

MENU

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Pesci



Wenn Sie an Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Allergien oder lebensmittelbedingten Beschwerden leiden, wenden Sie sich bitte an Ihren verantwortlichen Kellner.

Dieses Menü ist auch digital abrufbar!!!



www.sacardigaesupici.com/menu

Die Kosten für das Gedeck betragen 3,00 €

"Fisch, der roh oder fast roh verzehrt werden soll, wurde gemäß den Hygienebestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Kapitel VIII, Kapitel 3, Buchstabe D, Nummer 3 gelagert und verarbeitet."

* Wenn keine Frischprodukte zur Verfügung stehen, verwenden wir Tiefkühlprodukte.



RISTORANTE
Sa Cardigan
e Su Pesci

Grazie!

Die Suche nach Rohstoffen von höchster Qualität, das Engagement, die Arbeit einer ganzen Familie und ihrer Mitarbeiter, sind der Geist dieses Menüs.

Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant, in unserem Hause.

Guten Appetit

Aperitif

2 Oyster

mit Glas

CARALIS

Spumante Brut 11,5%

100% Chardonnay



12 euro

Krabbencocktail

mit Glas

CARALIS

Spumante Brut 11,5%

100% Chardonnay



10 euro

Brot (Lingua di Suocera), sardischer Speck und Büffelmozzarella

mit Glas

CARALIS

Spumante Brut 11,5%

100% Chardonnay



10 euro

Kaviar Prunier Metall-Box 20 gramm

mit Flasche 0,375 lt

“Cà del Bosco Cuvee Prestige”

Franciacorta 12,5%

Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%
(Ca del Bosco)

70 euro

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

RISTORANTE
Sa Cardigan
e Su Pesci

FISCHVERKOSTUNG "SAPORI"

*Willkommen vom Küchenchef

*Fingerfood Fisch

*Meeresfrüchte (roh) mit Krustentieren

*Torcetti mit Tintenfisch, Miesmuscheln, Zucchini und Bottarga

*Taglionini Trüffel mit Riesenkrabben (Tatar)

*Fischfilet mit Zucchinikruste und Pecorinosauce

22 euro

*Hummerkrabben auf katalanische Art (mit Tomatensalat u. Zwiebeln)

*Mix Desserts vom Konditor ausgewählt

65 Euro pro Person

Das Degustationsmenü kann bestellt werden, wenn es von allen Gästen desselben Tisches gewählt wird (ausgenommen Kinder). Abgedeckt enthalten; Ohne Wein, Getränke, Kaffee und Amari

Fish Crudità

•Meeresfrüchte (roh) mit Krustentieren

27 pro Person

(ab 2 Personen)

*Tatar vom Riesenkrabben mit Bufala und Himbeer-Dressing

18 euro

*Tatar vom Walfbarsch mit Trüffel und knackigem Gemüse

24 euro

*Lachssashimi

17 euro

*Lachstatar mit orientalischer Marinade
mit japanischem Reis

18 euro

*Lachswürfel mit Käse und Avocado

18 euro

*Thunfisch-Sashimi

21 euro

*Roter Thunfisch-Tatar mit Sojasauce

21 euro

*Roter Thunfisch-Tatar mit Büffelcreme und Trüffel

25 euro

* Hummer Tartar mit Trüffel

28 euro

•Scampi (Ro)

10 Euro pro Person
pro 100 Gramm

*Oyster

4,5 euro
pro Stück

Vorspeisen und Meeresfrüchte

*Verschiedene Meeresfrüchte

23 euro pro Person
(ab 2 Personen)

*Ventresca von rotem Thunfisch mit Parmentier von Kartoffeln und Minze

17 euro

*Rote Thunfischfleischbällchen mit geschmolzenem Käse

16 euro

*Orange marinierte Makrele

15 euro

*Verkostung von Kantabrischen Sardellen

15 euro

*Meeresfrüchtesalat

15 euro

*Tintenfischsalat

14 euro

*Carpaccio von Wolfsbarsch
mit 5 Pfeffer und Citronette

15 euro

*Miesmuscheln auf Seemannsart

13 euro

*Miesmuschelsuppe

14 euro

Pasta unserer Produktion

*Tagliolini Trüffel mit Riesenkrabben (Tatar)
19 euro

*Linguine mit Stracciatella Büffel, Butter, Seehase Rogen und
Riesenkrabben (Tatar)
19 euro

*Linguine mit Zitronenduft, Klumpen und Tatar vom Wolfsbarsch, Stracciatella Büffel,
Kapern, Zwiebeln, Seehase Rogen
17 euro

*Linguine mit Hummer
21 euro

*Linguine mit gemischten Meeresfrüchten
15 euro

*Spaghetti mit Tintenfischtinte, mit Venusmuscheln,
Stracciatella Büffel und Basilikumpesto
16 euro

*Spaghetti mit Seeigeln
21 euro

*Spaghetti mit Sardellen von Catabrico und Riesenkrabben
17 euro

Pasta unserer Produktion

*Fior di Pasta mit Artischockencreme und Krabben

17 euro

*Torcetti mit Tintenfisch, Miesmuscheln,
Zucchini und Bottarga

16 euro

*Gnocchetti mit Walnusscreme und Bottarga

15 euro

Ravioli

&

Risotto

*Fisch-Tortelli in Muschelsauce
und Meeresfrüchten(handgefertigt)

23 euro

* Lasagne mit Tintenfischragout
auf Krustentiercreme

20 euro

* Risotto mit Rote Beete und Trüffel mit Scampi Tatar

24 euro

* Fregola mit Muscheln in einem Kochtopf

18 euro

Fisch Hauptgerichte

*Fischfilet mit Zucchinikruste und Pecorinosauce
23 euro

*Fischfilet mit Karottencreme
25 euro

*Gedämpftes Fischfilet mit Tomaten
23 euro

*Steinbuttfisch mit Spinat und Ricotta
24 euro

*Fish soup with molluscs and crustaceans
23 euro

*Fisch gegrillt
4 euro 100 Gramm

*Fisch aus dem Backrohr mit Tomaten und Kartoffeln
5 euro 100 Grammi

*Gemischter Fisch vom Grill
5,5 euro 100 Gramm

Thunfisch

*Rotes Thunfischsteak mit Tomaten, Kapern- und Ricotta-Creme

23 euro

*Rotes Thunfischsteak mit Trüffelsauce

25 euro

*Rotes Thunfischsteak mit Foie Gras und Süßer Wein

28 euro

Krustentiere

*Portion Hummerkrabben auf katalanische Art (mit Tomatensalat u. Zwiebeln)

25 euro

*Gamberoni gegrillt (Riesenkabben)

10 euro 100 Gramm

*Scampi auf katalanische Art (mit Tomatensalat u. Zwiebeln) oder gegrillt

10 euro 100 Gramm

*Hummer auf katalanische Art (mit Tomatensalat u. Zwiebeln) oder gegrillt

7 euro 100 Gramm

*Languste auf katalanische Art (mit Tomatensalat u. Zwiebeln) oder gegrillt

15 euro 100 Gramm

Fried

*Gemischt frittiert

16 euro

*Tintenfisch frittiert mit Kartoffelcreme

17 euro

* Calamari (Tintenfisch) und Riesenkabben frittiert

16 euro

*Calamari (Tintenfisch) frittiert

16 euro

Beilagen

•Pommes frites
5 euro

•Haus Artischocken
7,5 euro

•Tempura-Gemüse
7,5 euro

•Gemischter Salat
5 euro

FLEISCHGERICHE

RISTORANTE
Sa Cardigan
e Su Pisci

Crudite' von Land

*Tartar vom Rind

18 euro

*Tartar vom Rind mit Trüffel und Büffel-Sauce

24 euro

Vorspeisen vom Land

*Vorspeisenteller Landprodukten

16 euro

*Stracciatella vom Bufala Und Tomaten

10 euro

*Focaccia mit Auberginen und Zucchini mit geschmolzenem Käse und Speck

13 euro

Pasta unserer Produktion

*Linguine mit Auberginen, gerösteten Walnüssen, geräuchertem Ricotta-Käse
und süßem Gorgonzola-Fondue

15 euro

*Gnocchetti Schaffleischsauce
und Käse-Fondue (Pecorino) und Ricotta

13 euro

Ravioli

*Ravioli (gefüllt mit Kartoffeln) und Tomatensauce

11 euro

*Ravioli mit Pilzen und Auberginen mit Auberginencreme
Walnüssen

12 euro

Fleisch

*Duck tranchiert in Orangensauce
und Speck Duck
21 euro

*Wildes Spanferkel mit Wildmyrte
und Butterkartoffeln
22 euro

*Lammrippen mit Trüffelsauce
24 euro

*Rie Eye gegrillt (Rippenherz)
50 euro pro Kilo

*Tomahawk gegrillt
50 euro pro Kilo

*Rindersteak tranchiert mit Tartufosauce
21 euro

*Irländisches Rinderfilet gegrillt
19 euro

Menù Bimbi

Pasta home made

Pasta corta al pomodoro-(Pasta mit tomate sauce)-(Pasta with tomatoes)

5 euro

Pasta corta al Ragù di Vitello-(Pasta Bolognese)-(Pasta with meat sauce)

7 euro

Pasta corta al Pesto-(Pata mit pesto)-(Pasta with pesto)

7 euro

Pasta corta Panna e Salmone-(Pasta mit Sahne und Lachs)-
(Pasta with Cream and salmon)

8 euro



Secondi

Panino con Hamburger con patate fritte-(Sandwich mit Hamburger mit Pommes frites)-(Sandwich with hAmburger and French fries)

8 euro

Fettina di vitello con patate fritte-(Kalbfleisch in Scheiben schneiden mit Pommes frites)-(Calf silce with French fries)

9 euro

Cotoletta alla Milanese con patate fritte-(Kalbsschnitzel, paniere mit pommes frites)-(Cutlet with French fries)

9 euro

Filetto di pesce cotto a vapore con patate fritte-
(Fischfilet mit pommes frites)-(Fish filet with french fries)

10 euro

Dessert

Ghiacciolo alla Frutta Arancia /Limone/Fragola-
(Frucht Eis am Stiel) (Orange/Zitrone/Edbeere)
(Fruit popsicles)(Orange/lemon/Strawberry)

2 euro

Gelato stecco fiordilatte ricoperto al momento da cioccolato fuso-(Fiordilatte Stick Eis mit geschmolzener Schokolade uberzogen)-
(Fiordilatte stick ice cream covered with melted chocolate)

3 euro

DESSERT

RISTORANTE
Sa Cardigan
e Su Pesci