



La nostra carta

Our menu

Les propositions de notre Chef Alberto

Antipasti Starters.... Hors-d'œuvre.....Entrées

Carpaccio di tonno* con filetti di pomodoro e bronuoise di cipolle di Tropea

Tuna carpaccio with tomato juliennes and spring onions

Thuhnfisch-Carpaccio mit Tomaten und Zwiebeln aus Tropea Art

Carpaccio de thon avec des tranches de tomates et filangè d'oignons de Tropea

**Carpaccio di ricciola* e frutta di stagione all'olio extra vergine d'oliva e limone
profumato al pepe rosa (4)**

Amberjack carpaccio and fruit of season in an olive oil, lemon and red pepper flavoured dressing

Der Gelbschwanz-Carpaccio mit Fruechte der Saison , Zitronenöl und rosa Pfeffer

Carpaccio de sériole et de fruite de saison avec de l'huile d'olive et du citron parfumé au poivre rose

Tagliata di polpi conditi alla mediterranea con pomodorini su letto di rucola selvatica

Octopus with cherry tomatoes served on a bed of wild rocket

Kraken mit Tomaten mit Rauke

Poulpe assaisonné avec des tomates méditerranéennes sur un lit de roquette sauvage

Fagottini di pasta strudelripieni di orata e ricci di mare su salsa "Aurora"**

Filo parcels filled with sea bream and sea urchins served with Aurora sauce

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Goldbrasse und Seeigel auf Aurorasauce

Pâte strudel remplis de dorade et d'oursins de mer avec sauce "Aurora"

Mazzancolle* dorate in crosta di mandorle, con scorza di arancia candita e miele

Prawn tails in an almond crust with candied orange peel and honey

Garnelenschwänze in Mandelkruste mit Kandierte Orangeschale und Honig

Crevettes dorés dans une croute d'amande avec orange candit et miel

Tonno rosso o pinnagiolla* all'olio con crema di burrata, datterini confit e crumble di pane carasau alle acciughe del cantabrico

Tuna in oil with burrata chees cream and coulis of cherry tomatoes and carasau crumble
Thunfisch mit Öl und Burrata Käse Crème und Tomaten Coulis mit Carasau crumble
Thon à l'huile à la crème de burrata et coulis de tomates avec carasau crumble

Bottarga di muggine con pecorino semistagionato uva e pane guttiau

Mullet caviar with pecorino cheese and guttiau bread
Meeräsche-Kaviar mit Pecorino-Käse und Guttiau-Brot
Caviar de rouget au fromage pecorino et pain guttiau

Tartare di gambero rosso* olio e limone con gelatina di Campari filetti d'arancia e granella di pistacchio

Red prawn tartare with chopped orange fillets
pistachio with oil and lemon
Tartar von roten Garnelen mit Orangenfilets
Pistazie mit Öl und Zitrone
Tartare de crevettes rouges aux filets d'orange hachés
pistache à l'huile et au citron

Varietà di antipasti misti di mare secondo l'offerta giornaliera del mercato

Mixed seafood appetizers / Gemischte Fischvorspeisen
Mix d'entrées de mer

Tagliere di prosciutto e pecorino locali con culurgiones fritti

Slices of local ham and pecorino cheese served with a tartlet of fresh cheese flavoured with mint
Typische und Lokal Schinken und Pecorino mit Ravioli von Käse und Minze
Jambon et fromage locaux avec gateau salé rempli de fromage et menthe

Burrata con pomodoro e basilico all'olio Evo

Burrata with tomato and basil
Burrata mit Tomate und Basilikum
Burrata à la tomate et au basilic

Primi piatti.....First Courses.....Ersten Gang.....Plats de pâte

Spaghettoni ai ricci* di mare

Spaghettoni sea urchins * *(Subject to availability)*
Spaghettoni mit Seeigeln * *(nach Verfügbarkeit)*
Spaghettoni aux oursins * *(Selon disponibilité)*

Tortelli in sfoglia al nero di seppia ripieni di cernia in salsa alle vongole e pomodorini datterini bagnati al vermentino**

Grouper-black ravioli with clams and fresh tomatoes
Barsch- schwarze Ravioli mit Venusmuscheln und frische Tomaten
Tortelli à l'encre de seiches remplis de mérrou, sauce de palourde et tomate

Fregola sarda al nero di seppia, cotta come il risotto, mantecata con la salsa alla Bisque di scampi*

Typical Sardinian Cous cous with cuttlefish ink and scampi Bisque flambee
Sardische cous cous mit Tintenfischtinte und Scampi Bisquet flambee
Couscous Sarde à l'encre de seiches avec langoustines et sa sauce

Spaghetti alle vongole veraci aglio olio e peperoncino fresco

Spaghetti with clams , garlic and olive oil finished with fresh chilli pepper
Spaghetti mit Venusmuscheln mit Knoblauch und Öl mit Frische Chili-Pfeffer
Spaghetti avec palourdes, ails, huile et piment frais

Maccarrones de busa al tonno, pesto di rucola mandorle tostate e pecorino

Typical sardinian pasta with tuna with oil, rocket pesto sauce and toasted almonds
Typische Sardische kleine mit Thunfisch , Rucolapesto und gerösteten Mandeln
Pâtes sardes typiques au thon, pesto de roquette et amandes grillées

Linguine alle mazzancolle* leggermente piccanti con pomodorini e crumble di pane aromatizzato al lime e basilico

Linguine slightly spicy with shrimps, bread crumbs, parsley and lime
Einfach nur scharf Linguine mit Garnelen, Semmelbrösel, Petersilie und Limone
Spaghetti plat avec crevettes leggerment piccante, tomates, basilic et crumble de pain

Spaghetto quadrato cacio e pepe con bocconcini di pesce spada* marinati all'arancia

Squared cheese and pepper spaghetti with swordfish bites marinated in orange
Quadratische Käse-Paprika-Spaghetti mit Schwertfischragout marinierte in Orangen
Spaghetti au fromage carré et au poivre avec des morceaux d'espardon marinés à l'orange

Gli gnocchi di patate rosse con bocconcini di filetto al Cannonau e scaglie di pecorino**

Potato dumplings with Filieri red wine and fillet of beef sauce with pecorino cheese shavings
Rote Kartoffelgnocchi mit Wein Filieri und Filetstückchen mit Pecorinoflocken
Gnocchis de pommes de terre en sauce au Filieri (vin rouge) ragoût de filet au fromage

Culurgioni tipici ripieni di patate formaggi e menta su specchio di salsa di pomodoro e basilico**

Sardinian ravioli (fresh pasta) filled with potato, mint and cheese topped with a tomato and basil sauce
Typisch Sardische Ravioli (Hausgemachte) mit Kartoffeln, Minze und Käse mit Tomaten und Basilikum
Ravioli tipique de l'Ogliastra remplis de patate, fromage et menthe avec une sauce tomate et basilic

Secondi di pesce.....Second fish courses.....Second Fisch Gang.. Plats de poisson

Grigliata di gamberoni imperiali locali di prima scelta

Mixed king prawns / Riesengarnelen Grillplatte
Grillades de crevettes impériales

Grigliata di scampi locali di prima scelta

Grilled local prawns of first choice / Gegrillte lokale Scampi der ersten Wahl
Langoustines locales grillées de premier choix

Grigliata mista di pesce secondo mercato

Mixed grilled fish of the day / Gemischeter Fisch vom Grill / Grillade mixte de poisson

Tagliata di tonno rosso o pinna gialla* in crosta di sesamo su letto di misticanza allo zenzero con vinagrette al radicchio e aceto balsamico

Filet of red tuna* in a sesame crust with mixed salad of season with balsamic vinaigrette
Thunfischfilet* in Sesamkruste mit gemischte Salat der Saison mit Balsamico Vinaigrette
Émincé de thon rouge* en croûte de sésame sur lit de salade mêlée avec vinaigrette au balsamique

Il medaglione di tonno rosso o pinna gialla* e il filetto di ricciola alla griglia con bagnetto verde su letto di rucola

Grilled red tuna medallion and Amberjack fillet with green sauce on a bed of rocket
Gegrillt Thunfischmedallion und Adlerfischfilet mit Grüne sauce und Rauke
Médaille de thon rouge ou albacore* et filet de sériole grillé sauce verte sur lit de roquette

Fritto di calamari del Golfo con salsa di maionese leggera soffiata al lime

Fried squid served with a lime flavoured mayonnaise
Frittiertes Calamari mit Mayonnaise und Limettensaft
Friture de calamars avec une mayonnaise légère au lime

Pescato del giorno secondo mercato

Fish of the day / Tagesfisch
Poisson frais du jour

Secondi di carne.....Second meat courses.....Second Fleisch Gang....Plats de viande

Filetti mignon di manzo ai funghi porcini* trifolati profumati al rosmarino

Beef fillets mignon with a wild mushrooms sauce with a hint of rosemary
Rinderfilet Mignon mit Steinpilzen mit Rosmarin sautierten duftend
Filet mignon de boeuf avec des cèpes au romarin

Il filetto di manzo in salsa al Cannonau

Fillet of beef in a Cannonau wine sauce (Local red wine)
Filet de bœuf en sauce au Cannonau (Vin local)
Filet de bœuf à la sauce au vin de Cannonau (Vin rouge local)

Controfiletto di manzo e verdure di stagione alla griglia

Grilled sirloin of beef with vegetables of season
Gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse der Saison
Surlonge de boeuf grillée avec légumes de saison

La fracosta di manzo tagliata su letto di rucola e grana all'olio profumato al timo

Grilled sliced beef with arugula oil thyme
Die in Scheiben geschnittene Rindfleisch mit Rucola Öl Thymian
Émincé de bœuf sur un lit de roquette et de parmesan dans une huile parfumée au thym

Le costolette d'agnello alla griglia con vinagrette all'aceto balsamico e menta fresca

Grilled lamb chops with balsamic vinegar vinagrette and fresh mint

Gegrillte Lammkoteletts mit Vinaigrette vom Balsamic-Essig und frischer Minze

Côtelettes d'agneau grillées avec vinaigrette au vinaigre balsamique et menthe fraîche

Insalate e verdure...Salad and vegetablesSalat und Gemüsen.... Salades et légumes

Insalata mista di stagione

Mixed seasonal salad / Gemischt Salat der Saison

Salade composée

Insalata di rucola e varietà di pomodori freschi

Tomato and rocket salad / Tomaten und Rauke Salat

Salade de roquette et tomates fraîches

Patate fresche fritte

Chipped potatoes / Frischer Pommes frites

Pomme de terre fraîches frites

Melanzane e zucchine alla griglia

Grilled aubergines and courgettes / Auberginen und Zucchini vom Grill

Aubergines et courgettes grillées

Formaggi Cheese Käse.....Fromages

Pecorino della nostra montagna semistagionato

(stagionatura 2 - 6 mesi)

Local pecorino cheese / Lokale frischem Schafskäse

Fromage de brebis de nos montagne demi-affiné

Pecorino della nostra montagna stagionato

(stagionatura 6 - 24 mesi)

Local mature pecorino cheese / Lokale Schafskäse

Fromage de brebis de nos montagne affiné

Misto pecorino della nostra montagna con confettura di pomodoro al peperoncino

Local mixed pecorino cheese

Lokale gemischter Pecorino

Melange de Fromage de nos montagne

... I dessert ... DessertsSusspeisen Dessert

Sebadas della casa al miele e arance caramellate

Traditional Sardinian homemade sweet pasta filled with cheese,
flavoured honey and caramellised oranges

Sebadas des Hauses mit Käsefüllung, Honig und glasierte Orangen

Pâte traditionnelle sarde faite maison remplis de fromages

avec du miel et de l'orange caramélisée

Sebadas della casa al miele amaro di corbezzolo

Traditional Sardinian homemade sweet pasta filled with cheese and bitter honey

Sebadas des Hauses mit Käsefüllung und bitterer Honig

Pâte traditionnelle sarde faite maison remplis de fromages avec du miel d'Arbousier

Sebadas della casa al miele al peperoncino

Traditional Sardinian homemade sweet pasta filled with cheese and chili pepper honey

Sebadas des Hauses mit Käsefüllung und Chili-Pfeffer Honig

Pâte traditionnelle sarde faite maison remplis de fromages avec du miel aromatisé au piment

Crema catalana

Catalan cream / Katalanische Creme / Crème catalane

Mousse di cioccolata bianca in cialda al peperoncino

White chocolate mousse on a chili pepper waffle

Weißer Schokolade-Mousse auf ein Chili-Pfeffer Waffle

Mousse au chocolat blanc dans une gaufrette au piment fort

Tiramisù con savoiardi fatti in casa e croccante di anacardi

Tiramisu with homemade savoiardi and crunchy cashew nuts

Tiramisu mit hausgemachtem Savoiardi und knusprigen Cashewnüssen

Tiramisu avec savoiardi maison et noix de cajou croquantes

Coppa gelato alla crema affogata al Martell

Cup of ice cream add with Martell liqueur

Becher Sahne mit Martell Likör

Glacé à la crème avec du Cognac Martell

Panna cotta ai frutti di bosco o al caramello

Cream pudding with wild berries or caramel

Sahnepudding mit Waldbeeren oder mit Karamel

Panna cotta aux baies ou au caramel

Tagliata di ananas al maraschino

Slices of pineapple with maraschino liqueur

Ananasscheiben mit Maraschino-Likör

Ananas au marasquin

**** Paste fresche fatte in casa abbattute e congelate**

** Fresch homemade pasta frozen

** Fresch hausgemachte Pasta gefroren

** Pâtes fraîches fait maison et congelé

*** Lavoriamo con prodotti freschi ma a seconda della disponibilità del mercato eccezionalmente alcuni prodotti potrebbero essere congelati freschi da noi, surgelati e abbattuti.**

* We use fresh products but according to availability some products may be frozen or deep frozen.

* Wir verwenden frische Lebensmittel aber nach Verfügbarkeit einige Produkte können gefroren oder tiefgefroren sein.

* Nous utilisons des aliments frais mais sous réserve de disponibilité certains produits peuvent être congelés ou surgelés.

Le portate indicate nelle carte potrebbero contenere ingredienti che possono provocare allergie o intolleranze. Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette rivolgersi al Resp. di Sala

The entries in bold characters may contain ingredients that could cause allergic reactions
For any information about allergies and our ingredients you may contact the Hall Manager

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato è stato sottoposto a trattamento di bonifica conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D punto 3

The fish to be consumed raw or pickled has undergone treatment reclamation comply with the requirements of Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3

