

La cucina consiglia

Unsere Empfehlung Our recommendation

Toskanische Linsensuppe

mit Wildschwein und Wintertrüffel

Tuscan lentil soup with wild boar and winter truffle

hausgemachte Tagliatelle

mit Dorade, Kapern, Oliven und Tomaten

Tagliatelle with dorade, capers, olives and tomatoes

Risotto ai funghi

mit Pilzen und Parmesan

Risotto with mushrooms and parmesan

Doradenfilet auf "Caponata Siciliana"

mit Gemüse sizilianischer Art

Sea bream and "Caponata siciliana" / vegetables sicilian style

Lamm-Haxe "sardischer Art"

Lamb shank Sardinian style

Entrecôte Dry-Aged 300g vom Grill

mit Pilzen

Grilled Entrecôte Dry-Aged 300g with mushrooms

Ofenfrische Kaninchenkeule "sardischer Art"

mit Kapern, Oliven in Weißwein

Oven-fresh rabbit cull sardinian style with capers, olives in white wine

Zu allen Fleisch- u. Fischgerichten servieren wir eine Tagesbeilage
All meat and fish served, we have a daily garnish.



Antipasti

Vorspeisen

B 3 Gamberoni vom Grill alla Rucola

3 Garnelen vom Grill auf Rucolabouquet
3 grilled Shrimps on rucola bouquet

Carpaccio di Tonno

Carpaccio vom Thunfisch mit Kapern, Rucola, getrockneten Tomaten
Carpaccio of tuna with capers, rucola, sundried tomatoes

1,5 GH Carpaccio Cipriani - vom Angusfilet

mit Rucola, Parmesan, eingel. Rosinen und gerösteten Pinienkernen
Carpaccio Cipriani - from Angus Fillet, with rucola, parmesan, pickled raisins and roasted pine nuts

Vitello Tonnato

Kalbfleisch in Thunfischsauce und Kapern
Vitello Tonnato - veal in tuna-sauce and capers

Antipasto Vetrina "Gemüse & Fisch"

Gemüse-Antipasti und/oder Fisch-Antipasti
Appetizers vegetables and/or Appetizers fish Hors D'Euvres

5 Bruschetta

mit Tomaten, Basilikum und Kräutern
5 bruschetta with tomatoes, basil and herbs



Insalate

Salate

1,5 Rucola-Salat

GH mit Parmesan, eingel. Rosinen und gerösteten Pinienkernen
Rucola-Salat with parmesan, pickled raisins and roasted pine nuts

Insalata di pomodoro e cipolle

Tomatensalat mit Zwiebeln
Tomato salad with onions

GH Insalata "Caprese"

Mozzarella auf Tomaten und Basilikum-Pesto
Mozzarella with tomatoes and basil pesto

Kleiner gemischter Salatbouquet der Saison

mit Olivenöl und Balsamico
mixed bouquet of seasonal salad with olive oil and balsamico

Salatbouquet al Pollo

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
bouquet of salad with fried chicken breast strips



Minestre

Suppen

Crema di Ciliegino e Basilico

Tomatencrème-Suppe aus Kirschtomaten mit Basilikum
Cream of cherry-tomatoe soup and basil

CFI Zuppa "di verdure fresche"

Gemüsesuppe mit frischem Gemüse und Basilikum und Kräuter
Minestrone - vegetable soup with basil

CFI Zuppa di pesce "alla Sarda"

Edel-Fischsuppe sardischer Art mit Safran (grätenfrei)
Precious fish soup sardinien style (boneless)

Bambini

für unsere kleinen Gäste

Bis 14 Jahre / up to 14 years

Alle Gerichte werden nach Wunsch zubereitet
All meals are prepared on request !

A Nudeln mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

A Nudeln mit hausgemachtem Ragout-Bolognese

Pasta with Ragout-Bolognese

AC Schnitzel Wiener Art mit Tagesbeilage

"Schnitzel" Wiener-kind with daily garnish

Senioren

Seniors

Fragen Sie unser Servicepersonal!
Please contact our service staff!



Pasta

Nudelgerichte

AC **hausgemachte Taglierini mit Wintertrüffel**

Taglierini with winter truffle

ACG **Pennette all'Ortolana**

mit Zucchini, Auberginen, Kräutern, Tomaten und Ziegenkäse

Pennette with zucchini, eggplant, herbs, tomatoes and goat cheese

AC **Taglierini "Filetto e Porcini"**

mit Filetspitzen und Steinpilzen

Taglierini with fillet and porcini mushrooms

2,3 **hausgemachte Tortelloni**

ACG gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Butter und Salbei

Tortelloni stuffed with ricotta and spinach, in butter and sage

ACG **hausgemachte Tagliatelle alla "Karenina"**

Bandnudeln mit Lachs, Wodka, grüner Pfeffer

Tagliatelle with salmon, vodka, green pepper

ACG **Pennette alla "Dario Rodriguez"**

mit Champignons, Putenstreifen und Sahne-Sauce

Pennette with mushrooms, turkey breast and cream sauce

hausgemachte Taglierini mit Mazzancolle

dünne Bandnudeln mit Mazzancolle-Garnelen, Kräuter und Hummersauce

homemade taglierini with mazzancolle, herbs and lobster sauce

N **Risotto "Porto Cervo"**

Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto with seafood



Pesce

Fischgerichte

Orata alla griglia alle erbette

ganze Dorade vom Grill mit Kräutern

Whole grilled sea bream with herbs

Doradenfilet in Dijon-Senfcreme

Doradenfilet in Dijon mustard cream

B Pesce misto alla griglia

Das "Beste" vom Fischmarkt und 1 Gambas vom Grill

The "Best" from the fish market and 1 grilled prawn

B Orata & Gamberoni alla griglia

Doradefilet und 3 Gambas vom Grill mit Kräutern

Gamberoni alla griglia

6 Gambas vom Grill mit Kräutermantel

6 grilled prawns with herbs

G Salmone "alla crema"

Lachs mit schwarzer Pfeffer-Crème und Cognac

Salmon with black peppercream and Cognac

Zu allen Fleisch- u. Fischgerichten servieren wir eine Tagesbeilage

All meat and fish served, we have a daily garnish.



Carni

Fleischgerichte

ACD Cotoletta "alla Milanese"

paniertes Kalbs-Schnitzel mit Kapern und Sardellen
breaded veal cutlet with capers and anchovies

2,3 Saltinbocca "alla Romana"

L Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce
Veal medallions with prosciutto "Parma" and sage in white wine sauce

L Costata di manzo "Montepulciano" 230 g

Rumpsteak mit Rotweinsauce und geschmorten Zwiebeln
Rumpsteak with red wine sauce and braised onions

G Filetspitzen in Cognacsauce

Rinder- und Schweinefilet mit grünem Pfeffer
Sirloin in cognac sauce - beef and pork filet with green pepper

GJ Arg. Rinderfilet 250 g

in grünem Pfeffer-Sauce
Arg. Tenderloin in green pepper sauce

B Filetto "Mari e Monti"

Arg. Rinderfilet in Balsamico - 150 g und 3 Garnelen vom Grill
Arg. Tenderloin in balsamic sauce - 150 g and 3 grilled shrimps

L Fegato "Veneziana"

Kalbsleber in Zwiebeln und Rotweinsauce
Liver in onions and red wine sauce

G Lombata di vitello, burro e salvia

Kalbskotelett mit Butter und Salbei
Veal chop with butter and sage

Zu allen Fleisch- u. Fischgerichten servieren wir eine Tagesbeilage
All meat and fish served, we have a daily garnish.



Pizza

aus dem Steinofen

AG MARGHERITA

Mit Mozzarella und Tomaten
with Mozzarella and tomatoes

2,3 REGINA

AG mit Tomaten, Mozzarella, gekochter Hinterschinken, Champignons
with tomato, mozzarella, ham, mushrooms

2,3 QUATTRO STAGIONI

AG mit Tomaten, Mozzarella, gekochter Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Paprika
with tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, peppers

AG TONNARA

mit Tomaten, Mozzarella, Thunfischstücke und Zwiebeln
with tomato, mozzarella, tuna fish pieces and onions

AG "ORTO BELLO"

mit Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika
with tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers

1,2,3 SAN DANIELE

AG mit Tomaten, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola, gehobeltem Parmesan
with tomato, mozzarella, San Daniele prosciutto, rucola, shaved parmesan

AG VITALI

mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Rucola, Peperoncino, Oliven
with tomato, mozzarella, Shrimps, rucola, chili pepper, olives



Dessert

Süßspeisen

- 1 EIS - Vanille oder Schokolade
- G Ice-Cream - vanilla or chocolate
- 10 Tartuffo affogato al caffè
- CFGHL Trüffeleis in Espresso-Crème
Truffle-cream-ice in Espresso-cream
- 10 Tirami-Sú
- ACGL Tirami-Sú
- G Panna Cotta in Orangensauce
Panna Cotta in Orange Sauce
- G Mascarpone-Crème mit Erdbeeren, getrocknete Cranberries und Cassis
Mascarpone-cream with strawberries, dried cranberries and cassis
- CG Crème brûlée
- 1 Cassata mit Pistazien
- CGHL Sizilianische Eis-Spezialität
Cassata with pistachios - Sicilian Ice-Cream-Specialty

Formaggi

Käse

- G Pecorino di Sardegna
Pecorino from Sardinia
- G Gorgonzola dolce
Gorgonzola mild

