



## SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

<b>Hausgemachte Malloreddusu</b> mit Salsiccia und frische Artischocken	14,50 €
<b>Hausgemachte Culurgioni</b> (Maultaschen) mit Kartoffel-Pecorino-Minzfüllung in leichter Tomatensauce	15,00 €
<b>Spaghetti mit Bottarga</b> (getrocknete Meeräscheneier) mit Knoblauch, Petersilie und Olivenöl	13,50 €
<b>Spanferkel, Zicklein und Milchlamm</b> aus dem Ofen (mit Vorbestellung für mehrere Personen)	auf Anfrage
<b>Gegrillter sardischer Pecorino</b> (Schafskäse) <b>auf Pistocubett</b> (sardisches Fladenbrot)	11,00 €
<b>Hausgemachte Sebadas con miele</b> (süße Ravioli mit Käse, frittiert mit Honig)	7,50 €

## SARDISCHE GETRÄNKE

<b>Sardisches Bier Ichnusa</b> , nicht filtriert 0,5 l	6,00 €
<b>Mirto Likör</b> 2 cl	4,50 €

---

## APERITIVI

Glas Prosecco	0,1 l	4,50 €
Martini (Bianco, Rosso <sup>f</sup> , Extra dry)	5 cl	4,50 €
Campari Soda oder Campari Orange <sup>f</sup>	0,25 l	5,50 €
Sherry Dry oder Medium	5 cl	4,30 €
Cinar* (Pura oder Soda) / Punt e Mess	2 cl	4,50 €
Aperol Spitz / Hugo's	0,3 l	6,50 €
Bellini / Prosecco mit Aperol		5,00 €

f=mit Farbstoff

## VORSPEISEN

<b>Rucola</b> mit Tomaten und gehobeltem Parmesan	7,00 €
<b>„Caprese“</b> Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	7,50 €
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola und gehobeltem Parmesan	9,50 €
<b>Lachscarpaccio</b> mit Rucola und Rosa Pfeffer	9,50 €
<b>Gemischte Vorspeise</b> (gegrilltes Gemüse auf Rucola)	10,00 €
<b>Vitello Tonnato</b>	10,00 €

## SUPPEN

<b>Minestrone</b>	5,00 €
<b>Tomatencremesuppe</b>	5,00 €
<b>Stracciatella alla Romana</b>	5,00 €

## SALATE

<b>Insalata Mista</b> gemischter Salat, nur als Vorspeise oder als Beilage	4,00 €
<b>Insalata Verde</b> grüner Salat, nur als Vorspeise oder als Beilage	3,50 €
<b>Insalata di Pomodori</b> Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum, nur als Vorspeise	4,50 €
<b>Insalata Bouquet</b> gemischter Salat mit Putenstreifen und frischen Champignons	10,50 €
<b>Insalata Nizza</b> gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen, Oliven, Ei und Zwiebeln	11,50 €

## CARNI \*

<b>Costata di Maiale</b> Schweinelende im Buttersalbeisauce <sup>a, g</sup>	16,00 €
<b>Scaloppa Bolognese</b> Kalbsmedaillon mit Schinken und Käse <sup>a, g</sup>	17,00 €
<b>Scaloppa Funghi</b> Kalbsmedaillon mit frischen Champignons <sup>a, g</sup>	17,00 €
<b>Piccata Lombarda</b> Kalbsmedaillon in Weißwein-Zitronensauce <sup>a, g</sup>	17,00 €
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Kalbsmedaillon mit Parmaschinken, Butter-Salbei-Sauce <sup>a, g</sup>	19,50 €
<b>Misto Griglia</b> Gemischte Fleischplatte auf Rucola	23,00 €
<b>Filetto di Manzo</b> Rinderfilet vom Grill oder in grüner Pfeffersauce <sup>a, g</sup>	22,00 €
<b>Agnello alla Griglia</b> Lammkotelett vom Grill auf Rucola	21,00 €

## PESCE \*

<b>Calamari alla Griglia</b> Tintenfisch vom Grill auf Rucola	16,50 €
<b>Salmone ai Caperi</b> Lachsmedaillon mit Kapern in Zitronensauce <sup>a</sup>	16,00 €
<b>Orata al forno</b> Goldbrasse aus dem Ofen mit frischen Tomaten u. Basilikum <sup>a</sup>	19,00 €
<b>Branzino alla Griglia</b> Loup de Meer vom Grill	19,50 €
<b>Scampi alla Griglia</b> Scampi vom Grill auf Rucola	21,50 €
<b>Grigliata Mista</b> Gemischte Fischplatte auf Rucola	23,00 €

\* dazu Tagesbeilage

## PASTE

<b>Pennette Arrabbiata</b> Tomatensauce, Knoblauch, <i>scharf</i>	8,50 €
<b>Pennette 4 Formaggi</b> 4 Käsesorten <sup>g</sup>	8,50 €
<b>Pennette al Salmone</b> mit Lachs und frischen Tomaten <sup>g</sup>	11,00 €
<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> Knoblauch, Petersilie, Olivenöl, <i>scharf</i>	8,50 €
<b>Spaghetti Napoli</b> mit Tomatensauce	8,50 €
<b>Spaghetti Carbonara</b> Speck, Parmesan und Ei <sup>g, c</sup>	9,00 €
<b>Hausgem. Tagliatelle Parma</b> Parmaschinken in grüner Pfeffersauce <sup>g</sup>	11,00 €
<b>Spaghetti Porto Cervo</b> mit Scampi, Rucola u. frischen Tomaten <sup>b</sup>	12,00 €

a=Glutenhaltiges, bei Allergien nachfragen, c= Eier, g=Milch und Milchprodukte, b=Krebstiere

## PIZZE

<b>Pizza Brot</b> mit Tomaten und Knoblauch	4,50 €
<b>Pizza Margherita</b> mit Tomaten und Käse <sup>g</sup>	6,50 €
<b>Pizza Napoli</b> mit Tomaten, Käse und Sardellen <sup>g, d</sup>	7,50 €
<b>Pizza Funghi</b> mit Tomaten, Käse und Champignons <sup>g</sup>	7,50 €
<b>Pizza Salami</b> mit Tomaten, Käse und Salami <sup>g</sup>	7,50 €
<b>Pizza Prosciutto</b> mit Tomaten, Käse und Schinken <sup>g</sup>	7,50 €
<b>Pizza Carciofini</b> mit Tomaten, Käse und Artischocken <sup>g</sup>	7,50 €
<b>Pizza Peperoni</b> mit Tomaten, Käse und Peperoni <sup>g</sup>	7,50 €
<b>Pizza Diavola</b> mit Tomaten, Käse, Peperoni, Salami, <i>scharf</i> <sup>g</sup>	8,00 €
<b>Pizza Regina</b> mit Tomaten, Käse, Schinken und Champignons <sup>g</sup>	8,00 €
<b>Pizza 4 Stagioni</b> mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Peperoni und Oliven	8,50 €
<b>Pizza Capriciosa</b> mit allem <sup>g</sup>	9,00 €
<b>Pizza Tonno</b> mit Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln <sup>g, d</sup>	8,00 €
<b>Pizza Caprese</b> mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum <sup>g</sup>	8,50 €
<b>Pizza Roma</b> mit Tomaten, Käse, Sardellen, Olive und Kapern <sup>g, d</sup>	8,50 €
<b>Pizza Vegetariana</b> mit Tomaten, Käse und frischen Gemüse <sup>g</sup>	8,50 €
<b>Pizza Sardegna</b> mit Tomaten, Käse, Aubergine und Schafkäse <sup>g</sup>	8,00 €
<b>Pizza Calzone</b> gefüllt mit Tomaten, Käse, Schinken, Champignons und Artischocken <sup>g</sup>	8,50 €
<b>Pizza Fiorentina</b> mit Tomaten, Käse, Spinat und Gorgonzola <sup>g</sup>	9,00 €
<b>Pizza 4 Formaggi</b> mit Tomaten und 4 Käsesorten <sup>g</sup>	9,00 €
<b>Pizza Rucola</b> mit Tomaten, Käse, Rucola und gehobeltem Parmesan <sup>g</sup>	8,50 €
<b>Pizza Parma</b> mit Tomaten, Käse, Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan <sup>g</sup>	9,50 €
<b>Pizza Porto Cervo</b> mit Tomaten, Käse, Rucola und Shrimp <sup>g, d</sup>	9,00 €
<b>Pizza Pescatora</b> mit Tomaten, Käse und Meeresfrüchten <sup>g, b, n</sup>	9,00 €

Für jede extra Zutat wird 1 €, für Parmaschinken, Gorgonzola und Rucola werden 2 € berechnet

g=Milchprodukte, c= Eier, d=Fisch, b=Krebstiere, n=Weichtiere

## DESSERT

Hausgem. Tiramisú <sup>a, c, g</sup>	6,00 €
Hausgem. Vanille Panna Cotta <sup>g</sup>	5,50 €
Hausgem. Crema Catalana <sup>c, g</sup>	6,50 €
Hausgem. Zabaione <sup>c</sup>	7,00 €
Hausgem. Tris di Dessert	9,50 €
Gemischter Käse mit Brot <sup>a, g</sup>	9,50 €

a=Glutenhaltiges, c= Eier, g=Milch und Milchprodukte

## WARME GETRÄNKE

Espresso <sup>k</sup>	2,00 €
Cappucino <sup>k, g</sup>	3,00 €
Doppio Espresso <sup>k</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>k, g</sup>	3,50 €
Tasse Kaffee <sup>k</sup>	2,50 €
Espresso Corretto <sup>k</sup>	4,50 €
Tee (Pfefferminz, schwarz, Kamille)	2,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,2 l			1,70 €
Mineralwasser „San Pellegrino“	0,5 l	3,00 €	1,0 l	6,00 €
Stilles Wasser „Panna“	0,5 l	3,00 €	1,0 l	6,00 €
Limonade / Spezi <sup>k, f</sup> / Fanta <sup>f</sup> / Cola <sup>k, f</sup> / Cola Light <sup>k, f</sup>	0,2 l			2,00 €
Ananassaft / Johannisbeersaft / Rhabarber	0,2 l			2,00 €
Orangensaft / Apfelsaft / Holunder / Maracuja	0,2 l			2,00 €
Saftschorle	0,25 l	2,00 €	0,5 l	4,00 €
Schweppes (Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon)	0,2 l			2,80 €
Cola <sup>k, f</sup> / Spezi <sup>k, f</sup> / Limo / Fanta <sup>f</sup>	0,4 l			4,00 €

k=Koffeinhaltig, g=Milch und Milchprodukte, f=mit Farbstoff

## BIERE

### Vom Fass

Pils Beck's	0,33 l	3,50 €
Helles Fürstenberg	0,5 l	3,90 €
Radler	0,5 l	3,50 €

### Aus der Flasche

Weißbier / Dunkel Weißbier Franziskaner <sup>h</sup>	0,5 l	3,90 €
Dunkel Bier	0,5 l	3,90 €
Leichtes / alkoholfreies Weißbier <sup>h</sup>	0,5 l	3,90 €
Alkoholfreies Bier Löwenbräu	0,5 l	3,50 €

h= enthält Hefe

## SPIRITUOSEN

Ramazzotti / Averna / Amaro Montenegro / Amaretto	2 cl	4,50 €
Fernet Branca / Sambucca / Branca Menta	2 cl	4,50 €
Mirto (Rosso oder Bianco)	2 cl	4,50 €
Limoncello	2 cl	4,50 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,50 €
Remy Martin	2 cl	6,00 €
Grappa della casa	2 cl	4,50 €
Grappa Moscato / Prosecco	2 cl	5,00 €
Grappa Barolo / Brunello	2 cl	7,00 €
Filu Ferru, Sardischer Grappa	2 cl	5,50 €

## OFFENE WEIßWEINE

„Vermentino di Sardegna“, Dolia	0,2 l	5,00 €
Pinot Grigio, il Poggio dei Vigneti	0,2 l	4,50 €
Chardonnay, il Poggio dei Vigneti	0,2 l	6,00 €
Lugana, Zenegaglia	0,2 l	7,00 €
Sauvignon, Tre Venezie	0,2 l	8,00 €
Weißweinschorle	0,25 l	4,50 €

## WEIßWEIN FLASCHEN 0,75l

Vermentino „Costamolino“, Argiolas, Sardinien		22,50 €
Lugana „Visconti“, Lombardei		23,00 €
Gavi di Gavi „Bersano“, Piemont		28,00 €
Sauvignon „Vin die Vore“, Ronco del Gelso, Friaul		35,00 €
Pinot Grigio „Vin die Vore“, Ronco del Gelso, Friaul		37,00 €
Chardonnay „Vin die Vore“, Ronco del Gelso, Friaul		37,00 €

Rosé „Serra & Lori“, Argiolas	0,75 l	24,50 €
	0,2 l	6,00 €
Prosecco, DOC Brut	0,75 l	28,00 €
Flasche Champagner: Clicquot/Pommery		auf Anfrage

## OFFENE ROTWEINE

„Monica di Sardegna“, Dolia	0,2 l	5,00 €
„Montepulciano D’Abruzzo“, Cantina Casalbordino	0,2 l	4,50 €
„Nero D’avola“, Mandato	0,2 l	6,00 €
„Cannonau“, Dolia	0,2 l	8,00 €

## ROTWEIN FLASCHEN 0,75l

Primitivo „Fantini Farnese“, Puglia	21,00 €
Nero D’Avola „Branciforti di Bordonaro“, Sicilia	21,00 €
Dolcetto „Prunotto“, Piemonte	27,00 €
Monica Perdera „Cantina Argiolas“, Sardegna	22,00 €
Cannonau Costera „Cantina Argiolas“, Sardegna	26,00 €
Rocca Rubia „Carignano Del Sulcis“, Cantina Santadi	40,00 €
Nipozzano Chianti Riserva Ruffina „Cantina Marchese de Frescobaldi“, Toscana	38,00 €
Le Volte „Cantina Ornellaia“, Toscana	43,00 €
Vino Nobile di Montepulciano „La Braccessa“, Toscana	45,00 €
Merlot „Collio“, Marco Felluga	35,00 €
Brunello di Montalcino „Tenuta Argiano“, Toscana	75,00 €
Taurasi, Feudi di San Gregorio, Campanien	70,00 €

**Turriga/Terre Brune/Barrua/Marchese di Villamarina/Isola die Nuraghi**

Sella & Mosca, Santadi

auf Anfrage