

Antipasti – Vorspeisen

11 Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano	12,80€
rohe Rinderfiletscheiben, Rucola, frische Champignons und Parmesanspäne	
12 Insalata Caprese	10,30€
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum	
14 Prosciutto e Melone	11,30€
Parmaschinken und Melone	
15 Antipasto misto all`Italiana	11,80€
traditioneller italienischer Vorspeisenteller	
17 Antipasto di Verdure	10,30€
frisches Gemüse aus der Vitrine mit Käse im Ofen erwärmt	
18 Scampi Cocktail	15,80€
19 Insalata di Mare	16,30€
Meeresfrüchtesalat aus frischen Meeresfrüchten	
20 Cozze Gratinat	13,80€
frische Miesmuscheln überbacken	
21 Antipasto alla Sergio	16,30€
Vorspeisenteller „Überraschung“	

Für Änderungen oder Wunschbelag berechnen wir einen Zuschlag von ab 1,00 €

O= Oliven geschwärzt -G =mit Geschmacksverstärker K = mit Konservierungsstoff -A= mit Antioxidationsmittel

Insalate - Salate

(*Nicht als Einzel Gericht zu haben. Nur als Vorspeise mit einem Hauptgang oder in Kombination mit einem Pizzabrot.)

Zu den Salaten empfehlen wir: Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano 5,00 €

124 Insalata Mista con Cipolle*		6,00€
kleiner gemischter Salat mit Zwiebeln		
125 Insalata di Pomodori e Cipolle*		6,30€
Tomatensalat mit Zwiebeln		
128 Insalata Speciale*		7,50€
kleiner gemischter Salat mit Zwiebel und Thunfisch		
130 Insalata Sergio		11,80€
Salatteller nach Art des Chefs		
Pane Carasau		1,80€
sardisches Brot		

Das bekannteste sardische Brot hat den treffenden Namen Carta da musica (Notenpapier): es ist das Brot "Pane carasau" der Schafhirten. Trocken, hauchdünn, haltbar und leicht. Es besteht aus runden, aufeinander liegenden knusprigen Blättern. Wenn die Schäfer es zusammen mit Sugo und Ei verzehren, wird daraus das «pane frattau».

Für Änderungen oder Wunschbelag berechnen wir einen Zuschlag von ab 1,00 €

O= Oliven geschwärzt -G =mit Geschmacksverstärker K = mit Konservierungsstoff -A= mit Antioxidationsmittel

Pasta

63	Spaghetti Primavera mit Knoblauch, Olivenöl und scharf gewürzt	10,30€
64	Spaghetti Napoli oppure Bolognese mit Tomaten- oder Hackfleischsoße	10,80€
67	Spaghetti Bottarga mit luftgetrocknete Fischeier Spezialität aus Sardinien	14,80€
68	Spaghetti al Pesto Genovese mit frischer Basilikumsoße	11,80€
71	Spaghetti Spogliarello Striptease Spaghetti nach Familienrezept, scharf gewürzt	15,50€
72	Spaghetti Frutti di Mare mit frischen Meeresfrüchten in Tomatensoße	16,30€
75	Rigatoni ai quattro Formaggi mit vierkäsesoße	11,80€
77	Penne Arrabbiata mit Parmaschinken in scharfer Tomatensoße	11,80€
79	Hausgemachte Tagliatelle al Salmone mit frischen Lachs in Tomatensahnesoße	15,30€
81	Hausgemachte Tagliatelle Mare e Monti mit frischen Champignons und Krabben in Tomatensahnesoße	14,80€

Für Änderungen oder Wunschbelag berechnen wir einen Zuschlag von ab 1,00 €

O= Oliven geschwärzt -G =mit Geschmacksverstärker K = mit Konservierungsstoff -A= mit Antioxidationsmittel

Pasta al Forno – Pastagerichte überbacken

90	Lasagne al Forno mit Hackfleischsoße, Schinken und Käse überbacken	12,30€
92	Rigatoni al Forno mit Hackfleischsoße und Käse überbacken	11,80€
93	Rigatoni Gratinati mit Hackfleischsoße, Schinken ^G , frischen Pilzen, Erbsen und Käse überbacken	12,80€

Risotto

94	Risotto alla Pescatora mit frischen Meeresfrüchten	16,30€
----	--	--------

Für Änderungen oder Wunschbelag berechnen wir einen Zuschlag von ab 1,00 €

O= Oliven geschwärzt -G =mit Geschmacksverstärker K = mit Konservierungsstoff -A= mit Antioxidationsmittel

Pizza

- 32 **Pizzabrot** 5,00€
mit Olivenöl und Oregano
- 33 **Pizza Napoli** 7,50€
mit Tomatensoße und Knoblauch

Jede Pizza wird mit Tomatensoße und Mozzarella belegt

- 34 **Margherita** 8,50€
mit Tomatensoße und Mozzarella^K
- 37 **Smeralda** 13,80€
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne
- 38 **Diavolo** 11,80€
mit frischer Paprika, Sardellen, Kapern und Scharf
- 41 **Caprese** 11,80€
mit frischem Büffel Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum
- 42 **Funghi** 10,30€
mit frischen Pilzen
- 43 **Tonno** 11,80€
mit Thunfisch
- 44 **Campagnola** 12,30€
mit frischen Tomaten, frischen Champignons und Oliven^O
- 45 **Sergio** 12,80€
mit frischen Pilzen, frischer Paprika, Zwiebeln, Schinken^G,
Artischocken^A
- 47 **Quattro Formaggi** 11,80€
mit vier verschiedenen Käsesorten^K



Für Änderungen oder Wunschbelag berechnen wir einen Zuschlag von ab 1,00 €

Pizza

- | | | |
|----|---|--------|
| 48 | Favola auf Anfrage | 16,80€ |
| | mit Bresaola, Rucola, Parmesanspäne, frischen schwarzen Sommertrüffel (mit Wintertrüffel Preis auf Anfrage) | |
| 49 | Capricciosa | 11,80€ |
| | mit frischen Pilzen, Schinken ^G , Artischocken ^A ,Oliven ^O | |
| 50 | Vegetaria | 12,30€ |
| | mit frischem Gemüse | |
| 51 | Prosciutto | 10,30€ |
| | mit Schinken ^G | |
| 52 | Salame | 10,30€ |
| | mit Salami | |
| 53 | Sardegna | 12,80€ |
| | mit Salsiccia ^{GKA} (Sardische Salami) , Oliven ^O | |
| 56 | Speciale | 12,80€ |
| | mit frischen Pilzen, frischer Paprika, Schinken ^G , Artischocken und Spiegelei | |
| 58 | Frutti di Mare | 15,30€ |
| | mit frischen Meeresfrüchten und Thunfisch | |
| 59 | Gamberetti | 13,80€ |
| | mit Krabben und Knoblauch | |



Für eine Pizza auf 2 Teller berechnen wir einen Zuschlag von 2,00 €

Für Änderungen oder Wunschbelag berechnen wir einen Zuschlag von ab 1,00 €

O= Oliven geschwärzt -G =mit Geschmacksverstärker K = mit Konservierungsstoff -A= mit Antioxidationsmittel

Carne – Fleisch

Spezialitäten vom Kalb

102 Bistecca alla Milanese	17,50€
Schnitzel paniert mit Pommes frites oder Salat	
104 Bistecca alla Parmigiana	19,80€
Schnitzel paniert mit Tomatensoße und Käse überbacken mit Spaghetti oder Pommes frites	
115 Scaloppina al Vino Bianco oppure Limone	19,80€
feine Kalbsrückenmedallions in Weißwein oder Zitronensoße mit Tagesbeilage	
116 Scaloppina alla Marsala	19,80€
feine Kalbsrückenmedallions in Marsalaweinsoße mit Tagesbeilage	
119 Saltimbocca alla Romana	21,80€
feine Kalbsrückenmedallions mit Parmaschinken ^G , Salbei in Weißweinsoße mit Tagesbeilage	

Fragen Sie uns nach der Tagesbeilage!

Für Änderungen oder Wunschbelag berechnen wir einen Zuschlag von ab 1,00 €

O= Oliven geschwärzt -G =mit Geschmacksverstärker K = mit Konservierungsstoff -A= mit Antioxidationsmittel

Carne – Fleisch

Spezialitäten vom Rind

106 Bistecca ai Ferri	20,80€
Rostbraten natur vom Grill mit Tagesbeilage	
107 Bistecca con Cipolle	21,80€
Rostbraten mit Zwiebeln, Tagesbeilage	
111 Filetto di Manzo alla Griglia	27,50€
Rinderfilet vom Grill mit Tagesbeilage	
112 Filetto al Gorgonzola	29,50€
Rinderfilet in Gorgonzolasoße mit Tagesbeilage	
113 Filetto al Pepe Verde	29,50€
Rinderfilet in grüner Pfeffersoße mit Tagesbeilage	

Fragen Sie uns nach der Tagesbeilage!

Meer, Sonne, Strand, Erholung- das sind die ersten Gedanken bei dem Wort Sardinien. Dabei bietet diese beeindruckende Insel dem aufmerksamen Besucher noch so viel mehr! Die raue Naturschönheit Sardinien hat eine wechselhafte Geschichte in unbändigem Kampf um Freiheit und Unabhängigkeit. Die reiche Kultur mit farbenfrohen Trachten, Festen und Gesängen in eigener Sprache, seiner durch alle Jahrhunderte führenden faszinierenden Kunstgeschichte, seiner hervorragenden, Sardischen Küche und seiner unbändigen Liebe zum eigenen Land und zu den eigenen Traditionen



Für Änderungen oder Wunschbelag berechnen wir einen Zuschlag von ab 1,00 €

O= Oliven geschwärzt -G=mit Geschmacksverstärker K = mit Konservierungsstoff -A= mit Antioxidationsmittel

Pesce- Fisch

131 Calamari fritti	17,80€
Tintenfischringe frittiert mit Beilagensalat	
132 Calamari Diavolo	18,80€
Tintenfischringe in scharfer Tomatensoße mit Spaghetti	
135 Calamari alla Griglia	19,80€
Tintenfischtube vom Grill mit Tagesbeilage	
136 Gamberoni alla Griglia	22,50€
Riesengarnelen vom Grill mit Tagesbeilage	
137 Gamberoni al Cognac	24,50€
Riesengarnelen in Cognacsoße mit Tagesbeilage	
139 Grigliata di Pesce per due Persone	63,00€
Fischplatte mit verschiedenen Fischarten vom Grill für zwei Personen mit Tagesbeilage	
150 Salmone alla Griglia	21,80€
frischer Lachs vom Grill mit Tagesbeilage	

Fragen Sie uns nach der Tagesbeilage!

Für Änderungen oder Wunschbelag berechnen wir einen Zuschlag von ab 1,00 €

O= Oliven geschwärzt -G =mit Geschmacksverstärker K = mit Konservierungsstoff -A= mit Antioxidationsmittel

Dolce – Dessert

Tartufo	6,00 €
Klassisches Halbgefrorenes aus Vanillee- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierten Haselnussstückchen.	
Tiramisu	6,90 €
hausgemachtes Tiramisu	
Panna Cotta a Frutti di Bosco	6,80 €
hausgemachte Süßspeise aus gekochter Sahne mit waldfrüchten	
Creme Caramel	6,80 €
hausgemachte Süßspeise aus gekochter Sahne in Karamell	
Soufflé al Cioccolato	8,80 €
hausgemachtes Schokoladensoufflé mit 1 Kugel Eis	
Tris di Sorbetto	8,80 €
dreierlei hausgemachte Fruchtsorbet	
Piattio Fantasia ab drei Personen	pro Person 9,80 €
gemischte Dessertplatte	
Creme Brûlé	9,80 €
mit Fruchtsorbet und frische Früchte (Auf Anfrage)	
Seadas con Zuccheru oppure Miele	
Sardische Teigtasche mit Pecorino Füllung mit Honig oder Zucker	
	5,90 €

Für Änderungen oder Wunschbelag berechnen wir einen Zuschlag von ab 1,00 €

O= Oliven geschwärzt -G = mit Geschmacksverstärker K = mit Konservierungsstoff -A= mit Antioxidationsmittel