



# Die Küche Sardiniens



20. März bis 6. April 2023

# Die Küche Sardiniens

Antipasto (Vorspeise)

**"Azzada" di polpo € 19,50**

(Pulpo in einer Tomaten, Knoblauch, Essig Sauce)

\*\*\*\*\*

Pasta (Nudeln)

**"Fregula" sarda ai frutti di mare € 19,50**

(Sardische "Fregula" mit Meeresfrüchte)

\*\*\*\*\*

Pesce (Fisch)

**Orata alla cagliaritana € 31,50**

(Dorado Filet mit einer Weißwein, Oliven  
und Pecorino Sauce gratiniert)

\*\*\*\*\*

Carne (Fleisch)

**Costine di agnello al mirto € 35,50**

(Lamm Koteletten mit Myrte)

\*\*\*\*\*

Dolce (Dessert)

**Millefoglie di carasau con ricotta e miele € 9,00**

(Millefeuille con Carasau (Sardische Hirtenbrot) mit Ricotta und  
Honig)

**4 Gang Menü: € 60,50 – (mit Weine: € 100,00)\***

**5 Gang Menü: € 82,50 – (mit Weine: € 130,00)\*\***

\* 3 Gläser (0,1l) plus ein Glas (0,04l)

\*\* 4 Gläser (0,1l) plus ein Glas (0,04l)

# Sardische Weine

## Vini bianchi (Weißweine)

"Costamolino"	Argiolas	Vermentino	Gl. (0,2 l.)	8,00 €
"Aghiloja"	Cantina di Monti	Vermentino	Gl. (0,2 l.)	10,00 €
"Iselis bianco"	Argiolas	Nasco di Cagliari	Gl. (0,2 l.)	10,00 €
"Vignangena"	Capichera	Vermentino	Gl. (0,2 l.)	17,00 €

## Vini rosati (Roséweine)

"Serralori"	Argiolas	Cuvée	Gl. (0,2 l.)	8,00 €
-------------	----------	-------	--------------	--------

## Vini rossi (Rotweine)

"Costera"	Argiolas	Cannonau	Gl. (0,2 l.)	8,50 €
"Iselis rosso"	Argiolas	Monica	Gl. (0,2 l.)	14,00 €
"Is Solinas"	Argiolas	Carignano	Gl. (0,2 l.)	14,00 €
"Terresicci"	Cantina Dolianova	Barbera sardo	Gl. (0,2 l.)	22,00 €
"Barrua"	Azienda Punica	Cuvée	Gl. (0,2 l.)	18,50 €
"Korem"	Argiolas	Cuvée	Gl. (0,2 l.)	18,50 €
"Turriga"	Argiolas	Cuvée	Gl. (0,2 l.)	37,00 €

## Vini da dessert (Dessertweine)

"Angialis"	Argiolas	Nasco di Cagliari	Gl. (0,4 cl.)	10,00 €
"100"	Argiolas	Cannonau	Gl. (0,4 cl.)	10,00 €