



Die Specials**

Hummersalat und warme katalanische Salat*	46,00 €
Rinderfilet in Ovinfort-Creme	22,00 €
Vorspeisenvariation***	34,00 €
Linguine mit Hummer und Thunfischherz*	24,00 €
Rindersteak mit Ofenkartoffeln, aromatisiert mit Rosmarin	22,00 €
Dreierlei Meeresfrüchte-Crudités (Garnele, Auster und Kaisergranat)*	19,00 €

** Gerichte, die NICHT in der Halbpension / dem Degustationsmenü enthalten sind

Salate

Insalata Lu': Gemischter Salat, Rohschinken, Grana Padano, Tomaten, Mozzarella, Fenchel und Brotroutons	14,00 €
Insalata dello Chef: Grüner Salat, Rucola, Bresaola, Brotchips, Karotten, Kirschtomaten und Ziegenkäse	15,00 €
Rosa dei Venti: Rohschinken, Mozzarella, Tomaten, Basilikum-Julienne und Oregano	13,00 €

Antipasti

Auberginenröllchen mit geräuchertem Provola aus Bortigali	14,00 €
Couscous mit saisonalem Gemüse	14,00 €
Garnelen-Carpaccio in Zitrusauce*	16,00 €
Burrata auf einem Bett aus knackigem Salat und Meeräschen-Bottarga	15,00 €
Rotbarbenfilets nach „Scabecciu“-Art*	15,00 €

Erste

Linguine mit Trüffelcreme und Sardellen	18,00 €
Zackenbarsch-Ravioli mit Meeräschen-Bottarga und Kirschtomaten*	18,00 €
Maccarones Lados mit Auberginen und jungem Pecorino	17,00 €
Fregula mit Taschenkrebse und getrocknetem Thunfisch*	19,00 €
Malloreddus mit zerbröselter Wurst und Safran	17,00 €

Sekunden

Gegrillte Dorade und sandige Kartoffeln	22,00 €
Rinder-Entrecôte mit grüner Pfeffersauce	22,00 €
Umberfisch mit Vermentino und knackigem Gemüse	23,00 €
Frittierte Tintenfische, Garnelen und Tagesfang*	21,00 €
Zucchini-Millefeuille nach Parmigiana-Art	19,00 €

Beilagen

Ofenkartoffeln	6,00 €
Gemischter Salat	6,00 €
Gekochtes Gemüse	8,00 €
Gemüse-Ratatouille	8,00 €
Gegrilltes Gemüse	8,00 €

Nachtisch

Tiramisu	7,00 €
Käsekuchen mit Waldfrüchten	7,00 €
Weißer Schokoladenmousse mit Waldfrüchten	7,00 €
Knusprige Körbchen mit Haselnuss-Ganache	7,00 €
Geschnittenes Obst der Saison	7,00 €

*Einige Produkte können je nach Saison gefroren oder schockgekühlt sein.

Für Auskünfte zu Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal. ***Mindestens zwei Personen

Weinkarte

Weißweine

Capichera Vigna'ngena Vermentino di Gallura Superiore € 55,00

D.O.C.G.

Capichera-Weingut 100 % Vermentino

Dazu passt roter Thunfisch und Schalentier-Tartar

Karagnanjanj Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G. € 33,00

Weingut Tondini 100 % Vermentino

Passt zu Fisch, Schalentieren und weißem Fleisch

Funtanaliras Oro Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G. € 27,00

Vermentino-Keller 100 % Vermentino

Passend zu rohem Fisch oder als Aperitif

Su'Aro I.G.T. Marmelade. € 28,00

Cantina Su'Entu

Passende Speisen: Aperitif, erste Gänge, Ente mit Ananas

Jankara Vermentino di Gallura € 32,00

Jankara-Keller 100 % Vermentino

Passend zu Schalentier- und Meeresfrüchte-Risotto

Giunco Vermentino di Sardegna D.O.C. € 27,00

Cantina Mesa 100 % Vermentino

Passt zu frischem Käse und gebratenem Fisch

Villa Solais Vermentino di Sardegna D.O.C. € 22,00

Weingut Santadi 100 % Vermentino

Kombination von Vorspeisen und Fisch-Hauptgerichten

Karmis Bianco Tharros I.G.T. € 26,00

Weingut Contini Vernaccia und Vermentino

Passend zu Vorspeisen und Fischgerichten

Ruinen von Colli del Limbara I.G.T. € 34,00

Cantina Depperu 100 % Vermentino

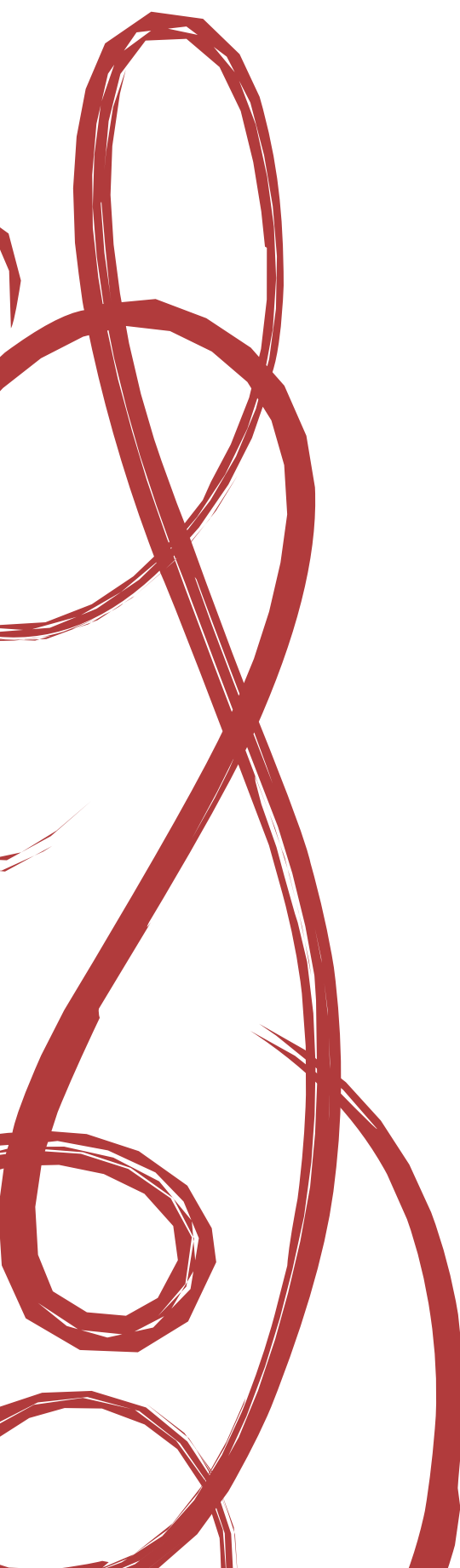
Kombinieren Sie große Meeresfrüchtegerichte

S'Elegas Nuragus di Cagliari DOC € 27,00

Cantina Argiolas 100% Nuragus

Kombinieren Sie Vorspeisen vom Meer und vom Land sowie Fischgerichte

Weinkarte Rotweine



Erste Furche Carignano del Sulcis D.O.C.	€ 24,00
Weingut Euralsulcis 100 % Carignano del Sulcis <i>Passt zu leckeren ersten Gängen und mittelreifem Pecorino-Käse</i>	
Rocca Rubia Carignano del Sulcis D.O.C Riserva	€ 33,00
Cantina Santadi 100 % Carignano <i>Passt zu rotem Fleisch und gut gereiftem Käse</i>	
	€ 27,00
Dunkler Carignano del Sulcis	
Cantina Mesa 100 % Carignano <i>Passt zu gegrilltem rotem Fleisch, fettem Fisch und Wildgeflügel</i>	
Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore D.O.C	70,00 €
Weingut Santadi <i>Passt zu rotem Fleisch, reifem Käse und ersten Gängen mit Trüffeln</i>	
Barrua Isola dei Nuraghi I.G.T Agripunica	70,00 €
Punica Landwirtschaftskellerei 80 % Carignano 20 % französische Weinberge <i>Passend zu gebratenem Fleisch und reifem Käse</i>	
	€ 33,00
Bovale Marmilla Rosso I.G.T	
Cantina Su' Entu <i>Passt zu ersten Gängen Land, rotem Fleisch und reifem Käse</i>	
Turriga Isola dei Nuraghi I.G.T	€ 100,00
Cantina Argiolas Carignano, Cannonau, Bovale Sardo und Malvasia Nera <i>Passend zu gedünstetem Fleisch und reifem Käse</i>	
Sass'Antico Isole dei Nuraghi I.G.T	€ 29,00
Weingut Tenuta l'Ariosa, 100 % Cagnulari <i>Passend zu würzigem Käse und Wild</i>	
Ortigu Carignano del Sulcis Riserva D.O.C	€ 31,00
Weingut Euralsulcis 100 % Carignano del Sulcis <i>Passend zu rotem Fleisch und würzigem Käse</i>	
Solki Carignano del Sulcis D.O.C	€ 27,00
Weingut Euralsulcis 100 % Carignano del Sulcis, passend zu <i>landestypischen Vorspeisen und leckeren ersten Gängen</i>	

Roséweine Kleine Flaschen

Roséweine - Roséweine

Nina Rosé Isola dei Nuraghi Rosso I.G.T. € 27,00

Su'entu Weingut 85 % Bovale 15 % lokale weiße Trauben
Passend zu Scampi-Risotto und Meeresfrüchtereichten

Tre Torri Carignano del Sulcis D.O.C. € 26,00

Cantina Santadi 100 % Carignano
Passt zu Land-Vorspeisen und Hauptgerichten mit weißem
Fleisch

Kleine Flaschen - Kleine Flaschen

Karmis Bott. 375 ml Bianco Tharros I.G.T. € 16,00

Weingut Contini Vernaccia und Vermentino
Passend zu Vorspeisen und Fischgerichten

Funtanaliras Oro 375 ml Vermentino di Gallura D.O.C. € 16,00

Cantina del Vermentino Monti 100 % Vermentino
Passend zu rohem Fisch oder als Aperitif

Piccolo Giunco 500 ml Vermentino di Sardegna D.O.C. 20,00 €

Cantina Mesa 100 % Vermentino
Passt zu frischem Käse und gebratenem Fisch

Rocca Rubia 375 ml Carignano del Sulcis D.O.C. 20,00 €

Cantina Santadi 100 % Carignano
Passt zu rotem Fleisch und gut gereiftem Käse

Weniger dunkel 500 ml Carignano del Sulcis D.O.C. 20,00 €

Cantina Mesa 100 % Carignano Passt zu kräftigen ersten
Gängen und rotem Thunfisch

Prosecchi & Champagne

Schaumweine - Schaumweine

Torbato Brut Alghero Torbato Spumante D.O.C. Weingut Sella & Mosca	€ 26,00
Su' Bri Spumante Brut Cantina Su' Entu	€ 27,00
Bellavista Alma Gran Cuvee Brut Franciacorta D.O.C.G. Weingut Bellavista	60,00 €
Solais-Qualitätsschaumwein nach klassischer Methode Weingut Santadi	40,00 €

Sekt

Dom Perignon Weinkeller Moët & Chandon	300,00 €
Moët & Chandon Brut Imperial Weinkeller Moët & Chandon	75,00 €
Schoß Weinkeller Moët & Chandon	300,00 €
Ruinart Brut Cantina Ruinart	€ 140,00
Glas Cantina Louis Roederer	€ 350,00