

Antipastí / Vorspeisen

		€
<i>Bruschetta</i>		3,50
<i>Antipasto „Da Antonio“</i>	1 Person	13,50
<i>Gemischte Vorspeisen nach Art des Hauses</i>	2 Personen	22,50
<i>Antipasto Vegetale</i>	1 Person	9,50
<i>Gemischte vegetarische Vorspeisen</i>	2 Personen	17,50
<i>Mozzarella Caprese</i>		
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum</i>		9,50
<i>Vitello Tonnato</i>		
<i>Zart gegartes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten mit einer hausgemachten Thunfisch-Kapernsauce</i>		10,50
<i>Carpaccio di Manzo</i>		
<i>Rinderfilet hauchdünn geschnitten mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen serviert an einer Zitronenvinaigrette</i>		14,50
<i>Insalata Frutti di Mare</i>		
<i>Meeresfrüchtesalat</i>		12,50

Zuppe / Suppen

<i>Minestrone</i>		
<i>Gemüsesuppe auf Wunsch serviert mit frisch geriebenem Parmesan</i>		5,50
<i>Zuppa di Pesce</i>		
<i>Fischsuppe</i>		9,50

Insalate / Salate

		€
<i>Insalata di stagione</i>	<i>klein</i>	4,50
<i>Salat der Saison</i>	<i>groß</i>	6,50
<i>Insalata di rucola</i>		
<i>Rucolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan</i>		8,50
<i>Caprino su rucola con pinoli e miele</i>		
<i>Lauwarmer Ziegenkäse auf Rucola mit Pinienkernen und sardischem Honig</i>		10,50

Pizza

<i>Pizza Margherita</i>		
<i>Mit Tomaten und Mozzarella</i>		5,50
<i>Pizza Tonno</i>		
<i>Mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Kapern</i>		7,50
<i>Pizza Salamí</i>		
<i>Mit Tomaten, Mozzarella und italienischer Salamí</i>		7,50
<i>Pizza „Da Antonio“</i>		
<i>Mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Parmesankäse und Rucola</i>		9,50

Pasta / Nudelgerichte

	€
<i>Penne all'arrabbiata</i> <i>Kurze Röhrennudeln in einer scharfen Tomatensauce</i>	8,50
<i>Mallureddu campidanese</i> <i>Hausgemachte sardische Nudeln in Tomatensauce mit Salsiccia</i>	10,50
<i>Culurgiones</i> <i>Mit Kartoffeln, Pecorino und Minze gefüllte sardische Teigtaschen in Salbeibutter, hausgemacht</i>	10,50
<i>Tagliatelle con Ragout di Vitello</i> <i>Schmale Bandnudeln mit Kalbsragout</i>	10,50
<i>Linguine Scampì Pomodorini</i> <i>Dünne Bandnudeln mit Garnelen und frischen Cherrytomaten</i>	13,50

Pesce / Fisch

	€
<i>Calamaretti alla griglia con lentichie</i> <i>Babycalamari vom Grill an süßsauren Belugalinsen</i>	12,50
<i>Salmone su Puree di Piselli con Vino Aneto</i> <i>Lachsfilet in Weißweinsauce mit Erbspüree und frischem Dill</i>	14,50
<i>Orata alla Griglia</i> <i>Dorado vom Grill</i>	17,50
<i>Scampi alla griglia o a piacere</i> <i>Großgarnelen vom Grill oder nach Wunsch</i>	18,50

Carne / Fleisch

	€
<i>Paillard di Vitello con Erbe</i> <i>Plattiertes Kalbfleisch mit mediterranen Kräutern</i>	15,50
<i>Entrecote Tagliata con Ragout di Verdura</i> <i>Tranchiertes Entrecote vom Grill auf Gemüseragout</i>	17,50
<i>Costine di Agnello con aglio e rosmarino</i> <i>Lammkaree mit Knoblauch und Rosmarin</i>	18,50

Zu allen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir Gemüse der Saison

Dolci / Dessert

	€
<i>Panna cotta</i> ⁷	4,50
<i>Tiramisu</i> ^{1,7,12}	5,50
<i>Seadas</i> ^{1,7}	
<i>Mit Frischkäse gefüllte Teigtaschen serviert mit Honig</i>	
<i>„Eine sardische Spezialität“</i>	6,00

Bevande calde / Warme Getränke

	€
<i>Espresso</i> ¹⁶	2,20
<i>Caffé Americano</i> ¹⁶	2,20
<i>Cappuccino</i> ^{7,16}	2,50
<i>Latte Macchiato</i> ^{7,16}	2,90
<i>Tee „diverse Sorten“</i>	2,00

Alkoholfreie Getränke

	€	€
	<i>0,2 l Glas</i>	<i>0,4 l Glas</i>
<i>Coca Cola</i> ^{13,16}	2,00	3,50
<i>Coca Cola Light</i> ^{13,15,16,19}	2,00	3,50
<i>Fanta</i> ^{13,17}	2,00	3,50
<i>Sprite</i> ¹⁷	2,00	3,50
<i>Apfelsaftschorle „naturtrüb“</i>	2,20	4,00
<i>Apfelsaft „naturtrüb“</i>	2,50	4,60
<i>Orangensaft</i>		
<i>Mineralwasser „San Pellegrino“</i>	<i>0,25 l Flasche</i>	<i>0,75 l Flasche</i>
<i>mit Kohlensäure</i>	2,20	5,90
<i>Mineralwasser „Aqua Panna“</i>	2,20	5,90
<i>Ohne Kohlensäure</i>		

Birre / Bier

		€
<i>Nastro Azzuro</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>3,20</i>
<i>Warsteiner</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>3,10</i>
<i>Erdinger Weizenbier Hefe hell, Kristall oder „alkoholfrei“</i>	<i>0,5 l Flasche</i>	<i>3,90</i>
<i>Becks „alkoholfrei“</i>	<i>0,33 l Flasche</i>	<i>3,10</i>

Digestivi / Spirituosen

	<i>2cl Glas</i>	€
<i>Amaro Averna</i>		<i>3,00</i>
<i>Ramazotti</i>		<i>3,00</i>
<i>Sambuca</i>		<i>3,00</i>
<i>Amaretto</i>		<i>3,00</i>
<i>Limoncello</i>		<i>3,00</i>
<i>Mirto</i>		<i>3,50</i>
<i>Grappa</i>		<i>3,50</i>
<i>Wodka</i>		<i>3,50</i>
<i>Whiskey „Jack Daniels“</i>		<i>4,00</i>
<i>Vecchia Romagna</i>		<i>4,00</i>

Aperitivi / Aperitiv

		€
<i>Prosecco Spumante</i>		
<i>San Matteo</i>	0,1 l Glas	4,50
<i>Prosecco Aperol¹³</i>	0,1 l Glas	4,50
<i>Aperol Spritz¹³</i>	0,2 l Glas	6,50
<i>Martini</i>	5 cl Glas	4,00
<i>Campari¹³ „Soda“</i>	0,2 l Glas	6,50
<i>Campari¹³ „Orange“</i>	0,2 l Glas	6,50

Vini aperti / Offene Weine

	€	€
	0,2 l Glas	½ l Karaffe
<i>Vino rosso¹¹ / Rotwein</i>		
<i>Isola dei Nuraghi</i>	3,90	9,00
<i>Vino bianco¹¹ / Weißwein</i>		
<i>Vermentino di Sardegna</i>	3,90	9,00

Vini Bianci¹¹ / Weißweine

	€	€	€
	0,1 l Glas	0,2l Glas	0,75 l Flasche
Gavi di Gavi Oro	3,50	6,50	21,50
<i>La Scolca/Piemonte/Rebsorte: Cortese Eleganter Weißwein, strohgelbe Farbe, frisch und harmonisch mit einem Anflug von Mandel</i>			
Pino Grigio	3,60	6,70	22,00
<i>Livon/Friuli/Rebsorte: Pino Grigio Fruchtiger Weißwein, hellgelbe Farbe, zartes Parfüm von frischen Kräutern, Birnen, Nüssen und Honig</i>			
Vermentino Costamolino	3,60	6,70	22,00
<i>Argiolas/Sardegna/Rebsorte: Vermentino Kraftvoller Weißwein, intensiver Duft nach exotischen Früchten, Aromen von Zitronengras und mediterranen Kräutern</i>			
Regaleali Leone D´Almerita	3,70	6,90	22,50
<i>Tasca D´Almerita/Sicilia/Rebsorten: Catarratto Bianco, Sauvignon, Chardonnay Sein Bukett erinnert an Apfel, Ananas und weißen Pfirsich, fruchtig und weich im Abgang</i>			
Soave classico DOC „Levarie“	3,70	6,90	22,50
<i>Masi Agricola/Veneto/Rebsorten: Garganega und Trebbiano di Soave, Eleganter Weißwein mit stabiler Säure, intensiver Duft von reifen Früchten, frisch und lebendig</i>			
Falanghina del Sannio DOC	3,80	7,10	23,50
<i>Feudo di San Gregorio/Campania/ Rebsorte: Falanghina Ausgewogener Wein, der durch Intensität, Frische und den Duft weißer Früchte beeindruckt, klares, aromenreiches Finale</i>			

Rosato¹¹ / Rosewein

„Scalabrone“ Bolgheri DOC	4,90	6,50	32,50
<i>Tenuta Guado al Tasso/Toscana/Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah Herrlich fruchtiger Rosewein, intensiv in der Farbe, ausgeprägte Duftnote nach Beeren, voll und ausgewogen im Geschmack</i>			

Vini Rossi¹¹ / Rotweine

	€	€	€
	0,1 l Glas	0,2l Glas	0,75 l Flasche
Barbera D´Asti Costafunga	3,50	6,50	21,50
<i>Bersano/Piemonte/Rebsorte: Barbera d´Alba Facettenreicher Rotwein, tief rubinrote Farbe, feinherb und zugleich herzhaft, körperreiches Bukett, das an den Duft von Weichselkirschen erinnert</i>			
Monica di Sardegna Perdera	3,50	6,50	21,50
<i>Argiolas/Sardegna/Rebsorten: Monica und Carignano Trockener, vollmundiger Rotwein, intensives Rubinrot, feiner Duft nach Brombeere und Heidelbeere, langer herausragender Abgang, ein typisch sardischer Wein</i>			
Primitivo di Manduria	3,60	6,70	22,00
<i>Leone de Castris/Puglia/Rebsorte: Primitivo Samtweicher Rotwein, fülliges Bukett mit Noten von Pflaumen und Brombeeren, Zimt, Ingwer und Vanille, ausgewogene Säure, feinfruchtiges, expansives Finale</i>			
Cabernet Franc	3,60	6,70	22,00
<i>Levon/Friuli/Rebsorten: Cabernet Franc und Sauvignon Dieser Rotwein zeichnet sich mit einem weinigen und gefälligen Bukett aus, intensiv rubinrote Farbe, sanft und würzig im Abgang</i>			
Chiaromonte Nero D´Avola	3,80	7,10	23,50
<i>Firriato/Sicilia/Rebsorte: Nero D´Avola Rotwein mit ausgeprägten Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen, im Gaumen rund und ausgewogen, faszinierende Balance zwischen Säure und Tannin, 6 Monate im Barrique ausgebaut</i>			
Rosso di Montepulciano DOC	4,50	8,50	28,00
<i>Tenuta La Braccasca/Toscana Rebsorten: Prugnolo Gentile und Merlot Ungemein fruchtiger Rotwein mit typisch beerigem Aroma, zarte Tannine, samt und vollmundig, 4 Monate in Eichenholzfässern gereift</i>			

Legende

1. *Enthält glutenhaltiges Getreide*
2. *Enthält Krebstiererzeugnisse*
3. *Enthält Fisch und Fischerzeugnisse*
4. *Enthält Schalentiere*
5. *Enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
6. *Enthält Soja und Sojaerzeugnisse*
7. *Enthält Milch und Milchezeugnisse*
8. *Enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
9. *Enthält Senf und Senferzeugnisse*
10. *Enthält Sesam und Sesamerzeugnisse*
11. *Enthält Schwefeldioxid und Sulfite*
12. *Enthält Ei und Eierzeugnisse*
13. *Enthält Farbstoffe*
14. *Enthält Konservierungsstoffe*
15. *Enthält Süßungsmittel*
16. *Koffeinhaltig*
17. *Mit Antioxidationsmittel*
18. *Chininhaltig*
19. *Enthält Phenylalaninquelle*