

# 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](http://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 "ESSENZA"

*\*Willkommen vom Küchenchef*

\*Fingerfood Fisch

·Cruditè mit Riesenkrabben, Scampi, Oyster und Thunfisch

·Torcetti mit Tintenfisch, Miesmuscheln, Zucchini und Bottarga

·Linguine mit Zitronenduft, Klumpen und Tatar vom Roter Thunfisch, Stracciatella Büffel, Kapern, Zwiebeln, Seeohre Rogen

·Fischfilet mit Zucchini-Kruste und Pecorino-Sauce

·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 halten; Ohne Wein, Getränke, Kaffee und Amari*

# FISCHVERKOSTUNG "SUBLIME"

*\*Willkommen vom Küchenchef*

\*Fingerfood Fisch

\*\*Cruditè mit Riesenkrabben, Scampo, Oyster und Thunfisch

\*Quadrate schwarzer Lasagne mit Tintenfischragout  
auf Krustentiercreme

\*Tagliolini schwarzer Trüffel mit Riesenkrabben ( Tatar)

\*Rotes Thunfischsteak mit Trüffelsauce

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

\*Mix Desserts vom Konditor ausgewählt

**80** Euro pro Person

*Das Degustationsmenü kann bestellt werden, wenn es von allen Gästen desselben Tisches gewählt wird  
(ausgenommen Kinder). Abgedeckt halten; 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

\*Zitrusfrüchte marinierte Makrele

15 euro

\*Verkostung von Kantabrischen Sardellen

15 euro

\*Meeresfrüchtesalat

15 euro

\*Tintenfischsalat

14 euro

\*Carpaccio von Wolfsbarsch  
mit rosa Pfeffer und Citronette

15 euro

\*Miesmuscheln auf Seemannsart

13 euro

\*Miesmuschelsuppe

14 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

16 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

# Pasta unserer Produktion

\*Tagliolini Trüffel mit Riesenkrabben ( Tatar)  
19 euro

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

\*Linguine mit Zitronenduft, Klumpen und Tatar vom Roter Thunfisch, Stracciatella Büffel,  
Kapern, Zwiebeln, Seehase Roggen  
19 euro

\*Linguine mit Hummer  
21 euro

\*Linguine mit gemischten Meeresfrüchten  
15 euro

\*Spaghetti mit Muscheln  
13 euro

\*Spaghetti mit Tintenfischfarbe, mit Venusmuscheln,  
Stracciatella Büffel und Basilikumpesto  
16 euro

\*Spaghetti mit Seeigeln  
21 euro

\*Spaghetti mit Sardellen von Catabrico und Riesenkrabben  
17 euro

# Fisch Hauptgerichte

\*Fischfilet mit Zucchini-kruste und Pecorinosauce  
23 euro

\*Fischfilet mit Karottencreme  
25 euro

\*Gedämpftes Fischfilet mit Tomaten  
23 euro

\*Steinbuttfisch mit Kalte Ricotta-Mousse  
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 (Riesenkrabben)

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 Riesenkrabben frittiert

16 euro

\*Calamari (Tintenfisch) frittiert

16 euro

## Beilagen

•Pommes frites  
5 euro

•Haus Artischocken  
7,5 euro

•Tempura-Gemüse  
8 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

## Beilagen

•Pommes frites  
5 euro

•Haus Artischocken  
7,5 euro

•Tempura-Gemüse  
8 euro

•Gemischter Salat  
5 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**-(Pasta 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**  
(Fischilet 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 Cardiga  
e Su Pesci