

Restaurant

Besonderheiten*

Linguine mit Hummer und Thunfischherz [A: 4-7-14]	€24.00
Auswahl an Meeresfrüchte-Vorspeisen***°	€34.00
Rinderfilet mit Ovinforth-Käse und gegrilltem Gemüse	€25.00
Hummersalat mit Zwiebeln und Kirschtomaten	€45.00
Rindersteak mit Rosmarin gewürzten Bratkartoffeln	€23.00
Gegrilltes Wagyu mit Kardoncelli, Champignons mit Olivenöl und Persil	€35.00
Meeresfrüchte Cruditès [A: 2-14]	€10.00 Hg
Auster [A: 2-14]	€4.00 Pz

Salate

Salat Lu': Gemischter Salat, gepökelter Schinken, Grana Padano-Käse, Tomaten, Mozzarella, Fenchel und Brotroutons [A: 1-7]	€14.00
Salat des Chefs: Kopfsalat, Rucola, Bresaola, Brotchips, Karotten, Kirschtomaten und Ziegenkäse [A: 1-7]	€15.00
Rose der Winde: Gepökelter Schinken, Mozzarella, Tomate, Basilikum-Julienne und Oregano [A:7]	€13.00

Vorspeisen

Knuspriger Salat mit Artischocken und Meeräsche-Rogen	€15.00
Mille-Feuille mit Kartoffeln, Steinpilzen und Desulo-Speck	€14.00
Jakobsmuscheln in einer Garnelen-Bisque	€16.00
Entenbrustschnitzel mit karamellisierten Äpfeln	€15.00
Gebratener Oktopus auf einer Bohnensahne	€16.00
Gemüsepastete auf einer Parmesan-Safran-Creme	€14.00

* Gerichte, die **NICHT** in den Halbpensions-/Degustationsmenüs enthalten sind

** Einige Produkte können zu bestimmten Jahreszeiten tiefgefroren oder schockgekühlt sein

*** Mindestens 2 Personen

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder veganen Optionen wenden Sie sich bitte an den Restaurantleiter.



CARBONIA



Erste Kurse

Kürbis-Cappellacci-Nudeln mit Butter, Salbei und Haselnuskorn	€16.00
Linguine mit Garnelentartar, Burrata und Lakritze	€18.00
Zackenbarsch-Ravioli mit Meeräsche-Rohren und Kirschtomaten	€18.00
Spaghettoni mit Sant'Antioco-Muscheln und Fiore Sardo-Käse [A: 1-7-14]	€17.00
Maccarones Lados mit Steinpilzen und knusprigem Speck	€17.00
Lasagne mit Lauch und Trüffelcreme	€19.00

Zweite Kurse

Wolfsbarsch Millefoglie mit neuen Kartoffeln und sonnengetrockneter Tomate	€21.00
Gebratene Calamari, Garnelen und frischer Fisch	€22.00
Rindergeschnetzeltes mit Steinpilzen und Champignons	€22.00
Lammkoteletts mit karamellisierten Birnen und gedünstetem Mangold	€21.00
Gerösteter Schafskäse in einer Reduktion aus Myrte, Honig und Walnüssen	€18.00
Seebrassenfilet in einer Reduktion aus Rose, Grapefruit und Orange	€21.00

Beilagen

Gebackene Kartoffeln [A: V]	€6.00
Gemischter Salat [A: V]	€6.00
Gedünstetes Gemüse [A: V]	€8.00
Gemüse Ratatouilles [A: 1-V]	€8.00
Gegrilltes Gemüse [A: V]	€8.00

Dessert

Tiramisu' - auch gluten- und laktosefrei erhältlich [A: 1-3-7]	€7.00
Apfelkuchen mit Zimt und Vanilleeis [A: 1-7]	€7.00
Torte mit Orange und Dankeschokolade	€7.00
Handwerklich hergestellte Raviolini in Ricottacreme, Honig und Walnüssen [A: 1-7-3-8]	€7.00
Tagliata von Früchten der Saison [A: V]	€7.00
Limoncello-Torte mit Chantilly-Creme und Zitronenzeste	€7.00

1 . Gluten und Derivate 2 . Krustentiere und Derivate 3 . Eier und Derivate 4 . Fisch und Fischderivate
5 . Erdnüsse und Derivate 6 . Soja und Derivate 7 . Milch und Derivate 8 . Baumnüsse und Derivate
9 . Sellerie und Derivate 10 . Senf und Senfderivate 11 . Sesamsamen und -erzeugnisse 12 . Schwefeldioxid und Sulfite
13 . Lupinen und Derivate 14 . Weichtiere und ihre Folgeprodukte V . Vegetarier