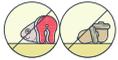


Vorspeisen

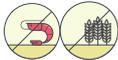
Thunfisch-tartar mit guacamole, 18,00
karamellierte Zwiebeln, Maiskeime und Joghurtsauce mit Limetten-Avocado-Duft



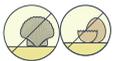
Gedämpfter Oktopus* mit lila Kartoffeln und Gemüse, 18,00
Mandelsauce, Basilikum, Karotten, Zucchini, Gurken und Radieschen



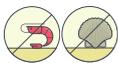
Gratin-Scampi-Garnelen mit Kirschtomaten, Kohlcreme, 20,00
mit Knoblauchduft, Gewürzen und Olivenöl



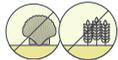
Gebratene Jakobsmuscheln auf einer Zucchini-Panache', 18,00
Zucchini-Röllchen, Rote-Bete-Chips und grüne Mayonnaise



Meeresfrüchtsalat* 16,00



Miesmuschelsuppe aromatisierte mit Limette 16,00
nach Marinara-Art, mit Knoblauchcrotons



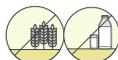
Frischer Burrata-Käse mit Rucola, 12,00
confit Kirschtomaten und Basilikumcreme



Luft getrockener Wildschweinschinken und knuspriger sardischer Käse 18,00

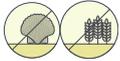


Gemischte lokalen Aufschnittplatte aus der Region, 16,00
mit Pistoccu-Brot und getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven, Pecorino-Käse



Nudeln Gericht

Spaghetti mit Venusmuscheln,
frische Zitronenschale und Petersiliensauce



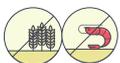
16,00

Tagliolini-Nudeln mit Safranduft und Hummer,
Kirschtomaten und Sektblasen



28,00

Sardische rote Garnelen* Fregula-Nudeln mit Mohnsamen,
Zitrus-, Ingwer- und Kurkuma-Pesto



20,00

Kartoffel-Minze-Culurgiones-Ravioli
mit Tomaten und Pecorino-Käseflocken



16,00

Paccheri-Nudeln mit Miesmuscheln, Venusmuscheln und Tintenfisch*-Ragout,
mit Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Chili, Weißwein und Zitrone



16,00

Artischocken und Käseravioli mit Scampi Garnelen*, Spärgel,
Knoblauch, Chilischote, Butter und Vermentinowein



18,00

Bio-Tagliatelle-Nudeln auf Zucchini-Blüte, Tomaten,
Parmesan, Zwiebel, Basilikum und Balsamico-Egglace



14,00

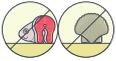
Ricotta-Käse-Spinat-Gnocchi mit Sardischer Kaviar, Butter,
Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Chili



20,00

Fisch Gericht

Drakenkopf geschmort mit Venusmuscheln und Miesmuscheln 28,00
auf weißer Venusmuschel- und Miesmuschelsauce, mit Basilikum und Tomaten



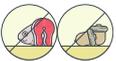
Dorade mit Mangold, Auberginen 26,00
und Karottensauce mit Butter und Mehl



Lachs mit Brokkoli, Spinat, Paprika, 25,00
Sesam, rote Tropea-Zwiebel



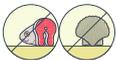
Gegrillter Thunfisch in einer Vollkornbrot-Pistazien-Panure 26,00
mit sautiertem Gemüse



Gemischte frittüre aus Garnelen, Tintenfische*, 24,00
mit Pommes



Gemischter gegrillter Fisch und Krebstiere*, 9,00/100gr
mit frischer beilage des Tages



Gegrillter Frischer Fisch des Tages 9,00/100gr
mit frische beilage der saison



Fleish Gericht

Gegrilltes Rinderfilet mit Gorgonzola-Blauschimmelkäsesauce 28,00
und nach Thymian duftendes Gemüse



Tagliata vom Kalb mit Rucola, Grana-Käse, 27,00
rosa Pfeffer, Endivie, roter Chicorée und BBQ-Sauce



Käse

Käse- und Chutneyauswahl 12,00

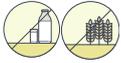


Beilagen und Salat

Gegrilltes Gemüse 12,00

Insalata Cesare 14,50

Hähnchen, Salat, Brotroutons, Tomaten, Grana-Käse, Caesar-Sauce, Sardellen



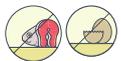
Insalata Tavolara 14,50

Krake, Tintenfisch, gemischter Salat, mediterrane Kräuter



Insalata Nizzarda 14,50

Salat, hartgekochte Eier, Thunfisch, Oliven, Kapern, Sardellen, Kartoffeln, grüne Bohnen



Insalata Greca 14,50

Gurken, Tomaten, Oliven, Feta, Zwiebeln, Paprika, gemischter Salat, Joghurt



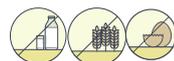
Gemischte Salat 9,00

Nachspeise

Tiramisu' 8,00



Schokoladen-Waldbeeren-Kuchen 8,00



Knuspriges Semifreddo-Parfait 8,00



Kalt creme brulee' 8,00



Ananas mit Vanille-eis 10,00



Geschnittenes Obst 12,00



Limetten-Minz-Sorbet mit Torbato-Sekt 8,00



*Tiefkühlprodukte