



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

FISCH UND MEERESFRÜCHTE

RISTORANTE
Sa Cardigan
e Su Pesci

FISCHVERKOSTUNG "ESSENZA"

**Willkommen vom Küchenchef*

*Fingerfood Fisch

*Meeresfrüchte (roh) mit Krustentieren

*Torcetti mit Tintenfisch, Miesmuscheln, Zucchini und Bottarga

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

*Fischfilet mit Zucchinikruste und Muschelcreme

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

*Mix Desserts vom Konditor ausgewählt

70 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

*Meeresfrüchte (roh) mit Krustentieren
und Lachtartar

*Lasagne mit Tintenfischragout
auf Krustentiercreme

*Tagliolini schwarzer Trüffel mit Riesenkrabben (Tatar)

*Fischfilet mit Karottencreme

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

*Mix Desserts vom Konditor ausgewählt

85 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

28 pro Person

(ab 2 Personen)

*Tatar vom Riesenkrabben mit Bufala und Himbeer-Dressing

19 euro

*Lachssashimi

17 euro

*Lachstatar mit orientalischer Marinade
mit Reis

19 euro

*Lachswürfel mit Käse und Avocado

18 euro

*Hummertatar auf Brot und schwarzem Trüffel

30 euro

*Scampi (Ro)

12 Euro pro Person
pro 100 Gramm

*Oyster

4,5 euro
pro Stück

*Roher Tintenfisch mit rosa Pfeffer und Bronte-Pistazien

24 euro

Vorspeisen und Meeresfrüchte

*Verschiedene Meeresfrüchte

25 euro pro Person
(ab 2 Personen)

*Verkostung von Kantabrischen Sardellen

16 euro

*Meeresfrüchtesalat

17 euro

*Tintenfischsalat

16 euro

*Carpaccio von Wolfsbarsch
mit 5 Pfeffer und Citronette

16 euro

*Miesmuscheln auf Seemannsart

15 euro

*Miesmuschelsuppe

16 euro

Pasta unserer Produktion

*Tagliolini Trüffel mit Riesenkrabben (Tatar)
23 euro

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

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

*Linguine mit Hummer
25 euro

*Linguine mit gemischten Meeresfrüchten
17 euro

*Spaghetti mit Tintenfischfarbe, mit Venusmuscheln,
Stracciatella Büffel und Basilikumpesto
19 euro

*Spaghetti mit Sardellen von Catabrico und Riesenkrabben
18 euro

Pasta unserer Produktion

*Fior di Pasta mit Artischockencreme und Krabben

18 euro

*Torcetti mit Tintenfisch, Miesmuscheln,
Zucchini und Bottarga

18 euro

*Gnocchetti mit Walnusscreme und Bottarga

15 euro

Ravioli

&

Risotto

*Kalte Paccheri gefüllt mit frischem Ricotta-Käse, aromatisiert mit Tropea-Zwiebeln
mit Lachs-Battuta auf einem Bett aus Bottarga-Creme

22 euro

* Lasagne mit Tintenfischragout
auf Krustentiercreme

22 euro

*Risotto mit Nori-Algen und Scampi-Tatar

26 euro

* Fregola mit Aalragout

24 euro

Fisch Hauptgerichte

*Roll Fischfilet mit Zucchinikruste und Muschelcreme
23 euro

*Fischfilet mit Karottencreme
25 euro

*Krakententakel auf Schnittlauchcreme
19 euro

*Gedämpftes Fischfilet mit Tomaten
24 euro

*Rhombus mit Spinat und Ricotta
25 euro

*Fish soup with molluscs and crustaceans
26 euro

*Fisch gegrillt
5 euro 100 Gramm

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

*Gemischter Fisch vom Grill
6 euro 100 Gramm

Krustentiere

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

*Gamberoni gegrillt (Riesenkrabben)
12 euro 100 Gramm

*Scampi auf katalanische Art (mit Tomatensalat u. Zwiebeln) oder gegrillt
12 euro 100 Gramm

*Hummer auf katalanische Art (mit Tomatensalat u. Zwiebeln) oder gegrillt
8,5 euro 100 Gramm

*Geschnittener Hummer
45 euro

*Languste auf katalanische Art (mit Tomatensalat u. Zwiebeln) oder gegrillt
17 euro 100 Gramm

Friedn in Olivenöl

*Gemischt frittiert
18 euro

*Tintenfisch frittiert mit Kartoffelcreme
18 euro

* Calamari (Tintenfisch) und Riesenkrabben frittiert
18 euro

*Calamari (Tintenfisch) frittiert
18 euro

*Fischstückchen mit Burrata-Creme frittiert
20 euro

Beilagen

*Pommes frites
5 euro

*Haus Artischocken
7,5 euro

*Gemischtes Gemüse im Ofen
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

25 euro

Vorspeisen vom Land

*Vorspeisenteller Landprodukten

16 euro

*Stracciatella vom Bufala Und Tomaten

11 euro

*Focaccia mit Auberginen und Zucchini mit geschmolzenem Käse und Speck

15 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

14 euro

Ravioli

*Ravioli (gefüllt mit Kartoffeln) und Tomatensauce

12 euro

*Ravioli mit Pilzen und Auberginen mit Auberginencreme
Walnüssen

13 euro

Fleisch

*In Butter gebräunte Kalbsrippen

23 euro

*Lammrippen mit Trüffelsauce

25 euro

*Rie Eye gegrillt (Rippenherz)

6 euro für 100 Gramm

*Gegrilltes Wagyu-Lendensteak

35 euro für 100 Gramm

*Gegrilltes Bison-Lendensteak

12 euro für 100 Gramm

*Geschnittenes Filet. vom irischen Rindfleisch mit Trüffelsauce

22 euro

*Irländisches Rinderfilet gegrillt

20 euro