

Antipasti

Starters – Vorspeisen

- Carpaccio di spigola, ravanelli, cetrioli e frutto della passione** € 18,00
Sea bass carpaccio with radish, cucumber and passion fruit
Seebarsch Carpaccio mit Radieschen, Gurken und Passionsfrucht
- Tartare di tonno pinna gialla, zuppetta di fragole e liquirizia** € 18,00
con cipolla di Tropea croccante
Tuna tartare with strawberry-liquorice sauce and crispy Tropea onion
Thunfisch Tartar mit Erdbeer-Lakritze Sauce und knusprig Tropea Zwiebeln
- Torcione di foiegras d’anatra su terra di nocciole, crudo di gamberi**
e lime candito € 22,00
Duck Foie Gras terrine on ground hazelnuts, raw shrimps and candied lime
Ente Foie Gras Terrine auf Haselnüssen, rohe Garnelen und kandierte Limettenscheiben
- Scaloppa di capasanta con indivia brasata e salsa al Campari** € 18,00
e arancia
Scallop with braised endive and Campari-orange sauce
Jakobsmuscheln mit geschmorte Endiviensalat und Campari-Orangen Sauce
- Terrina di verdure con stracciatella di bufala** € 15,00
e sfoglie di grana 24 mesi
Vegetables Terrine with buffalo stracciatella and Grana cheese 24 months aged
Gemüse Terrine mit Büffel Stracciatella und Grana Käse 24 Monate gereift
- Zuppetta di cozze di Olbia leggermente piccante e carasau fritto** € 15,00
Lightly spicy mussel soup with crispy Carasau bread
Leicht scharf Muschelsuppe mit knusprig Carasau Brot
- Crostatine di primizie dell’orto e pesto di basilico** € 15,00
Vegetables pie with basil pesto
Gemüsekuchen mit Basilikumpesto
- Gazpacho di pomodoro, burrata, olive, capperi e grissini alle erbe** € 15,00
Tomatoes gazpacho with burrata, olives, cappers and bread sticks
flavored with herbs
Tomaten Gazpacho mit Burrata, Oliven, Kapern und Kräutern-Grissini

Primi Piatti

First courses – Nudelgerichte

Ravioli di patate e basilico in bouillabaisse del nostro mare	€ 17,00
Ravioli filled with potatoes and basil in fish soup	
Ravioli mit Kartoffeln und Basilikum gefüllt in Fischsuppe	
Fregola con molluschi, crostacei e zafferano	€ 18,00
Fregola (Sardinian pasta) with shellfish, crustaceans and saffron	
Fregola (Sardinien Pasta) mit Weichtieren, Krebstiere und Safran	
Spaghetti aglio, olio, peperoncino, vongole veraci e pane speziato	€ 16,00
Spaghetti with garlic, oil, chili pepper, clams and flavored bread	
Spaghetti mit Knoblauch, Öl, Paprikaschote, Venusmuscheln und aromatisierte Brot	
Tagliolini con anguilla affumicata, cipollotto e peperoncino	€ 20,00
Tagliolini with smoked eel, spring onion and chili pepper	
Tagliolini mit Räucheraal, Frühlingszwiebel und Paprikaschote	
Calamarata di pasta fresca con tonno, capperi, olive e limone	€ 17,00
Calamarata pasta with tuna fish, capers, olives and lemon	
Calamarata Pasta mit Thunfisch, Kapern, Oliven und Zitrone	
Pacchero con fave, pancetta e pecorino	€ 16,00
Pacchero with broad beans, bacon and pecorino cheese	
Pacchero mit Ackerbohnen, Bauchfleisch und Schafskäse	
Strigoli di grano tenero con pesto, patate e fagiolini	€ 17,00
Wheat strigoli with basil pesto, potatoes and green bean	
Hartweizen Strigoli mit Basilikum, Kartoffeln und grüne Bohnen	
Tortelli di cipolla bianca, ristretto di pollo, pane croccante, verdure e zenzero	€ 18,00
Tortelli filled with white onion in chicken soup with crispy bread, vegetables and ginger	
Tortelli mit weiß Zwiebeln gefüllt in Hühnersuppe mit knusprig Brot, Gemüse und Ingwer	

Secondi Piatti

Main courses – Hauptgerichte

- Trancio di ricciola, salsa al vermentino e bietoline scottate** € 28,00
Yellowtail slice with Vermentino wine sauce and lightly cooked chard
Bernsteinmakrele Stuck mit Vermentino Wein Sauce und angebratene Mangold
- Filetto di spigola in squame di zucchine novelle, asparagi di mare e salsa all'aglio** € 28,00
Sea bass filet in courgettes crust with sea asparagus and garlic sauce
Seebarsch Filet in Zucchini Kruste mit Meer Spargel und Knoblauch Sauce
- Tagliata di tonno in crosta di sesamo e verdure in agrodolce** € 27,00
Tuna steak in sesame crust with sweet sauer vegetables
Thunfischsteak in Sesam Kruste mit süß-sauer Gemüse
- Astice gratinato al cavolfiore, ratatouille di verdure e maionese al balsamico** € 35,00
Lobster au gratin with cauliflowers, vegetables ratatouille and balsamic vinegar mayonnaise
Hummer mit Blumenkohl gratiniert, Gemüse ratatouille und Balsamessig-Mayonnaise
- Coscia d'anatra cotta nello spumante, zenzero, lemongrass e carote caramellate** € 28,00
Duck leg cooked in sparkling wine with ginger, lemongrass and caramelized carrots
Enteschenkel im Sektwein gekocht mit Ingwer, Lemongras und karamellisierte Karotten
- Girello di vitello cotto al rosa in salsa tonnate e patate lionesi** € 26,00
Medium rare round steak in tuna-caper sauce and potatoes with béchamel
Medium gekocht Kalb Semerolle mit Thunfischsauce und Kartoffeln mit Béchamel
- Trancio di maialino da latte, miele di castagno e giardiniera d'estate** € 29,00
Slice of milk pig with chestnut honey and vegetables
Stuck von Milchschwein mit Kastanienhonig und Gemüse
- Tempura di filetti di pollo, gamberi, verdure, salsa al miele e peperoncino** € 27,00
Tempura of chicken slices, shrimps, vegetables, honey sauce and chili pepper
Tempura vom Hähnchen, Garnelen, Gemüse, Honigsauce und Paprikaschote

Formaggi

Cheese – Kaese

Selezione di formaggi con mostarde € 12,00
Selection of different type of cheese served with fruit and mustard sauce
Käseauswahl mit Senf -früchte Sauce

Dessert

Tiramisu classico della casa € 8,00
Tiramisu

Zuppetta d'anguria, mousse di yogurt e cornflakes croccanti € 8,00
Watermelon with yogurt mousse and crispy cornflakes
Wassermelone mit Joghurt Mousse und knusprig Cornflakes

Crostatina al limone e lamponi con gelato al gin € 8,00
Lemon and raspberry pie served with Gin-ice cream
Zitronen und Himbeere Kuchen mit Gin-Eis

Mousse al cioccolato e amarene € 8,00
Chocolate mousse with black cherry
Schokolade Mousse mit Sauerkirschen

Cremoso al cioccolato bianco, frutto della passione e mandorle salate € 8,00
Creamy white chocolate with passion fruit and salty almond
Cremig weiß Schokolade mit Passionsfrucht und salzig Mandel