



Aichwaldseestraße 26 | 9582 Unteraichwald

Tel: 0664 5149673 | Email: info@terra-sarda.at | www.terra-sarda.at

Wochenkarte

Antipasti

Capesante Tartufo

Getröfelte Jakobsmuscheln

Capesante Tartufo

Getröfelte Jakobsmuscheln

Cicale di Mare al Timo e Limone

Im Ofen gegart Heuschreckenkrebs , Thymian , Zitrone

Moeche Fritte

Frittierte weichschalen Krabben aus Laguna di Venezia

Primi Piatti

Risotto Alla Seppia

Schwarzer Sepia-Risotto

Tagliolino ai Frutti di Mare

Tagliolini Nudel mit Meeresfrüchten

Secondi Piatti

Pescato del giorno Selvatico 2 ,3 , 4 Persone

Fisch aus Wildfang in ganze (für 2–3 oder 4 Personen) -Im Ofen gegart // Gegrillt // In der Salzkruste

Speisekarte

Antipasti

Antipasto Misto Mare

Variation von Fischvorspeisen Spezialitäten

Carpaccio di Spada , Limone e Timo

Carpaccio vom Schwertfisch Zitrone Thymian



Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes, rosa gebratenes Kalbsfleisch auf Thunfischsauce

Desserts

Seadas con Miele di Bosco

Goldbraun gebackene Teigtaschen, gefüllt mit saurem Frischkäse serviert mit Honig

Semifreddo al Torrone o al Caffè

Nougat oder Caffè Parfait

Sorbetto al limone

Variatione di dessert dello Chef

Dessert Variation vom Chef

Zuppe

Zuppa di Pesce alla Mediterranea

Mediterranische Fischsuppe

Insalate

Insalata Mista | Gemischter Salat

Insalata Verde | Grüner Salat

Taglieri

Bruschetta Classica

Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomaten und mediterranen Gewürzen

Olive Fritte

Goldbraun gebackene grüne Oliven gefüllt mit Hackfleisch

Pasta

Fregula sarda con Gamberi e Bottarga

Typische Sardische Nudelart mit Garnelen und Meerescherogen (Gold aus Sardinien)

Malloreddus Campidanese

Typische Sardische Nudelspezialität mit Ragout aus frischem Salsiccia Wurst

Ravioli Aragosta Pomodorini

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Languste auf Kirschtomaten Sauce



Ravioli Verdi con Spinaci Burro e Salvia
Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Ricotta in Butter-Salbei Creme

Carne

Carre di Agnellino con salsa al Cannonau e Mirto
Junges Lammkarree in Cannonau Rotweinsauce aromatisiert, mit Myrtenbeeren dazu Babyrosmarin
Kartoffeln

Tagliata di Manzo Black Angus
Rinderlende vom Grill, auf Ruccola Kirschtomaten und Parmesan dazu Babyrosmarin Kartoffeln

Pesce

Branzino Caponata
Natur Gegrillter „wildfang“ Wolfbarschfilet , auf Obergine-caponata

Orata alla Vernaccia e Verdure
Filet von der Goldbrasse im Ofen gegart mit mediterranem Gemüse und Gewürzen

Contorni

Patate al Rosmarino | Rosmarinkartoffeln

Spinaci al salto | Geschwenkter Babyspinat