



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)

*Rotes Thunfischsteak mit Trüffelsauce

*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

19 euro

*Wolfsbarsch-Tatar und Ricotta-Granita

24 euro

*Lachssashimi

17 euro

*Lachstatar mit Reis

19 euro

*Thunfisch-Sashimi

21,5 euro

*Roter Thunfisch-Tatar

21,5 euro

*Roter Thunfisch-Tatar mit AlgaNori

22 euro

*Roter Thunfisch-Tatar mit Büffelcreme und Trüffel

25 euro

*Hummertatar auf Brot und schwarzem Trüffel

31 euro

*Scampi (Ro)

12 Euro pro Person
pro 100 Gramm

*Oyster

4,6 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

*Rote Thunfischfleischbällchen mit geschmolzenem Käse

17 euro

*Ventresca von rotem Thunfisch mit gewürfelten Pfirsichen

17,50 euro

*Ventresca von rotem Thunfisch mit Parmentier von Kartoffeln und Minze

17,50 euro

*Meeresfrüchtesalat

17 euro

*Tintenfischsalat

16 euro

*Carpaccio von Wolfsbarsch mit 5 Pfeffer

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

Ravioli

&

Risotto

* Lasagne mit Tintenfischragout
auf Krustentiercreme

22 euro

*Risotto mit Nori-Algen und Scampi-Tatar

26 euro

Fisch Hauptgerichte

*Roll Fischfilet mit Zucchinikruste und Muschelcreme
23 euro

*Fischfilet mit Karottencreme
25 euro

*Krakententakel auf Zitronenkartoffelcreme
19 euro

*Gedämpftes Fischfilet mit Tomaten
24 euro

*Rhombus mit Spinat und Ricotta-Granita
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

Thunfisch

*Rotes Thunfischsteak mit Tomaten, Kapern- und Ricotta-Ice
23 euro

*Rotes Thunfischsteak mit Trüffelsauce
25 euro

*Rotes Thunfischsteak mit Foie Gras und Balsamico Essig
28 euro

Krustentiere

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

*Gamberoni gegrillt (Riesenkabben)
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
18,5 euro

*Tintenfisch frittiert mit Kartoffelcreme
18,5 euro

* Calamari (Tintenfisch) und Riesenkabben frittiert
18,5 euro

*Calamari (Tintenfisch) frittiert
18,5 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)

14 euro

Ravioli

*Ravioli (gefüllt mit Kartoffeln) und Tomatensauce

12 euro

*Ravioli mit Pilzen und Auberginen mit Auberginencreme
Walnüssen

13 euro

Fleisch

*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