

BENVENUTI

Sardegna a tavola da Francesca & Paola

Menu Paesàgiu 4 portate

Sapori dell'entroterra | die Aromen des Hinterlands 85

Menu Mari Pintau 4 portate

Sapori del mare | die Aromen des Meeres 85

Menu Paesàgiu e Mari Pintau 6 portate

Tra terra e mare | zwischen Land und Meer 105

MENU

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. Service und 8,1% MwSt.

Antipasti

PANE CARASAU	8
Knuspriges Sardisches Fladenbrot	
OLIVE <i>Oliedda sott'olio</i>	7
Sardische Oliven in Öl	
PROSCIUTTO E SALAME	9 17
Klassisch sardisch hergestellte Wurstwaren	
FORMAGGIO PECORINO	8 16
verschiedene Käse aus Ziegenmilch	
PANADAS <i>di Carne o Vegetariana</i>	11
Mit Fleisch oder Vegetarisch Gefüllte Teigtasche	
CASADINAS <i>Picotta, Menta e Miele</i>	9
Klassische sardische Tartes mit Käse, Minze und Honig	
ANTIPASTO <i>di Verdure</i>	8
Eingelegtes Gemüse	
BOTTARGA DI MUGGINE	12
Getrocknete, hauchdünn geschnittene Meeräscherogen	
FRITTO MISTO <i>di Mare</i>	16 29
Frittierte Fische und Meeresfrüchte	

ANTIPASTI

Primi Piatti

MALLOREDDUS <i>con Salvia e Pecorino</i> Handgedrehte Pasta mit Salbei und Pecorino Käse	16 28
FREGOLA SARDA <i>con Bottarga di Muggine e Scampi</i> Klassische Sardische Pasta mit Scampi und Meeräschenrogen	19 36
CULURGIONES <i>alla Menta e Salsa pomodoro</i> Mit Kartoffeln und Minze gefüllte Pasta an Tomatensauce	18 34

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen

Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen
steht Ihnen unser Servicepersonal gerne beratend zur Seite.
Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen.



PRIMI PIATTI

Secondi Piatti

PORCEDDU <i>allo Spiedo</i>	39
Spanferkel am Spiess auf offenem Feuer grilliert	
CAPRETTO <i>al Forno</i>	44
Gitzi im Ofen gebraten	
COSTATA <i>con Filetto scaloppata di Montiferu e le sue Erbe</i>	64
Mit Kräutern mariniertes und am Knochen gebratenes Porterhouse	
PESCATO <i>del Giorno</i>	Prezzo del Giorno
Tagesfisch mit seiner besten Zubereitung	
ASTICE <i>alla Catalana</i>	64
Hummer mit einem Salat aus Fenchel, Oliven und Tomaten	

Contorni

INSALATA <i>all' Ortolana Nuorese</i>	9
Salat wie aus dem Gemüsegarten von Nuoro	
PATATE AL FORNO <i>con Aglio e Rosmarino</i>	9
Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	
CARCIOFI <i>all'Orgolese</i>	12
Artischocken gekocht wie im Bergdorf Orgolese	

SECONDI PIATTI & CONTORNI

Dolci

SEADAS <i>con Formaggio fresco e Miele di Corbezzolo</i> Frittierter Krapfen mit Käse und Corbezzolo Honig	12
SEADAS <i>con Ricotta e Limone</i> Frittierter Krapfen mit Ricotta und Zitronen	13
SORBETTO <i>al Limone</i> Sorbet von Zitronen	11
GELATO <i>di Latte di Capra con Miele e Noci</i> Ziegenmilchglace mit karamelisierten Nüssen	12
FRAGOLE <i>marinate al Mirto e Menta</i> Mit Mirto Schnaps marinierte Erdbeeren	10
BISCOTTI <i>Sardi</i> Klassische Sardische Gebäcke	9

Caffé

ESPRESSO O DOPPIO	4.5 6.5
AMERICANO	4.5

DOLCI & CAFFÉ

Vini Spumanti

Veneto | Montellina

PROSECCO TREVISIO

Glera | Chardonnay | Pinot Grigio

8.5 | 52

Italia | Lombardia | Franciacorta | Bellavista

BELLAVISTA ALMA ASSAMBLAGE

Chardonnay | Pinot Nero | Pinot Bianco

12.5 | 82

Italia | Lombardia | Franciacorta | Bellavista

BELLAVISTA ALMA ROSÉ ASSAMBLAGE

Chardonnay | Pinot Nero

13 | 84

Italia | Lombardia | Franciacorta | Ferghettina

SATEN FRANCIACORTA | 2020

Chardonnay

89

Vini Rosati

Italia | Sardegna | Pala

CHIARO DI STELLE Isola di Nuraghi

Monica | Carignano | Cannonau

7.5 | 52

Italia | Sicilia | Massimo Lentsch

ETNA ROSATO

Nerello Mascalese

9 | 62

VINI SPUMANTI & ROSATI

Vini Bianchi

Italia Sardegna Pala MILLELUCI 2024 <i>Nuragus</i>	7.5 52
Italia Sardegna Pala STELLATO 2024 <i>Vermentino</i>	8.5 56
Italia Sardegna Pala SOPRASOLE 2025 <i>Nuragus</i>	52
Italia Sardegna Pala PERLIA 2023 <i>Nuragus</i>	66
Italia Sardegna Cantina Mesa OPALE 2023/2024 <i>Vermentino</i>	59
Italia Sardegna Pala ENTEMARI 2020/2022 <i>Vermentino Chardonnay Malvasia Sarda</i>	69
Italia Sicilia Tenuta di Catellaro BIANCO POMICE 2022 <i>Malvasia Carricante</i>	59
Italia Piemonte Rabaja Bruno Rocca CADET LANGHE 2019 <i>Chardonnay</i>	76
Italia Marche Garofoli SELEZIONE GAROFOLI 2010 <i>Verdicchio</i>	109
Italia Piemonte Cantina Collina d'oro IL FIOCCO LANGHE 2023 <i>Ancis</i>	52
Svizzera Ticino Mendrisio Gialdi CUVÉE ROYAL SPEDITIONX 2022 <i>Bianco del Ticino Merlot Chardonnay</i>	72

VINI BIANCHI

Vini Rossi

Italia Sardegna Pala OLTRELUNA 2023 <i>Monica</i>	8.5 52
Italia Sardegna Pala ESSENTIJA dei Nuraghi 2021 <i>Bovale</i>	10 65
Italia Sardegna Pala S'ARAI IGT dei Nuraghi 2020 <i>Bovale</i> <i>Carignano</i> <i>Cannonau</i>	12.5 82
Italia Sardegna Pala CENTOSERE 2023 <i>Cannonau</i>	56
Italia Sardegna Pala CANNONAU RESERVA 2022 <i>Cannonau</i>	62
Italia Sardegna Pala PERLORO 2023 <i>Monica</i>	85
Italia Sardegna Argiolas TURRIGA 2021 <i>Cannonau</i> <i>Bovale</i> <i>Carignano</i> <i>Malvasia Nera</i>	125
Italia Sardegna Argiolas KOREM 2021 <i>Bovale</i> <i>Carignano</i> <i>Cannonau</i>	79
Italia Umbria Agricola Spacchetti MONTEFALCO SAGRANTINO 2007 <i>Sagrantino</i>	85
Italia Alto Adige Kloster Neustift PRAEPOSITUS RISERVA 2020 <i>Lagrein</i>	89
Italia Piemonte Collina d'oro SYRAZIONE 13 2020 <i>Syrah</i>	52
Italia Piemontel Montalberai LACCENTO di Casagnole 2022 <i>Ruché</i>	59
Italia Sicilia Donnafugata TANCREDI Dolce & Cabbana 2020 <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Nero d'Avola</i> <i>Tannat</i>	94
Italia Toscana Castello Fonterutoli SIEPI 2020 <i>Merlot</i> <i>San giovese</i>	158

VINI ROSSI

Digestivi

GRAPPA di Cannonau 41% 2cl	12
GRAPPA di Vermentino 41% 2cl	12
GRAPPA Invecchiata di Moscato e Malvasia 41% 2cl	12
GRAPPA Mille e una notte 2cl	15
GRAPPA Tre Soli Tre 2cl	16
GRAPPA Turriga 2cl	15
AMARO RAU di Erbe di Sardegna 4cl	10
LIMONCELLO Liquore al Limone 4cl	9
PECORRANERA Liquore di Laquirizia 4cl	10
FILU E' FERRU Aquavite di Vinaccia`926 2cl	9
MIRTO di Sardegna Rosso`926 4cl	10
MIRTO di Sardegna Bianco`926 4cl	10

Vini Dolci

Italia Sardegna Pala ASSOLUTO Isola dei Nuraghi 2023 5cl Naseo Vermentino	12 69
Italia Toscana Santa Cristina VALDICHIANA VIN SANTO 2023 5cl Malvasia Trebbiano	45