

APERITIVO

Campari Spritz

Campari, Prosecco, Soda 0,2 L 8

„Bicicletta“

Aspide* Bitter, Vermentino* di Sardegna, Soda 0,1 L 6,5

Birra Ichnusa

frisch, leicht und malzig – das Bier aus Sardinien 0,33 L 5,5

Crodino Spritz ALKOHOLFREI

Crodino*, alkoholfreier Sekt 0,1 L 6,5

WEINEMPFEHLUNG

Die Weine für unsere Themenwoche stammen vom Weingut Argiolas im Süden Sardinien. Es zählt zu den führenden Familienweingütern der Insel. Seit drei Generationen entstehen dort aus einheimischen Rebsorten charaktervolle Weine, die die mediterrane Landschaft und Tradition der Insel widerspiegeln.

	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Costamolino <small>BIANCO</small>			
Vermentino* di Sardegna DOC	5,7	10,6	36
Arjola <small>ROSATO</small>			
Cannonau* di Sardegna DOC Rosato	5,8	10,8	37
Costera <small>ROSSO</small>			
Cannonau* di Sardegna DOC	5,8	10,8	37
Iselis Monica <small>ROSSO</small>			
Bovale, Carignan, Monica	6,5	12,1	41,5

DOLCI

Klassische Desserts sind auf Sardinien eher rar. Abgesehen von Seadas werden hauptsächlich Kekse und Früchte serviert. Wir sind davon etwas abgewichen und haben hier ein paar Eigenkreationen mit typisch sardischen Zutaten kreiert.

Seadas

frittierter Raviolo mit Schafskäse-Zitronen-Füllung, Honig 6,5

Blutorangen-Ricotta-Kuchen

Kaki-Orangen-Sorbet, Blutorangen-Pomelo-Salat 11

Panna cotta di mandorle

Mandel-Panna-cotta mit Roséwein-Kirschen und Mandelcrunch 9

ANTIPASTI

Antipasti vegetariani

- zweierlei Oliven
 - Pecorino* (jung & gereift) mit frischer Birne
 - gegrillte Aubergine, Ricotta, Minze & Pinienkerne
 - geschmorte Kräuterseitlinge mit Knoblauch, Zitrone & Semmelbrösel
 - Chicoree, Radicchio & Rucola mit Feigen & Ricotta salata*
- pro Person* 15,5
- optional: mit Pancetta* & Rindersalami* *pro Person* 17

Sardellen-Duo

- geröstetes Bauernbrot mit Butter & Sardellen
 - Salat aus geschmorter Paprika, Basilikum, Kapern & Sardellen
- 15

PRIMI PIATTI

Fregola* con vongole

Venusmuscheln mit Fregolarisotto & Fenchel 11,5

Malloreddus* alla campidanese

sardische Bolognese mit Wurstbrät, Tomate und Weißwein, Pecorino 9,5

Malloreddus* con limone e mascarpone

cremige Zitronen-Salbei-Sauce *mit geräuchertem Ricotta* 9,5
*mit Bottarga** 9,5

SECONDI PIATTI

Porceddu arrosto FAIRFLEISCH

Rollbraten vom Spanferkel mit breiten Bohnen im Tomatensugo 20

Pollo lesso FERMIERS LANDAIS

Ragout von der pochierten Hähnchenkeule, Tomaten-Kapern-Sud, Gemüse aus Blumenkohl, Zucchini, Oliven & Mandeln 19,5

Orata a griglia

ganze Dorade mit Zitrone & Kräutern vom Holzkohlegrill, Fenchelgratin 25
größerer Fisch für zwei Personen 36

Polpette di carciofi

gebratene Artischocken-Kartoffel-Taler mit Kichererbsen, Fenchel & getrockneten Tomaten im Sud 17,5