

Domu Nosta

DINNER ab 18:00 Uhr

WIE FUNKTIONIERT UNSER KONZEPT?

- Das Menü wird pro Person berechnet, und die Größe der Portionen hängt von dem von Ihnen gewählten Menü ab (d.h. beim 5-Gänge-Menü sind die Portionen kleiner, da es sich um ein Degustationsmenü handelt).
- Nur bei einem 5-Gänge-Menü muss das Menü für den gesamten Tisch gleich sein (mit 2 Gängen, jeder wählt für sich selbst).
- Der Tisch muss die gleiche Anzahl von Gängen wählen. Danke!

HOW DOES OUR CONCEPT WORK?

- *The menu is per person, and the size of the portions depends on the menu you choose (i.e. in the 5-course menu, the portions are smaller, being a tasting menu).*
- *Only in the 5-course menu, the menu must be the same for the whole table (with 2 courses, everyone chooses for themselves).*
- *The table must choose the same number of courses. Thank you!*

2 COURSES MENU

** Welcome from the kitchen included **

1 STARTER, 1 FIRST COURSE (OR 2 STARTERS) € 48.50

1 STARTER OR 1 FIRST, 1 SECOND COURSE € 59.50

5 COURSES TASTING MENU

** Welcome from the kitchen included **

2 STARTERS, 1 FIRST COURSE, 1 SECOND COURSE, 1 DESSERT, BREAD BOX € 84.50

VEGETARISCH IST AUCH MÖGLICH / VEGETARIAN'S ALSO POSSIBLE

STARTERS

POLPO CROCCANTE ^(a,c,d,f,m,p,2,3)

Knuspriger Oktopus, Erbsen-Wasabi-Creme, Topinambur, geröstete Cherytomate, weißer Sesam, Forellenrogen, rote Zwiebel aus Tropea, Soya Mayonnaise, Paprika süß

Crispy octopus, peas-wasabi cream, Jerusalem artichoke, roasted cherry tomatoe, white sesame, trout roe, red onion from Tropea, soya mayonnaise, sweet paprika

TARTARE DI MANZO ^(a,c,l,n)

Handgeschnittenes Rindfleisch, geröstete Paprika, Kalamata Olivenpastete, Dijon-Senf, Schalotte, Kapern, Trüffelmayonnaise

Hand-cut beef, roasted peppers, Kalamata olive pate, Dijon mustard, shallot, caper, truffle mayonnaise

VERDURE MISTE ^(a,g,h,i) [Vegetarian]

Gebackenes, gegrilltes und mariniertes lauwarme Gemüsesorten, Pecorino Käse
Baked, grilled and marinated lukewarm vegetables, Pecorino cheese

BURRATA BIO ^(h,i) [Vegetarian]

Bio-Burrata, Tomaten, Avocado, Basilikum
Organic burrata, tomatoes, avocado, basil

PARMIGIANA DI MELANZANE ^(a,c,g,i) [Vegetarian]

Aubergine, pochirtes Bio-Ei, Tomatensauce, Parmesan, Mozzarella-Blätterteig-Bündel, Basilikum
Aubergine, organic poached egg, tomato sauce, parmesan, mozzarella puff pastry bundle, basil

FIRST COURSES

FREGOLA SARDA ^(a,b,d,i,p)

Typisch sardische Pasta, Tintenfisch, Kalmar, Garnele, Miesmuscheln, Bottarga (getrockneten Großkopfmeeräsche-Fischrogen), Bisque Sauce, Chili, Knoblauch, Tintenfischtinte
Typical Sardinian pasta, cuttlefish, calamari, shrimp, mussels, bottarga (black mullet cured fish roe), bisque sauce, chilli, garlic, squid ink

MALLOREDDUS AL CINGHIALE ^(a,g,i)

Hausgemachte Sardische Pasta, Wildschwein, Tomatensauce, Pecorino Käse

Homemade Sardinian pasta, wild boar, tomato sauce, Pecorino cheese

CULURGIONES ^(a,c,g,i) [Vegetarian]

Hausgemachte sardische Ravioli, Ricotta-Spinat Füllung, Tomaten Sauce, Orangenschale, Parmesan

Homemade Sardinian ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach, tomato sauce, orange zest, Parmesan

RISOTTO ^(g,i,n) [Vegetarian]

Carnaroli-Reis, Artischocken, geräucherter Scamorza-Käse, Trüffelcreme, Parmesan
Carnaroli rice, artichokes, smoked scamorza cheese, truffle cream, Parmesan

SECOND COURSES

TAGLIATA DI MANZO ^(a,g,i)

Geschnittenes Rinder Rib Eye Steak, Mangold, sautierte Karotten, Süßkartoffeln, Gravy Sauce
Sliced beef rib-eye steak, Swiss chards, sautéed carrots, sweet potato, gravy

AGNELLO AL CANNONAU ^(a,g,i,l,n)

Lamm im Topf, Cannonau-Weinsauce, Pflaumen, Senf-Kartoffelpüree, grüne Bohnen, Schwarzwurzel
Lamb stew, Cannonau wine sauce, plums, mustard mashed potatoes, green beans, salsify

BREAD BOX ^(a,g)

€ 4.50

Hausgemachtes Brot, Carasau sardisches Brot
Homemade bread, Carasau Sardinian bread

DESSERT

RICOTTA, ABBAMELE & HONEY ^(g,h,n)

€ 10.50

Typisch sardisch. Abbamele ist ein Honigderivat
1 € wird an die Initiative „Suppe mit Sinn“ gespendet
1 € will be donated to "Suppe mit Sinn" initiative

INSALATA DI FRUTTA [Vegan]

€ 10.50

Obstsalat, Zitronensorbet

CHOCO FONDANT ^(a,c,g) [min. 20']

€ 10.50

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Eiscreme