



La nostra carta

Our menu

Unsere Karte

Questo menù potrebbe subire variazioni in base alla stagionalità del prodotto.

This menu may vary depending on the seasonality of the product.

Diese Speisekarte kann sich je nach Saisonabhängigkeit der Produkte.

Ce menu peut être modifié en fonction de la saisonnalité du produit.

I piatti condivisi potrebbero avere un supplemento di euro 3,00 per persona

Shared dishes may have an extra charge of EUR 3.00 per person

Für geteilte Gerichte kann ein Aufpreis von 3,00 EUR pro Person erhoben werden.

Les plats partagés peuvent faire l'objet d'un supplément de 3,00 EUR par personne.

Coperto e servizio euro 4,00 per persona

Cover charge and service euro 4.00 per person

Gedeck und Service Euro 4,00 pro Person

Frais d'entrée et de service 4,00 euros par personne

I crudi di mare Raw seafood Rohe Meeresfrüchte Fruits de mer crus

**Tartare di gambero rosso* olio e limone con gelatina di Campari,
filetti d'arancia e granella di pistacchio** €. 24,00

Red prawn tartare with chopped orange fillets pistacchio 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

(Allergeni 2 - 4 - 8)

Gambero* locale, imperiale o rosso €. 9,50/cad

Local, imperial or red prawns

Einheimische, kaiserliche oder rote Garnelen / Crevettes locales, impériales ou rouges

(Allergeni 2)

Scampo* locale €. 14,50/cad

Local langoustine / Lokale Languste / Langoustine locale

(Allergeni 2)

Carpaccio di tonno* con filetti di pomodoro e bronuaise di cipolle di Tropea €. 19,00

Tuna carpaccio with tomato juliennes and spring onions

Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten und Zwiebeln aus Tropea Art

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

(4-6-12)

(Allergeni 4 - 6 - 12)

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

Varietà di antipasti misti di mare secondo l'offerta giornaliera del mercato €. 28,00

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

(Allergeni 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 11 - 12 - 14)

Fagottini di pasta strudelripieni di orata* e ricci* di mare su salsa "Aurora"** €. 19,00

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"
(Allergeni 1 - 3 - 4 - 7 - 9)

Mazzancolle* dorate in crosta di mandorle, con scorza di arancia candita e miele €. 20,00

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

(Allergeni 1 - 2 - 3 - 8)

Bottarga di muggine con flan di carciofi su salsa di Grancampidano €. 20,00

Mullet roe with artichoke flan on Grancampidano cheese sauce
Meeraalrogen mit Artischockenflan auf Grancampidano-Käsesauce
Œufs de mullet avec flan d'artichauts sur sauce au fromage Grancampidano

(Allergeni 1 - 3 - 4 - 7)

Tonno* CBT all'olio con crema di burrata, e cipolle caramellate €. 19,00

Tuna* CBT in oil with burrata cream, and caramelised onions
Thunfisch * CBT in Öl mit Burrata-Creme und karamellisierten Zwiebeln
Thon * CBT à l'huile avec crème de burrata et oignons caramélisés

(Allergeni 1 - 4 - 7)

Carpaccio* di filetto di bovino con rucola, scaglie di Grana Padano, funghi freschi e datterini all'olio EVO e limone €. 23,00

Beef fillet carpaccio with rocket, fresh mushroom Grana Padano flakes and dates in EVO oil and lemon
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, frischen Champignons, Grana Padano Floken und Datteln in EVO-Öl und Zitrone
Carpaccio de filet de boeuf avec roquette, champignons frais flocons de Grana Padano et dattes à l'huile EVO et au citron

(Allergeni 7 - 8)

Tagliere di prosciutto e pecorino locali con culurgiones* fritto €. 28,00

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

(Allergeni 1 - 3 - 7)

Burrata con pomodoro e basilico all'olio Evo €. 20,00

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

(Allergeni 7)

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

Bavette fresche fatte in casa alla polpa di astice nella sua bisque** €. 30,00

Fresh homemade bavette with lobster meat in its bisque
Frische hausgemachte Bavette mit Hummerfleisch in Biskuit
Bavette fraîche maison à la chair de homard dans sa bisque

(Allergeni 1 - 2 - 3 - 7 - 9 - 12)

Linguine alle mazzancolle* leggermente piccanti con pomodorini e crumble di pane aromatizzato al lime e basilico €. 21,00

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

(Allergeni 1 - 2)

Spaghetti alle vongole veraci aglio olio e peperoncino fresco €. 23,00
 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
 (Allergeni 1 - 14)

Fregola sarda al nero di seppia, cotta come il risotto, mantecata con la salsa di scampi* flambati al Brandy €. 25,00
 (min. 2 pers.)
 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
 (Allergeni 1 - 2 - 7 - 9 - 12)

Calamarata cozze e vongole con vellutata di patate allo zafferano €. 21,00
 Calamarata pasta with mussels clams and son saffron potato sauce
 Calamarata-Nudeln mit Miesmuscheln und Safran-Kartoffelsauce
 Pâtes Calamarata avec moules, palourdes et sauce de pommes de terre au safran
 (Allergeni 1 - 14)

Zuppa di zucca Delica e zenzero con anelli di calameretti fritti €. 18,00
 Delica pumpkin and ginger soup with fried calamari rings
 Delikate Kürbis-Ingwer-Suppe mit gebratenen Calamari-Ringen
 Soupe délicate au potiron et au gingembre avec des anneaux de calamars frits
 (Allergeni 1 - 4 - 14)

Gli gnocchi di patate rosse fatti in casa con bocconcini di filetto al Cannonau e scaglie di pecorino** €. 19,00
 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
 (Allergeni 1 - 3 - 7)

Le nostre Paste Ripiene .. Our filled pastas Unsere gefüllten Nudeln .. Nos pâtes farcies

Culurgioni tipici ripieni di patate formaggi e menta su specchio di salsa al pomodoro e basilico** €. 19,00
 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
 (Allergeni 1 - 3 - 7)

Ravioli "Pizzicati" ** al carciofo sardo con salsa al burro tartufata €. 22,00
 Ravioli del plin** with artichokes and truffle butter sauce
 Ravioli del plin** mit Artischocken und Trüffelbuttersauce
 Ravioli del plin** avec artichauts et sauce au beurre de truffe
 (Allergeni 1 - 3 - 7)

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

Aragosta* locale secondo la nostra tradizione o alla catalana €. 19,50/100 gr.
 (Secondo disponibilità)
 Local traditional lobster or Catalan style (Subject to availability)
 Langusten nach lokaler Tradition oder nach katalanischer Art (Je nach Verfügbarkeit)
 Langoustes locales selon la tradition locale ou à la catalane (selon les disponibilités)
 (Allergeni 2 - 3 - 12)

Grigliata di gamberoni* rossi o viola, locali, di prima scelta €. 50,00
 (250/270 gr.)
 Mixed king prawns / Riesengarnelen Grillplatte / Grillades de crevettes impériales
 (Allergeni 2)

Grigliata di scampi* locali di prima scelta	(340/370 gr.)	€. 68,00
Grilled local prawns of first choice Langoustines locales grillées de premier choix (Allergeni 2)		
Grigliata mista di pesce* secondo mercato		€. 28,00
Mixed grilled fish of the day Gemischeter Fisch vom Grill Grillade mixte de poissons (Allergeni 2 - 4 - 14)		
Bocconcini di tonno appena scottato in crosta di pistacchio e pane carasau, con vellutata al lime e insalata di stagione		€. 27,00
Freshly seared tuna bites in a pistachio and carasau bread crust, with lime velouté and seasonal salad Frisch gebratene Thunfischhäppchen in einer Pistazien-Karasau-Brotkruste, mit Limettenvelouté und Salat der Saison Bouchées de thon fraîchement saisi en croûte de pistache et pain de carasau, avec velouté de citron vert et salade de saison (Allergeni 1 - 4 - 8 - 12)		
Fritto di calamari* del Golfo e zucchine con salsa di maionese leggera soffiata al lime		€. 21,00
Fried squid* from the Gulf and courgettes with light lime mayonnaise sauce Gebratener Tintenfisch* aus dem Golf und Zucchini mit leichter Limonen-Mayonnaise-Sauce Calamars* du Golfe frits et courgettes avec sauce mayonnaise légère au citron vert (Allergeni 1 - 4 - 14)		
Pescato del giorno secondo mercato		€. 8,50/100 gr.
Fish of the day Tagesfisch / Poisson frais du jour (Allergeni 2 - 4 - 14)		
Secondi di carne.....Second meat courses.....Second Fleisch Gang....Plats de viande		
Filetti mignon di manzo in salsa ai funghi porcini* profumata al rosmarino con le verdure dell'orto al forno cotte in teglia	(180/200 gr.)	€. 33,00
Beef filet mignon in a rosemary-scented porcini mushroom sauce* with roast vegetables cooked in a pan Rinderfilet Mignon in einer nach Rosmarin duftenden Steinpilzsauce* mit gebratenem Gemüse aus der Pfanne Filet mignon de bœuf dans une sauce aux cèpes parfumée au romarin* avec des légumes rôtis cuits à la poêle (Allergeni 1 - 7)		
Filetto di bovino adulto in salsa al Cannonau profumata al timo su crostone di pane rustico con le verdure dell'orto al forno cotte in teglia	(200 gr.)	€. 35,00
Filet of beef in a Cannonau wine sauce (Local red wine)thyme-scented on rustic bread Filet de bœuf en sauce au Cannonau (Vin local) nach Thymian duftend auf rustikalem Brotbackstein Filet de bœuf adulte à la sauce Cannonau au thym sur croûte de pain rustique (Allergeni 1 - 7)		
Controfiletto di manzo alla griglia con patate fresche fritte	(280/300 gr.)	€. 32,00
Grilled sirloin of beef with fresh fried potatoes Gegrillte Rinderlende mit frischen Bratkartoffeln Filet de bœuf grillé avec pommes de terre fraîches sautées		
Brasato di capra al vino e battuto di aromi mediterranei con verdure dell'orto al forno cotte in teglia		€. 30,00
Braised goat in wine and chopped Mediterranean herbs with vegetables baked in a pan Geschmorte Ziege in Wein und gehackten mediterranen Kräutern mit in der Pfanne gebackenem Gemüse Chèvre braisée au vin et aux herbes méditerranéennes hachées avec des légumes cuits		

à la poêle

(Allergeni 1 - 10 - 12)

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

Insalata mista di stagione	€. 7,00
Mixed seasonal salad / Gemischt Salat der Saison / Salade composée	
Insalata di rucola e varietà di pomodori freschi	€. 7,00
Tomato and rocket salad / Tomaten und Rauke Salat Salade de roquette et tomates fraîches	
Patate fresche fritte	€. 8,00
Chipped potatoes / Frischer Pommes frites Pomme de terre fraîches frites	
Verdure cotte al forno in teglia	€. 8,00
Roast vegetables cooked in a pan Gebratenem Gemüse aus der Pfanne / Légumes rôtis cuits à la poêle	

Formaggi e miele locale di bosco....Cheese and local forest honey....

Käse und heimischer Waldhonig....Fromage et miel de la forêt locale....

Pecorino semistagionato della nostra montagna (stagionatura 6 - 12 mesi)	€. 11,00
Local pecorino cheese / Lokale frischem Schafskäse Fromage de brebis de nos montagne demi-affiné (Allergeni 1 - 7)	
Pecorino stagionato della nostra montagna (stagionatura 12 - 24 mesi)	€. 14,00
Local mature pecorino cheese / Lokale Schafskäse Fromage de brebis de nos montagne affiné (Allergeni 1 - 7)	
Misto pecorino della nostra montagna	€. 15,00
Local mixed pecorino cheese Lokale gemischter Pecorino Melange de Fromage de nos montagne (Allergeni 1 - 7)	

... I dessert ... Desserts Süßspeisen ... Les desserts

Sebadas della casa al miele e arance candite	€. 8,00
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 (Allergeni 1 - 7)	
Sebadas della casa al miele amaro di corbezzolo	€. 8,00
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 (Allergeni 1 - 7)	
Semifreddo all'amaretto	€. 7,00
Amaretto parfait / Parfait à l'amaretto	

(Allergeni 1 - 3 - 7)

Cheese cake ai frutti di bosco €. 7,00

Cheese cake with wild berries / Käsetorte mit Beerenfrüchten
Gâteau au fromage et aux baies

(Allergeni 1 - 3 - 7)

Tiramisù con savoiardi fatti in casa, croccante di anacardi e caramello salato €. 8,00

Tiramisu with homemade savoiardi and crunchy cashew nuts
Tiramisu mit hausgemachtem Savoiardi und knusprigen Cashewnüssen
Tiramisu avec savoiardi maison et noix de cajou croquantes

(Allergeni 1- 3 - 7 - 8)

Gelato alla crema zabaione affogato al Martell €. 8,00

Light eggnog ice cream with Martell
Leichtes Eierlikör-Eis mit Martell
Glacé à la crème avec du Cognac Martell

(Allergeni 1- 3 - 7)

Dessert del giorno €. 8,00

Dessert of the day / Dessert des Tages / Dessert du jour

(Allergeni 1 - 3 - 7)

Tagliata di ananas al maraschino €. 11,00

Slices of pineapple with maraschino liqueur
Ananasscheiben mit Maraschino-Likör
Ananas au marasquin

Frutta di stagione €. 6,00

Fresh seasonal fruit / Obst der Saison / Fruits de saison

**** 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 e abbattuti o surgelati.**

* 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 nella 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

Allergeni che potrebbero essere presenti nelle ricette della Carte

The following is a list of some items that may cause allergic reactions

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Cereals or other related foods that might contain gluten

2. Crostacei e relativi prodotti

Seafood and seafood-related products

3. Uova e relativi prodotti

Eggs and derivatives

4. Pesce e relativi prodotti

Fish and derivatives

5. Arachidi e relativi prodotti

Peanuts and all products containing them

6. Semi di soia e relativi prodotti

Soy seeds and all soy derivatives

7. Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Milk and all products containing lactose

8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, etc

All kinds of nuts, almonds etc

9. Sedano e relativi prodotti

Celery and any prepared food containing it

10. Senape e relativi prodotti

Mustard and all derivatives

11. Semi di sesamo e relativi prodotti

Sesame seeds and all derivatives

12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg

o 10 mg/litro riportati come SO₂

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/lit signalled as SO₂

13. Lupino e relativi prodotti

Lupine and related products

14. Molluschi e relativi prodotti

All kinds of shellfish and its derivatives