

la Grigliata Sarda

buffet di antipasti - Vorspeisenbuffet

vegetaria (freddo)

vegetarisch (kalt)

Duo di bruschette

Bruschette mit hausgemachtem Oliven- & Tomaten-Walnuß-Pesto

Canapé alla melanzana

Bruschette mit hausgemachtem Auberginenmousse

Cascà alla verdura e insalata verde

sardisches Couscous mit mariniertem Gemüse und
Grünem Salat (Romana, o.a.)

Insalata di finocchio

Fenchelsalat an Olivenöl

Insalata della stagione

bunter Saisonsalat

con pesce (freddo)

mit Fisch

Bruschette al tonno

geröstete Baguette-Häppchen mit Thunfischcreme

Sardine al limone e basilico

frittierte Sardinen an Limonen-Basilico-Öl

Bocconcini tonno-melanzana - tonno-salvia

frittierte Auberginen- oder Thunfisch-Bällchen

Insalata di polpo

Oktopussalat an Limonen-Knoblauch-Kräuter-Marinade

vegetaria (caldo)

vegetarisch (warm)

Zucchine ripiene

gefüllte Zucchini mit Gemüse, gratiniert mit Pecorino (Schafskäse)

Verdura arrosto

gegrilltes Gemüse der Saison in div. Kräutermarinade nach Wunsch

Peperoni ripieni

gefüllte, gratinierte Paprika - mit Gemüse, Ei & Käse

à la griglia - vom Grill

Carne

Fleisch

Costolette di agnello al rosmarino
Lammkotelette an Rosmarin

Agnello mediterraneo
Lammsteaks in Rosmarin-Marinade

Bistecca di manzo
marinierte Rindersteaks

Salsiccia allo spiedo
tradit. Sard. Schweinesalsiccia am Spieß

Bistecche / Costolette di maiale
Schweinesteaks & -koteletts mariniert

Pecora / Capra arrosto
Schaffleisch oder Ziege vom Grill

Pesce

Fisch

Sardine al limone e basilico
Sardinen an Zitronen-Basilico-Marinade

Filetti di Branzino
Wolfbarschfilets, mariniert

Orata , Sarago ,
Dorade / Goldbrasse

Bistecce di Pesce Spada
Schwertfischsteaks

Bistecce di Tonno al salvia
Thunfischsteaks an Salbei

Muggine ripiene al limone
gefüllte Zitronen-Meeräsche

Gamberoni Carabinieri al aglio
sardische Gambas an Knoblauchmarinade

vegetaria

vegetarisch

Spiedini mediterranei di verdura
mediterrane Spießchen mit Grill-Gemüse der Saison
(Aubergine, Fenchel, Kürbis, Olive, Paprika, Zucchini,...)

Spiedini di polenta e verdura
Polentaspießchen mit Grill-Gemüse der Saison

dal forno - aus dem Ofen & der Pfanne

Carne

Fleisch

Quaglie ripiene

gefüllte Wachteln aus dem Ofen

Calamaretti al vino bianco zarte

zarte Babycalamari in Weißweinsauce

Pesce

Fisch

Fritto misto di pesce

div. frittierte Fischspezialitäten: Sardinen, Muscheln, kleine Fische

Calamari ripieni

gefüllte Calamari mit Kräutern, getrockneten Tomaten, Ei

Sardine fritte al pomodoro

frittierte Sardinen auf Tomatenbett

vegetaria

vegetarisch

Spiedini mediterrani di verdura

mediterrane Spießchen mit Grill-Gemüse der Saison
(Aubergine, Fenchel, Kürbis, Olive, Paprika, Zucchini,...)

Contorni - Beilagen

Contorni Beilagen

Finocchio all'arancia

gedünsteter Fenchel mit Orange

Polenta al burro e salvia

Rosmarin-Polenta-Ecken an Salbei-Nussbutter

Malloredùs al burro e salvia

sardische Gnocchi an Salbei-Nussbutter

Patate al forno mediterrane

Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

Verdura arrosto della stagione

Grillgemüse der Saison mariniert in Kräuter-Knoblauch-Öl

Brote

Pane Carasau / focaccia al rosmarino

Pane Carasau, das traditionelle Sardische Hirtenbrot mit Meersalz und Olivenöl
Rosmarin-Focaccia

Primi - erster Gang

Paste - **vegetarisch - Fisch - Fleisch**

Culurgiones „casalinga“ al burro e salvia con Pecorino
Ravioli an Salbeibutter mit frisch geriebenem Pecorino

Culurgiones al formaggio - al pescatore
Ravioli mit Fischfüllung an Tomaten-Basilico-Sauce
& frisch geriebenem Pecorino

Malloredùs alla Campidanese - al pomodoro e basilico
Gnocchi an Salsiccia-Sauce oder an Tomatensauce
mit frisch geriebenem Pecorino

Spaghetti alle cozze - vongole - alla bottarga
Spaghetti mit Miesmuscheln - Venusmuscheln -
an Sardischer Bottarga aglio-olio

Cascà alla verdura e insalata verde
Sardisches Couscous mit schwarzem Olivenpesto, Grillgemüse
und grünem Salat

Cozze al vino bianco - cozze al pomodoro
Miesmuscheln an Weißweinsauce oder
an Tomaten-Weißweinsauce

Fregola con le arselle
traditionelle sardische Fregola-Pasta mit Arselle-Muscheln

Fragola alla contadina
traditionelle sardische Fregola-Pasta mit saisonalem Gemüse

Dolci e Formaggi Desserts und Kuchen

Formaggi sardi

Sardische Käsevarianten

Pecorino sardo / romano / formaggio di capra / Ricotta affumicata

gemischte Platte nach Wahl:

Pecorino sardo (Schafskäse)/ Pecorino romano / Ziegenkäse mild oder würzig / geräucherter Ricotta

Dolci

Desserts und Kuchen

Budino al cioccolato e Amaretto

hausgemachter Schoko-Amaretto-Flan

Crema di Mascarpone ai frutti di bosco

hausgemachte Mascarpone-Creme mit Waldbeeren

Insalata di frutta

Obstsalat der Saison hausgemachte

Pannacotta alla frutta

Pannacotta mit Früchten der Saison
(Erdbeere, Waldbeeren, Pfirsiche)

Sebadas

traditionelle sardische Ricotta-Küchlein

Torta Mousse-di-cioccolate

hausgemachte Mousse-au-chocolat-Torte (mit Amaretto)

Torta di ricotta al arancia

hausgemachter Ricottakuchen mit Orange

Torta della nonna

Großmutter's Mandel-Amaretto-Kuchen

Mezzanotte Mitternachts-Snacks

Zuppa della stagione

Suppe der Saison: Fenchel-Gambas-Suppe, Tomatenkaltschale oder andere
mit sardischem Hirtenbrot

Tris di bruschette

geröstete Baguette-Häppchen mit einem Pesti-Dreierlei

oder viele andere Häppchen nach Wahl