

MENÚ ALLA CARTA

Antipasti di mare – Sea (fish & seafoods) starters – Vorspeisen mit Meeresfrüchten

Per iniziare con antipasti di mare... – To start with appetizers of the sea...

Um mit Vorspeisen mit Meeresfrüchten zu beginnen...

Guazzetto di cozze di Sardegna (^)14

Stew of Sardinian Mussels

Eintopf mit sardischen Miesmuscheln

12€

Tartare di tonno * con avocado e croccante Carasau (^)1-4

Tuna tartare * with avocado and crunchy carasau

Thunfischtartar* mit Avocado und knusprigem Carasau

18€

Carpaccio di ricciola *con mela verde e pistacchio (^)4-8

Amberjack carpaccio * with green apple and pistachio – Bernsteinmakrelen-Carpaccio * mit grünem Apfel und Pistazien

18€

Degustazione di 6 assaggi proposti dallo chef (^)2-4-14

Chef's selection - 6 tastings * – Auswahl des Kochs von 6 Verkostungen *

20€

Insalata di polpo* e patate (^)14

Octopus * and Potato Salad – Oktopus * und Kartoffelsalat

15€

Primi di mare – Sea (fish & seafoods) first courses – Erste Gänge mit Meeresfrüchten

Le farine del territorio con i profumi del mare – The flours of the territory with the sea scents

Die Mehle des Territoriums mit den Düften des Meeres

La fregola artigianale ai frutti di mare* di Sardegna (^)1-2-4-12-14

Homemade fregola with Sardinian seafood

Handwerkliche Fregola mit Meeresfrüchten * aus Sardinien

18€

Spaghetti con arselle (^)1-12-14

Spaghetti with clams – Spaghetti mit Venusmuscheln

17€

Ravioli di ricotta artigianali* con crema di zucchine e spolverata di bottarga (^)1-3-4

Homemade ravioli *filled with ricotta, with courgette cream and a sprinkling of bottarga

Handwerkliche Ricotta-Ravioli * mit Zucchini-creme und Bottarga bestreut

16€

Rosinitas* in salsa di Astice (^)1-2-3-12

Rosinitas * in lobster sauce – Rosinitas * in Hummersosse

28€

Secondi di mare – Sea (Fish & seafoods) second courses – Hauptgerichte mit Meeresfrüchten

Le delizie del nostro mare... – The delights of our sea... – Die Freuden unseres Meeres...

Frittura mista di mare (^) 1-2-4-14

Mixed fried seafood * on a cone of Carasau

Gemischte frittierte Meeresfrüchte * auf Carasau-Kegel

20€



Zuppetta di pesce* locale con crostini all' aglio (^) 2-4-14

Local fish soup * with garlic croutons – Lokale Fischsuppe * mit Knoblauchcroutons

20€

Guazzetto di polpo* all'Arganese (^) 14

Octopus stew * - Oktopus-Eintopf *

18€



Antipasti di terra – Garden & meat appetizers – Garten & Fleisch Vorspeisen

Iniziare con le delizie a km 0 e non solo... – Starting with the local delights and more...

Beginnen Sie mit Zero-Mile-Köstlichkeiten und mehr

Salumi e formaggi di Sardegna

16€

Sardinian cold cuts and cheeses - Sardische Wurst- und Käsesorten

Fagottino di pane lentu con formaggio pecorino e miele di Asfodelo (Λ)1-7

13€

Lentu bread bundle with pecorino cheese and Asphodel honey- Lentu-Brotbündel mit Pecorino-Käse und Asphodelus-Honig

Tortino di bietole* su vellutata di formaggio erborinato locale (Λ) 1-7

13€

Chard pie * on a cream of local blue cheese - Mangoldkuchen * auf einer Creme aus lokalem Blauschimmelkäse

Composizione di prosciutto e melone

15€

Composition of ham and melon - Zusammensetzung von Schinken und Melone

Primi di terra – Garden & meat first courses – Garten & Fleisch Erste Gerichte

Le nostre farine con le perle del contadino sardo... – Our flours of the magic Sardinian farmer...

Unsere Mehle des magischen sardischen Bauern

Culurgiones *Ogliastrini sul letto di radicchio e vellutata di pecorino (Λ)1-3-7

15€

Typical fresh ravioli from Ogliastro on a bed of radicchio and cream of pecorino cheese – Typische frische Ravioli aus Ogliastro auf einem Bett aus Radicchio und Pecorinocreme

Mezzi macarrones* de busa in salsa di ovino al rosmarino selvatico (Λ)1

12€

Typical Sardinian pasta (macarrones * de busa) in sheep's milk sauce with wild rosemary – Typisch sardische Pasta (Macarrones* de busa) in Schafsmilchsosse mit wildem Rosmarin

Chiusoni *al pesto di fave e scaglie di ricotta salata (Λ)1-7-8

12€

Typical Sardinian Gnocchi (chiusoni) with broad bean pesto and flakes of salted ricotta – Typisch sardische Gnocchi (Chiusoni) mit Saubohnenpesto und gesalzenen Ricottaflocken

Spaghetti alla carbonara 1-3

12€

Spaghetti carbonara – Spaghetti Carbonara

Specialità gastronomiche – Gastronomics special – Gastronomische Spezialitäten

Pane frattau (Λ)1-3-7

12€

Sfoglie di pane carasau con salsa di pomodoro e basilico, pecorino e uova in camicia
Carasau bread sheets with tomato and basil sauce, pecorino cheese and poached eggs
Carasau-Brotblätter mit Kirschtomaten-Basilikum-Sosse, Pecorino-Käse und pochierten Eiern

Suppa cauta (zuppa gallurase) (Λ)1-7

12€

Strati di pane rafferma con peretta fresca, aromi e brodo di carne
Layers of stale bread with fresh cheese, herbs and meat broth
Altbackenes Brot mit Frischkäse, Kräutern und Fleischbrühe



Secondi di terra – Garden & meat second courses – Garten & Fleisch zweite Gänge

Non solo mare... – Not only fish... – Nicht nur das Meer...

Filetto di manzo in crosta di pecorino e riduzione di Cannonau (^)1-12 22€

Beef fillet in pecorino crust and cannonau reduction
Rinderfilet in einer Pecorino-Kruste und Cannonau-Reduktion

Spezzato di agnello alla barbaricina (^)12 18€

Barbaricina-style lamb stew - Lammeintopf nach Barbaricina-Art

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura 16€

Pork belly cooked at low temperature
Bei niedriger Temperatur gekochter Schweinebauch

Dalla griglia – BBQ – Vom Grill

La nostra selezione di pescato del giorno(^)4-14 - quotazione giornaliera

Our catch of the day selection - daily price
Unsere Fang des Tages

La nostra selezione di carni 22€

Our selection of meats - daily price
Unsere Fleischauswahl

Polletto sardo 12€

Sardinian chicken
Sardisches Huhn



Menù baby – Kids menu - Kindermenü

Penne al pomodoro/ragù (Λ)1

Penne with tomato/ragù
Penne mit Tomaten/Ragù

9€

Cotoletta alla milanese con patatine (Λ) 1-3-6

Milanese cutlet with fries – Mailänder Schnitzel mit Pommes

12€

Wurstel e patatine 1-6

Wurstel and chips – Würstchen und Pommes

10€

Contorni – Side dishes – Beilagen

Verdure miste grigliate

Mixed grilled vegetables – Gegrilltes Gemüse mischen

6€

Verdure al vapore

Steamed vegetables – Gedünstetes Gemüse

6€

Patatine fritte* (Λ)1-6

French fries

6€

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad – Gemischter saisonaler Salat

6€

Dessert

Peccati di gola – Sins of gluttony

Seadas (Λ) 1-3-7

Typical sardinien fried sweet - Typisches sardinische frittiertes süßgebäck

7€

Tiramisù (Λ) 1-7-8

Tiramisù

7€

Semifreddo al torrone di Sardegna (Λ)7-8

Semifreddo with Sardinian nougat - Semifreddo mit sardischem Nougat

7€

Delizia al limone (Λ) 1-7-8

Lemon delight - Zitronengenuss

7€

Panna cotta al rosmarino su letto di aranzada (Λ) 7-8

Panna cotta – Panna Cotta

7€

Cheesecake (Λ) 1-7

Cheesecake - Cheesecake

7€

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit – Obstteller

7€



I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp . Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or blast chilled at a negative temperature on site, to ensure their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

Gerichte oder Zutaten, die mit einem "*" gekennzeichnet sind, werden entweder vom Hersteller gefroren oder tiefgefroren oder können vor Ort bei negativen Temperaturen schockgekühlt werden, um die Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie in den Verfahren des HACCP-Plans beschrieben. Das Personal des Restaurants gibt gerne Auskunft über die Art und Herkunft der servierten Lebensmittel.



ALLERGENI

(^) allergene

(*) prodotto surgelato

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.:

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Olio di semi e prodotti a base di olio di semi
- 12 - Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Solfiti e prodotti a base di Solfiti
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Funghi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

ALLERGENS

(^) allergens

(*) frozen product

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intollerances":

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
- 2 - Crustaceans and product based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4- Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanud-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 - Celery and products based on celery
- 10- Mustard and mustard-based products
- 11 - Seeds oil and seeds oil-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Sulfite and sulfite-based products
- 14 - Molluscs and product based on molluscs
- 15 - Mushrooms

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.



PIZZE

Fornarina (Λ) 1	€ 5
Olio, sale, rosmarino - Olive oil, salt, rosemary - Olivenöl, Meersalz, Rosmarin	
Marinara (Λ) 1	€ 6
Pomodoro, aglio, origano – Tomatoes, garlic, oregano - Tomaten, Knoblauchöl, Oregano	
Margherita (Λ) 1-7	€ 7
Pomodoro, mozzarella – Tomatoes, mozzarella - Tomaten, Mozzarella	
Napoli (Λ) 1-2-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, oregano - Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	
Diavola (Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomatoes, mozzarella, spicy sausage – Tomaten, Mozzarella, scharfe Wurst	
Capricciosa (Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, salame, champignon Tomatoes, mozzarella, cooked ham, artichokes, olives, salami, mushrooms Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Oliven, Salami, Champignons	
4 Stagioni (Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, Oliven	
Sarda (Λ) 1-7	€ 12
Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olive, pecorino Tomatoes, mozzarella, dried sausage, olives, pecorino Tomaten, Mozzarella, Trockenwurst, Oliven, Pecorino	
Cotto e funghi (Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons	
Salame (Λ) 1-7	€ 9
Pomodoro, mozzarella, salame Tomatoes, mozzarella, salami – Tomaten, Mozzarella, Salami	
Hawai (Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomatoes, mozzarella, cooked ham, pineapple – Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Ananas	
Contadina(Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni Tomatoes, mozzarella, courgettes, aubergines, peppers Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprika	



Calzone(Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms – Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons	
Bufalina(Λ) 1-7	€ 11
Pomodoro, mozzarella di bufala – Tomatoes, buffalo mozzarella – Tomaten, Büffelmozzarella	
Nostromo(Λ) 1-4-7	€ 9
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomatoes, mozzarella, tuna, onion – Tomaten, mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	
Americana (Λ) 1-7-11	€ 10
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine – Tomatoes, mozzarella, wurstel, french fries Tomate, Mozzarella, Wurstel, Pommes Frites	
Boscaiola (Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, champignon, salsiccia fresca Tomatoes, mozzarella, mushrooms, fresh sausage – Tomate, Mozzarella, Champignons, frische Wurst	
Frutti di mare (Λ) 1-4-7-14	€ 15
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare* Tomatoes, mozzarella, seafood* – Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte*	
4 Formaggi (Λ) 1-7	€ 10
Mozzarella, gorgonzola, fontina, parmigiano Mozzarella, gorgonzola, fontina, parmesan – Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Parmesan	
Capo d'Orso (Λ) 1-7	€ 12
Mozzarella, gorgonzola, salame piccante, melanzane Mozzarella, gorgonzola, scharfe Salami, Auberginen Mozzarella, Gorgonzola, Salami scharfe, Auberginen	
Primavera (Λ) 1-7	€ 11
Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana Mozzarella, raw ham, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesanflocken	
Trevigiana (Λ) 1-7	€ 12
Mozzarella, radicchio, gorgonzola, salsiccia fresca Mozzarella, radicchio, gorgonzola, fresh sausage Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola, frische Wurst	
Coperto	2€

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp . Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or blast chilled at a negative temperature on site, to ensure their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

Gerichte oder Zutaten, die mit einem "*" gekennzeichnet sind, werden entweder vom Hersteller gefroren oder tiefgefroren oder können vor Ort bei negativen Temperaturen schockgekühlt werden, um die Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie in den Verfahren des HACCP-Plans beschrieben. Das Personal des Restaurants gibt gerne Auskunft über die Art und Herkunft der servierten Lebensmittel.



ALLERGENI

(A) allergene

(*) prodotto surgelato

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.:

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Olio di semi e prodotti a base di olio di semi
- 12 - Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Solfiti e prodotti a base di Solfiti
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Funghi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

ALLERGENS

(A) allergens

(*) frozen product

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intollerances":

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
- 2 - Crustaceans and product based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4- Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanud-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 - Celery and products based on celery
- 10- Mustard and mustard-based products
- 11 - Seeds oil and seeds oil-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Sulfite and sulfite-based products
- 14 - Molluscs and product based on molluscs
- 15 - Mushrooms

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

