

## Antipasti - saisonale Vorspeisen

### Di verdura Leichtes mit Gemüse

#### *Peperoni al pastore*

gratinierte gefüllte Paprikahälfte mit Gemüse & Ziegenkäse oder Mozzarella

Preise auf Anfrage

#### *Taschette alla melanzana*

Teigtaschen gefüllt mit pikant gewürzter Auberginen-Mousse (auf Servierplatte)

#### *Funghi nel pane*

Balsamico-Pilze im Blätterteigtäschchen

(auf Servierplatte)

#### *Tarta di verdura*

saftiger Gemüse - Blechkuchen - m. Zwiebeln, schw. Oliven, Zucchini, Auberginen (auch mit Speck mgl.)

#### *Zucchini ripiene*

gefüllte Zucchini aus dem Ofen mit Gemüse mit Pecorino gratiniert

#### *Verdura arrosto*

gegrilltes Gemüse an hg. Kräuter-Ölen (m. / o. Knoblauch) (auf Servierplatte)  
mit Pane Carasau - dem traditionellen Sardischen Hirtenbrot

#### *Cascà alle olive*

traditionelles Couscous mit Olivenpesto & gegrilltem Gemüse (im Schälchen)

#### *Insalata „Pastore“*

Romana mit marinierten Cocktailtomaten an Ziegenkäse & Crostini (im Schälchen)

#### *Insalata „Portopino“*

gegrillter Gemüse-Salat mit Romana, o.a. & Crostini (im Schälchen)

## Pasti fatti in casa - hausgemachte Pasta-Spezialitäten

### Dal mare Fisch & Meer

#### *Malloreddus ai calamaretti*

zarte Babycalamari an Weißwein-Kräuter-Tomatensauce an Sard. Hartweizenpasta

ab 13.90.- €

#### *Tagliatelle al salmone*

Limonen-Lachs an Sahne-Weißweinsauce

#### *Conchiglie con Sardine al limone e basilico*

muschelförmige Pasta mit Sardinen an Zitronen-Basilikum-Sauce mit

#### *Conchiglie al tonno e salvia*

mit Thunfisch an Kapern-Salbei-Sauce

## Con carne mit Fleisch

### *Malloreddus alla Campidanese*

trad. Sardische Gnocchi mit Fenchel-Salsiccia-Tomaten-Sauce & Pecorino Sardo

ab 10.90.- €

### *Penne pollo al basilico*

Basilico-Limonen-Hühnchen an Sahne-Weißweinsauce & Pecorino Sardo

### *Pennette alla diavola*

mit pikantem Paprikahühnchen an Tomaten-Kräuter-Knoblauchsauce

### *Gnocchetti Sardi al ragù*

Rosmarin-Lamm oder Rindfleisch an Tomaten-Kräuter-Sauce & Pecorino Sardo

### *Mezzelune Salsiccia*

hausg. Riesen-Ravioli mit Salsiccia-Mascarpone-Füllung an Tomatensauce

## Del bosco aus Wald & Garten

### *Malloreddus ai funghi e rucola*

Sardische Pasta mit Thymian-Pilzen an Sahne-Weißwein-Sauce mit Rucola & Pecorino Sardo

ab 11.90.- €

### *Trenette ai Porcini*

an Steinpilz-Thymian-Sahne-Weißweinsauce (mit getrock. Steinpilzen) & Pecorino Sardo

### *Mezzelune classiche*

hausg. Riesen-Ravioli gefüllt mit Muskatspinat, getr. Tomaten, Ricotta & Pecorino Sardo an Nußbutter

### *Mezzelune porcini*

hausg. Riesen-Ravioli mit Waldpilz-Steinpilz-Füllung & Pecorino Sardo an Nußbutter

### *Mezzelune al finocchio*

hausg. Riesen-Ravioli mit Fenchel-Ziegenkäse-Füllung & Pecorino Sardo an Nußbutter

## Secondi piatti Fisch- & Fleisch- Gerichte

### *Polenta alla Campidanese*

Fenchel-Salsiccia an gebratener Rosmarin-Polenta mit Tomaten-Sauce & Pecorino

ab 9.90.- €

### *Filetto di orata*

Doradenfilet an Zucchini-Reis & würziger Sauce mit getr. Tomaten

### *Calamaretti al vino bianco*

zart geschmorte Babycalamari an Weißweinsauce & getr. Tomaten mit Polenta

### *Filetto di pollo*

Thymian-Hähnchenbrustfilet an pikanter Paprika-Tomaten-Sauce mit Kartoffelgnocchi / Polenta

### *Spezzatino di agnello al pastore*

zart geschmortes Lamm nach Hirtenart (Ragout in Tomaten-Oliven-Weißweinsauce) mit Kartoffelgnocchi / Polenta

## Dolci Desserts & Kuchen

### *Mousse di cioccolato*

Schokomousse mit Mandeln & Waldfrüchten

ab 4.90.- €

### *Budino al cioccolato e Amaretto*

hg. Schoko- Karamel -Flan mit Amaretto & Waldbeeren-Püree

### *Pannacotta alla vaniglia*

Vanillepannacotta mit Früchten der Saison : Waldbeeren oder Orangenfilets & Bitterorange

### *Ravioli dolci*

hg. süße Teigtaschen gefüllt mit Orangen-Ricotta & Minze

### *Insalata di frutta*

frischer saisonaler Obstsalat mit Minze

### *Torta di mandorle*

hausg. Mandel-Amaretto-Kuchen

### *Biscottini al cioccolato*

hausg. Schoko-Nuß-Küchlein

### *Tarta di ricotta all'arancia*

hausg. Orangen-Ricotta-Kuchen

## **Mittagspause! ... und ein kurzer Ausflug ans Mittelmeer**



**Mediterranes Lebensgefühl für eine wertvolle Stunde am Tag**



**... entschleunigen mit Köstlichkeiten der italienischen Insel !!**

Zum Business-Lunch für Ihre Gäste ist unser Servier-Service inkludiert.

!! Unsere Speisen sind nach traditionellen Sardischen Rezepten saisonal & hausgemacht \*\*

Sie werden ganz ohne Geschmacksverstärker und chemische Konservierungsstoffe hergestellt.

Ein Angebot senden wir Ihnen gerne zu. Bitte nennen Sie uns Personenanzahl & Budget.

Sie möchten zum Lunch ein 3-Gänge-Menü mit gemischten Vorspeisen ? Gerne machen wir Ihnen Vorschläge !

\*\* da wir ausschließlich saisonale Frischware verwenden, bitten wir Änderungen bei Lieferengpässen vorzubehalten.

Preise zzgl. 19% ges. Mwst.

Bestellen Sie Sardische Weine, Getränke für Ihre Veranstaltung einfach gleich mit dazu...