

# La Cucina Sarda

18/11/2021

Ab 18:00 Uhr

Genießen sie typisches Sardisches Gericht ohne ein Flugzeug oder ein Schiff nehmen zu müssen.

## Nuragus Spumante Brut

Duetto di Carpaccio di Spada e Tartar di Tonno  
Duett vom Schwertfisch carpaccio mit Fenchel und Meeräschenrogen  
&  
Thunfischtartar mit Orangen und Mandeln

## Vermentino di Sardegna

Capesanta al Mirto  
Gebratene Jakobsmuscheln aromatisiert, mit Myrtenbeeren

## Vermentino di Sardegna Superiore

Culurgiones neri ripieni di Frutti di Mare su crema di Zucchine  
Hausgemachte Schwarze Teigtaschen gefüllt mit Meeresfrüchte auf Zucchini  
creme

## Nasco Superiore

Calamari Imbottiti su Purea di Piselli e Patate al Timo  
Gefüllte Tintenfische auf Sardische Art auf Erbsen Puree und  
Thymiankartoffel

## Vernaccia di Oristano

Seadas con Miele di Bosco  
Goldbraun gebackene Teigtaschen, gefüllt mit saurem Frischkäse serviert mit  
Honig

Dinner | 5-Gang-Menü € -60

Dinner & Wein | 5-Gang-Menü mit Weinbegleitung € -85

Nuragus Spumante Brut	1/8 l € 6	0,75 l € 30
Vermentino di Sardegna 2020	1/8 l € 6	0,75 l € 30
Vermentino di Sardegna Superiore 2020	1/8 l € 6	0,75 l € 36
Nasco Superiore 2019	1/8 l € 7	0,75 l € 40
Vernaccia di Oristano 2016	1/8 l € 7	0,75 l € 40
Cannonau Riserva 2016	1/8 l € 9	0,75 l € 45
Mirto Likör oder Filu e Ferru	4 cl € 5	