



FISH

OSTRICHE NATUR € 21.00 (6 pcs.) € 12.00 (3 pcs.)

Bretonische Austern. Zitrone, rotem Essig Schalotte auf der Seite

Breton oysters with lemon, red vinegar and shallot on the side

POLPO CROCCANTE € 19.50

Oktopus, weißer Sesam, Paprika süß, geröstete Tomaten, Tobikko Soya caviar orange, Wasabi-Erbsencreme, rote Zwiebeln aus Tropea

Octopus, white sesame, sweet paprika, roasted tomatoes, Tobiko soya caviar orange, wasabi pea cream, red onions from Tropea



LINGUINE AL GRANCHIO € 18.50

Linguine Pasta, Taschenkrebsfleisch, Zucchini, Bottarga, Bisque

Linguine pasta, crab meat, zucchini, bottarga, bisque

FREGOLA CALAMARI E GAMBERI € 17.50

Sardische Fregola Pasta, Baby-Calamari, Garnelen, frische Tomaten, Tintenfischtinte, Knoblauch, Chili

Sardinian Fregola pasta, baby squid, prawns, fresh tomato, cuttlefish ink, garlic, chilli



ORATA IN CROSTA € 28.50

Doradefilet, Kartoffel-Meerrettich-Kruste, Fenchel-Carpaccio Salat, Knoblauch-Chili-Mayonnaise

Sea bream fillet, potato and horseradish crust, fennel carpaccio salad, garlic-chilli mayonnaise

BREAD BOX € 3.50

Bread and pane carasau (typical Sardinian flat bread). Free top-up

MEAT

ANTIPASTO MISTO € 14.50

Sardischer Pecorino Käse, Scharfe Salami, Wildschweinsalami, gemischtes hausgemachtes mariniertes Gemüse

Sardinian Pecorino cheese, spicy salami, wild boar salami, mixed homemade marinated vegetables

TARTARE DI MANZO € 16.50

Handgeschnittenes Rindfleisch, Kalamata Olivenpastete, Schalotte, geröstete Paprika, Kapern, Trüffelmayonnaise, Nori Seetang

Hand-cut beef, Kalamata olive pate, shallot, capers, roasted peppers, truffle mayonnaise, Nori seaweed



GNOCCHETTI SARDI ALLA BARBARICINA € 14.50

Sardische "Malloreddus" Pasta, würzige hausgemachte "Salsiccia" Wurst, Auberginencreme, Pecorino-Käse

Sardinian "Malloreddus" pasta, homemade spicy sausage, aubergine cream, pecorino cheese

LASAGNA AL RAGÙ DI MANZO € 15.50

Lasagna, Rindfleischragout, Safran-Béchamel, Parmesan Käse

Lasagna, beef ragout, saffron béchamel, Parmesan cheese

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI AGNELLO € 16.50

Hausgemachte Tagliatelle mit Lammragout, Pflaumen, Kartoffeln, Pecorino Käse

Homemade tagliatelle with lamb ragout, plums, potatoes, Pecorino cheese



RIB-EYE STEAK 300 g € 29.50

Rindfleisch-Rib-Eye-Steak mit gelben Karotten, würzigen Mangold, knusprigen Süßkartoffeln, Gravy Soße, hausgemachter Ketchup

Beef rib-eye steak with yellow carrots, spicy Swiss chards, crispy sweet potatoes, gravy, homemade ketchup



VEG

CARPACCIO DI BARBABIETOLA € 12.50 [vegan]

Rote Beete, Granatapfel, gemischte salat, Mandeln, Pistazienpulver, Orange Dressing
Beetroot, pomegranate, mixed salad, almonds, pistachio powder, orange dressing

BURRATA PUGLIESE BIO € 15.50

Burrata Käse, gegrilltes Gemüse, geröstete Tomaten, vegetarischer Kaviar, Basilikum
Burrata cheese, grilled vegetables, roasted tomatoes, vegetarian caviar, basil



PARMIGIANA DI MELANZANE € 15.50

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



RAVIOLI SEDANO RAPA E TARTUFO € 17.50

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Knollensellerie, Trüffel, Butter-Salbei Sauce, schwarze Trüffelcreme
Homemade ravioli stuffed with celeriac, truffle, butter and sage sauce, black truffle cream

RISOTTO RADICCHIO E TALEGGIO € 16.50

Carnaroli-Reis, Radicchio, Taleggio Käse
Carnaroli rice, radicchio, Taleggio cheese



DESSERT

Tiramisù classic recipe € 6.00

(with coffee and a dash of Amaretto di Saronno liqueur)

Panna cotta with berry sauce € 6.00

Ananas / Pineapple tartare € 7.50

marinated in rum, with mango or raspberry ice cream

WE APOLOGISE, BUT WE DO NOT SPLIT THE BILL INTO MORE THAN TWO

Auf Anfrage verteilen wir Ihnen eine Allergenliste
On request we hand you out an allergen list