöl, Pfeffer, Salz & Balsamico servieren

Burrata con pomodori su insalata di campo

butterweicher sahniger Mozzarella mit Kirschtomaten an Feldsalat **10,90€**

Primi-Pastagerichte

Fregola sarda con carciofi , pomodorini e bottarga

Sardische Pasta mit sardischen Artischocken, Bottarga, Zwiebeln, Pomodorini ,Weißwein **14,90€**

Pasta con ragout di vitello rosso

Pasta mit Ragout vom Kalb, Tomaten **10,90€**

Agnolotti con filetto di pesce e vino bianco

gefüllte Teigtaschen mit Ricotta und Spinat, Fischfilet, Zwiebeln, Weißwein **14,90€**

Tagliatelle al tartufo e chips di pecorino

Bandnudeln mit Sommertrüffel, Butter, Pecorinochips **18,90€**

Secondi-Hauptspeisen

Filetto di pesce del giorno su insalata di campo e filetti di arancio e melograno

Fischfilet des Tages An Feldsalat mit Orangenfilets & Granatapfel **20,90€**

Pollo al granturco con salsa di funghi e vermentino, panna con taccole e patate

Maishähnchen supreme an einer leichten Pilz,-Vermentino-Sahnesauce
dazu Kartoffeln und Zuckerschoten **18,90€**

Lust auf ein Dessert

oder eine sardische Käseauswahl dazu ein Glas Moscato di Cagliari €

Ab 10 Personen bereiten wir Ihnen sardisches Maialeto, Lamm oder Zicklein aus dem Ofen am sardischem Holzbrett serviert, nur nach vorheriger Absprache.

¹ Konservierungsstoffe, ² Antioxidationsstoffe, ³ Farbstoffe in der Rinde ⁴E451/E452Triphosphate/Polyphosphate ⁵Wein enthält Sulfite.
Falls Sie über Allergene oder Zusatzstoffe etwas wissen möchten, fragen Sie uns