

Antipasti – Vorspeisen

11 Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano	12,30€
rohe Rinderfiletscheiben, Rucola, frische Champignons und Parmesanspäne	
12 Insalata Caprese	10,30€
Büffelmozzarella mit frischen Tomaten und Basilikum	
14 Prosciutto e Melone	10,30€
Parmaschinken und Melone	
15 Antipasto misto all`Italiana	11,30€
traditioneller italienischer Vorspeisenteller	
17 Antipasto di Verdure	9,80€
frisches Gemüse aus der Vitrine mit Käse im Ofen erwärmt	
19 Insalata di Mare	13,80€
Meeresfrüchtesalat aus frischen Meeresfrüchten	
20 Cozze Gratinat	12,80€
frische Miesmuscheln überbacken	
21 Antipasto alla Sergio	14,80€
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

Zu den Salaten empfehlen wir: Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano 4,50 €

124 Insalata Mista con Cipolle*		5,50€
kleiner gemischter Salat mit Zwiebeln		
125 Insalata di Pomodori e Cipolle*		5,80€
Tomatensalat mit Zwiebeln		
128 Insalata Speciale*		6,80€
kleiner gemischter Salat mit Zwiebel und Thunfisch		
130 Insalata Sergio		10,80€
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	8,50€
64	Spaghetti Napoli oppure Bolognese mit Tomaten- oder Hackfleischsoße	7,80€
67	Spaghetti Bottarga mit luftgetrocknete Fischeier Spezialität aus Sardinien	13,30€
68	Spaghetti al Pesto Genovese mit frischer Basilikumsoße	9,80€
71	Spaghetti Spogliarello Striptease Spaghetti nach Familienrezept, scharf gewürzt	13,80€
72	Spaghetti Frutti di Mare mit frischen Meeresfrüchten in Tomatensoße	14,80€
75	Rigatoni ai quattro Formaggi mit vierkäsesoße	9,30€
77	Penne Arrabbiata mit Parmaschinken in scharfer Tomatensoße	9,30€
79	Hausgemachte Tagliatelle al Salmone mit frischen Lachs in Tomatensahnesoße	13,80€
81	Hausgemachte Tagliatelle Mare e Monti mit frischen Champignons und Krabben in Tomatensahnesoße	12,80€

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 und Käse überbacken	10,80€
92	Rigatoni al Forno mit Hackfleischsoße und Käse überbacken	10,30€
93	Rigatoni Gratinati mit Hackfleischsoße, Schinken ^G , frischen Pilzen, Erbsen und Käse überbacken	11,30€

Risotto

94	Risotto alla Pescatora mit frischen Meeresfrüchten	15,30€
----	--	--------

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** 4,50€
mit Olivenöl und Oregano
- 33 **Pizza Napoli** 6,50€
mit Tomatensoße und Knoblauch

Jede Pizza wird mit Tomatensoße und Mozzarella belegt

- 34 **Margherita** 7,50€
mit Tomatensoße und Käse^K
- 37 **Smeralda** 12,80€
mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne
- 38 **Diavolo** 9,50€
mit frischer Paprika, Sardellen, Kapern und Scharf
- 41 **Caprese** 10,80€
mit frischem Büffel Mozzarella, frischen Tomaten und Basilikum
- 42 **Funghi** 8,50€
mit frischen Pilzen
- 43 **Tonno** 9,80€
mit Thunfisch
- 44 **Campagnola** 10,30€
mit frischen Tomaten, frischen Champignons und Oliven^O
- 45 **Sergio** 11,30€
mit frischen Pilzen, frischer Paprika, Zwiebeln, Schinken^G,
Artischocken^A
- 47 **Quattro Formaggi** 9,80€
mit vier verschiedenen Käsesorten



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

Pizza

- | | | |
|----|--|--------|
| 48 | Favola auf Anfrage
mit Bresaola, Rucola, Parmesanspäne, frischen schwarzen Sommertrüffel (mit Wintertrüffel Preis auf Anfrage) | 15,80€ |
| 49 | Capricciosa
mit frischen Pilzen, Schinken ^G , Artischocken ^A ,Oliven ^O | 10,30€ |
| 50 | Vegetaria
mit frischem Gemüse | 10,50€ |
| 51 | Prosciutto
mit Schinken ^G | 8,50€ |
| 52 | Salame
mit Salami | 8,50€ |
| 53 | Sardegna
mit Salsiccia ^{GKA} (Sardische Salami) , Oliven ^O | 11,30€ |
| 56 | Speciale
mit frischen Pilzen, frischer Paprika ^r , Schinken ^G , Artischocken und Spiegelei | 11,30€ |
| 58 | Frutti di Mare
mit frischen Meeresfrüchten und Thunfisch | 13,80€ |
| 59 | Gamberetti
mit Krabben und Knoblauch | 11,50€ |



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	13,80€
Schnitzel paniert mit Pommes frites oder Salat	
104 Bistecca alla Parmigiana	18,80€
Schnitzel paniert mit Tomatensoße und Käse überbacken mit Spaghetti oder Pommes frites	
115 Scaloppina al Vino Bianco oppure Limone	18,80€
feine Kalbsrückenmedallions in Weißwein oder Zitronensoße mit Tagesbeilage	
116 Scaloppina alla Marsala	18,80€
feine Kalbsrückenmedallions in Marsalaweinsoße mit Tagesbeilage	
119 Saltimbocca alla Romana	19,80€
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	19,80€
Rostbraten natur vom Grill mit Tagesbeilage	
107 Bistecca con Cipolle	20,80€
Rostbraten mit Zwiebeln, Tagesbeilage	
111 Filetto di Manzo alla Griglia	26,00€
Rinderfilet vom Grill mit Tagesbeilage	
112 Filetto al Gorgonzola	27,80€
Rinderfilet in Gorgonzolasoße mit Tagesbeilage	
113 Filetto al Pepe Verde	27,50€
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 Sardiniens 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	15,80€
Tintenfischringe frittiert mit Beilagensalat	
132 Calamari Diavolo	17,30€
Tintenfischringe in scharfer Tomatensoße mit Spaghetti	
135 Calamari alla Griglia	19,80€
Tintenfischtube vom Grill mit Tagesbeilage	
136 Gamberoni alla Griglia	21,50€
Riesengarnelen vom Grill mit Tagesbeilage	
137 Gamberoni al Cognac	23,50€
Riesengarnelen in Cognacsoße mit Tagesbeilage	
150 Salmone alla Griglia	19,80€
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	5,80 €
Klassisches Halbgefrorenes aus Vanillee- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen kandierte Haselnussstückchen.	
Tiramisu	6,50 €
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	8,30 €
hausgemachtes Schokoladensoufflé mit 1 Kugel Eis	
Creme Brûlé	9,80 €
mit Fruchtsorbet und frische Früchte (Auf Anfrage)	
Seadas con Zucchero 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

Sergio empfiehlt

Bandnudeln mit frischen Steinpilzen

(auf Anfrage)

15,80 €

*Hausgemachte Gnocchi al Forno mit Tomatensoße und
Büffelmozzarella überbacken*

13,80 €

Tris di Pasta mit drei verschiedenen Saucen

14,80 €

Fregola Sarda al Forno con Ragù, Mozzarella e Pecorino

13,80 €

Sardische Ravioli in Tomatensoße

12,80 €

Hausgemachte Pasta mit frischen Meeresfrüchten

16,90 €

Tagliatelle mit schwarzem Winter Trüffel

24,80 €

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

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