

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO € 15.50

Handgeschnittenes Rindfleisch, Kalamata Olivenpastete, Schalotte, geröstete Paprika, Kapern, Trüffelmayonnaise, "Carasau Brot"
Hand-cut beef, Kalamata olive pate, shallot, capers, roasted peppers, truffle mayonnaise, "Carasau bread"

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA € 13.50

Würzige Pecorino-Käsecreme, Scharfe Salami, gemischtes hausgemachtes mariniertes Gemüse, "Carasau Brot"
Spicy pecorino cheese cream, spicy salami, mixed homemade marinated vegetables, "Carasau bread"

PARMIGIANA DI MELANZANE € 14.50 [vegetarian]

Auberginen, Parmesan, Tomatensauce, Basilikum und Blätterteigbündel gefüllt mit Mozzarella
Aubergines, parmesan, tomato sauce, basil and puff pastry bundle stuffed with mozzarella

BURRATA PUGLIESE BIO € 14.50 [vegetarian]

Burrata Käse aus Apulien Bio DOP, gegrilltes Gemüse, geröstete Tomaten, vegetarischer Kaviar, Basilikum
Burrata cheese from Puglia Bio DOP, grilled vegetables, roasted tomatoes, vegetarian caviar, basil

FORMAGGIO DI CAPRA E MELE VERDI € 14.00 [vegetarian]

Ziegenkäse, Rotkohl, Grüne Äpfel, Walnüsse, Honig
Goat cheese, red cabbage, green apples, walnuts, honey

POLPETTE DI BARBABIETOLA € 13.50 [vegan]

Rote Beete und Kidney-Bohnen Bällchen, Sesam, Paprika süß, Topinambur, geröstete Tomaten, Blumenkohl-Meerrettichcreme, Granatapfel, Pistazie
Red beetroot and Kidney beans balls, sesame, sweet paprika, Jerusalem artichokes, roasted tomatoes, cauliflower-horseradish cream, pomegranate, pistachio

ZUPPA DI BIETOLE E CECI 7.00 € [vegan]

Mangold, Kichererbsen, Kartoffeln, Haselnüsse
Swiss chard, chickpeas, potatoes, hazelnuts

DOMU NOSTA EXPERIENCE € 49.00

(FÜR 2 PERSONEN)



2 Antipasti of your choice
2 Pasta of your choice
(or 4 Antipasti)

with Dessert of your choice € 54.00

PASTA

TAGLIATELLE NERE POLPO E SEDANO RAPA € 16.50

Hausgemachte Schwarze Tagliatelle, Oktopus ragout, Knollenselleriepuree, Safran, Pinienkerne, Knoblauch, Petersilie, leicht würzig
Homemade black tagliatelle, octopus ragout, celeriac puree, saffron, pine nuts, garlic, parsley, slightly spicy

LINGUINE AL GRANCHIO € 16.50

Linguine, Taschenkrebsfleisch, Bottarga, Zucchini, Knoblauch, Bisque
Linguine, crab meat, bottarga, zucchini, garlic, bisque

FREGOLA AL RAGÙ DI MARE E CARCIOFI € 16.50

Sardische Fregola Pasta, baby Calamari, Garnelen, Artischocken, frische Tomaten, Tintenfischtinte, Knoblauch, Chili
Sardinian Fregola pasta, baby Calamari, shrimp, artichokes, fresh tomato, cuttlefish ink, garlic, chilli

LASAGNA ZUCCA E RAGÙ DI MAIALE € 14.50

Lasagna, Butternut-Kürbis, Schweinefleischragout, Bechamel, Zucchini Carpaccio, Parmesan Käse
Lasagna, Butternut squash, pork ragout, bechamel, zucchini carpaccio, Parmesan cheese

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI MANZO € 14.50

Hausgemachte Tagliatelle mit Rinderragout, Knusprige Kartoffeln, Mascarpone, Tomaten Sauce, Pecorino
Homemade tagliatelle with beef ragout, crispy potatoes, mascarpone, tomato sauce, pecorino

TAGLIATELLE VERDI AL POMODORO E STRACCIATELLA € 14.50

Hausgemachte grüne Tagliatelle, Tomatensauce, Stracciatella Käse, Basilikum
Homemade Green tagliatelle, tomato sauce, stracciatella cheese, basil

MALLOREDDUS (GNOCCHETTI SARDI) SALSICCIA E CIME DI RAPA € 14.50

Sardische Malloreddus Pasta, würzige hausgemachte "Salsiccia" Wurst, Stängelkohl, Knoblauch, Chili, Pecorino-Käse-Creme
Sardinian Malloreddus pasta, homemade spicy sausage, turnip tops, garlic, chilli, pecorino cheese cream

RAVIOLI PATATE DOLCI E MOZZARELLA € 15.50 [vegetarian]

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Süßkartoffeln und Mozzarella, Gorgonzola Sauce
Homemade ravioli stuffed with sweet potatoes and mozzarella, gorgonzola sauce

HOMEMADE DESSERT € 6.00

Tiramisù
Panna cotta
Chocolat Fondant

Domu Nosta
DRINK
- TAKEAWAY -



ACQUA E BIBITE

SAN BENEDETTO STILL	25 cl	€ 1.50	75 cl	€ 4.50
SAN BENEDETTO SPARKLING	25 cl	€ 1.50	75 cl	€ 4.50
COCA COLA 33 cl				€ 3.00
COCA COLA LIGHT 33 cl				€ 3.00
SPRITE 33 cl				€ 3.00
BIOZISCH NATUR ORANGE 33 cl				€ 3.50
BIOZISCH BLUTORANGE 33 cl				€ 3.50
BIOZISCH MATCHA 33 cl				€ 3.50
BIOZISCH HANF 33 cl				€ 3.50
SCHWEPES TONIC 20 cl				€ 2.50
SCHWEPES GINGER ALE 20 cl				€ 2.50
SCHWEPES BITTER LEMON 20 cl				€ 2.50
THOMAS HENRY SPICY GINGER 20 cl				€ 2.50
APFEL/ORANGE/ANANASSAFT	40 cl	€ 3.00		
APFELSCHORLE	40 cl	€ 2.80		

APERITIVI E COCKTAILS

SPRITZ (APEROL/CAMPARI)	€ 5.50
HUGO	€ 6.00
AMERICANO	€ 7.00
NEGRONI	€ 7.00
MOSCOW MULE	€ 7.00
GIN 4 cl	
Tonic/Lemon/Ginger Ale/Spicy Ginger/Orange	
TANQUERAY	€ 7.00
BOMBAY SAPPHIRE	€ 7.00
HENDRICK'S	€ 9.00
WILD CHILD BERLIN	€ 9.00
ELEPHANT	€ 11.00
VODKA 4 cl	
Tonic/Lemon/Ginger Ale/Spicy Ginger/Orange	
RUSSIAN STANDARD	€ 7.00
HELD BERLIN	€ 7.00
HAKU JAPANESE	€ 9.00
BELVEDERE	€ 11.00

BIRRA

ICHNUSA 33 cl	€ 3.00
ICHNUSA NON FILTRATA 50 cl	€ 5.50
ERDINGER ALKOHOLFREI 50 cl	€ 4.00
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI 50 cl	€ 4.00

VINO BIANCO

AJÒ Cantina di Mogoro, DOC, 2018, Nuragus, 12% vol. Sardinien, Italien	€ 22.00 € 15.40
DON GIOVANNI Cantina di Mogoro, DOC, 2019, Vermentino, 13% vol., Sardinien, Italien	€ 26.00 € 18.20
ARAGOSTA Cantina Santa Maria La Palma, DOC, 2019, Vermentino, 12,5% vol., Sardinien, Italien	€ 28.00 € 19.60
KARMIS CUVÉE Contini, IGT, 2019, Vernaccia und lokale Trauben, 13.5% vol., Sardinien, Italien	€ 34.00 € 23.80
MAMAIOA (BIO) Contini, DOC, 2017, Vermentino, 13% vol., Sardinien, Italien	€ 34.00 € 23.80

VINO ROSSO

LE BOMBARDE Cantina Santa Maria La Palma, DOC, 2018, Cannonau, 13% vol., Sardinien, Italien	€ 22.00 € 15.40
MALUENTU Contini, IGT, 2017, Nieddera, 13% vol., Sardinien, Italien	€ 32.00 € 22.40
MAMAIOA (BIO) Contini, DOC, 2016, Cannonau, 14% vol., Sardinien, Italien	€ 34.00 € 23.80
INU Contini, DOC, 2015, Cannonau, 14.5% vol., Sardinien, Italien	€ 40.00 € 28.00
IS ARENAS RISERVA Sardus Pater, DOC, 2015, Carignano, 15% vol., Sardinien, Italien	€ 50.00 € 35.00
ROCCA RUBIA RISERVA Santadi, DOC, 2015, Carignano, 14% vol., Sardinien, Italien	€ 50.00 € 35.00

VINO ROSATO

ROSÉ NIEDDERA Contini, IGT, 2018, Nieddera, 11.5% vol., Sardinien, Italien	€ 25.00 € 17.50
--	----------------------------