

# Domu Nosta

## VORSPEISEN / STARTERS

**BRUSCHETTA AL POMODORO** (a) ⑤ € 8.0

Hausgemachtes Brot (2 Scheiben), Tomate, Knoblauch, Basilikum, Oregano, Öl  
*Homemade bread (2 slices), tomato, garlic, basil, oregano, oil*

**BRUSCHETTA MELANZANE E PECORINO** (a,g) € 9.0

Hausgemachtes Brot (2 Scheiben), Auberginencreme, Petersilie, Pecorino-Käse  
*Homemade bread (2 slices), aubergines cream, parsley, Pecorino cheese*

**PARMIGIANA DI MELANZANE** (a,i,g) € 14.0

Aubergine, Tomatensauce, Parmesan, Basilikum  
*Aubergine, Tomatensauce, Parmesan, Basilikum*

**POLPETTE DI NONNA ANNETTA** (a,c,g,i) € 17.5

Rinderfleischbällchen, Tomatensauce, Maispolenta, Pecorino-Käse  
*Beef meatballs, tomato sauce, corn polenta, pecorino cheese*

**FORMAGGI MISTI** (g) € 24.5

Sardischer Pecorino (2 Sorten gereifter Schafskäse), Ziegenkäse, Burrata, geräucherter Scamorza, Honig, Marmelade, getrocknete Feigen, Beeren  
*Sardinian pecorino (2 types of aged sheep's cheese), goat's cheese, burrata, smoked scamorza, honey, jam, dried figs, berries*

HALF / REGULAR

**INSALATA DI MARE** (b,d,h,i,l,n) € 16.5 € 24.5

Oktopus, Calamari, Tintenfisch, Garnelen, Kirschtomaten, Sellerie, Salat  
*Octopus, calamari, cuttlefish, prawns, cherry tomatoes, celery, salad*

**TARTARE DI MANZO** (c,l,n) € 16.5 € 24.5

Handgeschnittenes rohes Rindfleisch, Kalamata Olivenpastete, Dijon-Senf, Schalotte, geröstete Paprika, Kapern, Trüffelmayonnaise  
*Hand-cut raw beef, roasted peppers, Kalamata olive pate, Dijon mustard, shallot, caper, truffle*

## PASTA & RISO

**MALLOREDDUS POMODORO** (a,i) ⑤ € 14.5

Sardische Pasta, tomatensoße, Basilikum  
*Sardinian pasta, tomato sauce, basil*

**MALLOREDDUS RAGÙ DI VERDURE** (a,i) ⑤ € 16.5

Sardische Pasta, Gemüseragout  
*Sardinian pasta, Vegetable ragu*

**MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE** (a,i) € 18.5

Sardische Pasta, "Salsiccia" Wurst, Fenchelsamen, Anissamen, Tomatensauce, Safran, Pecorino Käse  
*Sardinian pasta, sausage, fennel seeds, aniseed, tomato sauce, saffron, Pecorino cheese*

mit/with **HOMEMADE MALLOREDDUS** + € 3.0

**RAVIOLI** (a,c,i) € 20.5

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomatensauce, Basilikum, Parmesan  
*Homemade ravioli stuffed with ricotta and spinach, tomato sauce, basil, parmesan*

**RISOTTO** (g,i,n) [min. 25'] € 22.5

Carnaroli-Reis, Pfifferlingen, geräucherter Scamorza-Käse, Trüffelcreme, Parmesan  
*Carnaroli rice, chanterelles, smoked scamorza cheese, truffle cream, Parmesan*

(Extras for Pasta & Riso)

Organic Burrata Käse / Cheese (50 g) € 5.0

Parmesan € 1.0

Chili € 1.0

Knoblauch / Garlic € 0.5

## DESSERT

**RICOTTA, MIELE & ABBAMELE** (g,h,n) € 10.5

Typisch sardisch. Abbamele ist ein Honigderivat  
*Typical Sardinian. Abbamele is a honey derivative*

1 € WIRD AN DIE INITIATIVE „SUPPE MIT SINN“ GESPENDET  
1 € WILL BE DONATED TO "SUPPE MIT SINN" INITIATIVE

**INSALATA DI FRUTTA** ⑤ € 10.5

Obstsalat, hausgemachtes Limettensorbet  
*Fruit salad, homemade lime sorbet*

**CHOCO FONDANT** (a,c,g) [min. 20'] € 10.5

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Eiscreme  
*Chocolate cake with a liquid core, ice cream*

## HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

**TAGLIATA DI MANZO** (a,i,g,l) € 34.5

Geschnittenes Rinder Rib Eye Steak, Gravy Sauce, Möhren, Mangold  
*Sliced beef rib-eye steak, gravy, carrots, Swiss chard*

**AGNELLO** (a,i,g) € 30.5

Lamm im Topf, Cannonau-Weinsauce, Pflaumen, Senf-Kartoffelpüree, Mangold  
*Lamb stew, Cannonau wine sauce, plums, mustard mashed potatoes, Swiss chard*

## EXTRA & SIDE DISHES

**PANE** (a) € 4.5

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

**OLIVE DI VILLACIDRO** ⑤ € 4.5

Grüne Oliven aus Sardinien  
*Green olives from Sardinia*

**PURÈ DI PATATE** (g,l) € 7.0

Kartoffelpüree, Dijon-Senf  
*Mashed potatoes, Dijon mustard*

**BIETOLE SALTATE** ⑤ € 7.0

Mangold, Knoblauch, Öl, Chili  
*Swiss chard, garlic, oil, chili*

**CAROTE AL ROSMARINO** - ask for ⑤ € 7.0

Möhren, Butter, Rosmarin  
*Carrots, butter, rosemary*

**INSALATA DI CAVOLO** (l) ⑤ € 7.0

Rot- und Weißkohl (roh), Orange, Mandeln, Petersilie  
*Red and white cabbage (raw), orange, almonds, parsley*

⑤ = Vegan

**FANTASY OF THE CHEF MENU** (per person) € 84.5

5 Gänge, das gleiche für den gesamten Tisch  
*5 courses, the same for the whole table*

NUR AUF RESERVIERUNG / BY RESERVATION ONLY