

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

*Caserecce mit Tintenfisch, Miesmuscheln, Zucchini und Bottarga

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

*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 halten; Ohne Wein, Getränke, Kaffee und Amari

FISCHVERKOSTUNG "ESSENZA"

**Willkommen vom Küchenchef*

*Fingerfood Fisch

*Meeresfrüchte (roh) mit Krustentieren
und Lachtartar

*Quadrate schwarzer Lasagne mit Tintenfischragout
auf Krustentiercreme

*Tagliolini schwarzer Trüffel mit Riesenkrabben (Tatar)

*Seeteufelbacken mit Butter sautiert
auf einem Bett aus Pernod und Safrancreme

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

*Mix Desserts vom Konditor ausgewählt

75 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

26 pro Person

(ab 2 Personen)

*Tatar vom Riesenkrabben mit Bufala und Himbeer-Dressing

18 euro

*Tatar vom Walfbarsch mit schwarzem Trüffel und knackigem Gemüse

23 euro

*Tatar vom Walfbarsch natürlich

19 euro

*Lachssashimi

17 euro

*Lachstatar mit orientalischer Marinade
mit japanischem Reis

18 euro

•Scampi (Ro)

10 Euro pro Person
pro 100 Gramm

*Oyster

4 euro
pro Stück

Vorspeisen und Meeresfrüchte

*Verschiedene Meeresfrüchte

23 euro pro Person
(ab 2 Personen)

*Verkostung von Kantabrischen Sardellen

15 euro

*Ventresca rote Thunfisch "Blue Fin" Parmantier von Kartoffeln,
Tomatenconfit und Zitronenbrot

16 euro

*Rollen Ventresca rote Thunfisch "Blue Fin" mit Ricottacreme und frische Tomatensauce

15 euro

*Meeresfrüchtesalat

14 euro

*Tintenfischsalat

13 euro

*Carpaccio von Wolfsbarsch
mit 5 Pfeffer und Citronette

15 euro

*Lachswürfel bei niedriger Temperatur gekocht
mit Guacamole

16 euro

*Miesmuscheln auf Seemannsart

12 euro

*Miesmuschelsuppe

14 euro

Pasta unserer Produktion

*Fior di Pasta mit Riesenkrabben und
Spargel mit Safransauce
16 euro

*Caserecce mit Tintenfisch, Miesmuscheln,
Zucchini und Bottarga
15 euro

Ravioli

&

Risotto

*Fisch-Tortelli in Muschelsauce
und Meeresfrüchten(handgefertigt)
23 euro

*Schwarzer Lasagne mit Tintenfischragout
auf Krustentiercreme
23 euro

*Risotto mit dem Duft von Zitrone und Carpaccio
mit roten Riesenkrabben
18 euro

Pasta unserer Produktion

*Tagliolini schwarzer 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 Tintenfischfarbe, mit Venusmuscheln,
Stracciatella Büffel und Basilikumpesto
16 euro

*Spaghetti Venusmuscheln
13 euro

*Spaghetti mit Tintenfischfarbe, mit Sardellen von Catabrico und Riesenkrabben
17 euro

Fisch Hauptgerichte

Stück vom Gelbschwanz mit Karottencreme und Bottarga
25 euro

*Terrine von Steinbuttfischen mit Spinat
basierend auf Lemon Crunchy Bread
22 euro

*Fischfilet mit Zucchinikruste und Pecorinosauce
22 euro

*Tintenfisch gegrillt mit Zitronenkartoffelpüree
und knusprigem Gemüse
19 euro

*Fisch gegrillt
4 euro 100 Gramm

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

*Gemischter Fisch vom Grill
5 euro 100 Gramm

Thunfisch

Thunfisch mit Tueffelsauce

25 euro

*Tagliata di Tonno con dadolata di Foie Gras e salsa al Passito di Dolianova

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

16 euro

* Calamari (Tintenfisch) und Riesenkabben frittiert

16 euro

*Calamari (Tintenfisch) frittiert

16 euro

Beilagen

•Pommes frites
5 euro

•Gekochte Kartoffel
5 euro

•Gemischter Salat
5 euro

FLEISCHGERICHE

RISTORANTE
Sa Cardigan
e Su Pisci

FLEISCHVERKOSTUNG

*Willkommen vom Küchenchef

*Vorspeisenteller Landprodukten

*Tartar vom Rind

*Käseravioli mit Butter, rosa Pfeffer, Pecorino
und Cannonau Reduktion (Wein)

*Gnocchetti (Grano Arso) Schaffleischsauce
und Käse-Fondue (Pecorino)

*Duck tranchiert in Orangensauce
und Speck Duck

*Wildes Spanferkel mit Wildmyrte
und Butterkartoffeln

*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*

Crudite' von Land

*Tartar vom Rind

18 euro

Vorspeisen vom Land

*Vorspeisenteller Landprodukten

16 euro

*Caprese Tomaten mit Bufala Burrata

10 euro

*Blättern „Carasau Brot“ Gemüse
mit geschmolzenem Käse und Tomatensauce

13 euro

*Casadinas mit sardischem Speck
und Kirschhonig Mousse

13 euro

Pasta unserer Produktion

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

15 euro

*Gnocchetti (Grano Arso) Schaffleischauc
und Käse-Fondue (Pecorino)

13 euro

Ravioli

*Käseravioli mit Butter, 5 Pfeffer, Pecorino
und Cannonau Reduktion

(Wein Cannonau di Sardegna D.O.C Blasio )

13 euro

*Ravioli (gefüllt mit Kartoffeln) und Tomatensauce

11 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

25 euro

*Irländisches Rinderfilet gegrillt

19 euro

*Irländisches Rinderfilet mit Cannonau Sauce

(Wein Cannonau Riserva D.O.C Blasio )

21 euro

Beilagen

•Pommes frites
5 euro

•Gekochte Kartoffel
5 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 al Ragù di pesce-(Pasta mit Fishragù)-(Pasta with fish)

8 euro



Secondi

Fettina di vitello Bianco 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

Petto di Pollo con pomodorini-(Hunherbrust mit tomaten)-(Chicken breast with tomatoes)

9 euro

Polpette al sugo (Fleischbällchen mit Sauce) - (meatballs with sauce)

8 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-(Frucht Eis am Stiel)-(Fruit popsicles)

Arancia -Limone-Fragola-(Orange-Zitrone-eEdbeere)-(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

Die Klassiker

*Dessert aus Blätterteig mit Vanilleeis hausgemacht, Erdbeersoße
7.5 euro

*Käsekuchen mit Erdbeergeschmack
und feiner Erdbeersoße
7 euro

*Panna Cotta mit Erdbeersoße, passion fruit und Himbeere
7 euro

Das Semifreddo

*Parfait mit Pistaziengeschmack
7,5 euro

*Aranzada 20.20
Orangenmousse und Honigmousse auf Mandelstreusel und Maldon Salz
7,5 euro

*Nougat-Parfait
Nougat with Honey Syrup
7,5 euro

Das köstliche

*Tiramisù aus hausgemachtem Mascarpone und Löffelbiscuits aus Fonni
7,5

*Chocoberry
*Weiße Schokoladenmousse, cremig mit Milkschokolade und
Biskuit mit dunkler Schokolade und
Himbeersorbet
7,5

Tris Zapfen
Vanille-Eis mit Grappa, Myrte und Limoncello
7,5

*Ziegen-Panna-Cotta mit Tonka-Fava-Bohnen und Passionsfrüchten
7,5

An der Frucht

Ananas-Carpaccio mit Kokosnusseis hausgemacht
6,5

Obstkuchen mit Sahne mit Zitronengeschmack
7,5

Obst mit Vanilleeis hausgemacht
7,5

Pfirsiche mit Myrteneis hausgemacht (sardischer Likör)
7,5

Typisch für Sardinien

*Kleine, süsse, frittierte Ravioli mit Ricottafüllung

6,5 euro

*Seadas di Oliena

Typisches sardisches frittiertes Honiggebäck

7,0 euro

*Dolcetti Sardi

Typisches sardisches Gebäck (bisquits)

6,5 euro

Unsere Sorbets

Zitronensorbet

6 euro

Orangensorbet

6 euro

Himbeersorbet

6 euro

Mandarinensorbet

6 euro

Kokosnussorbet

6 euro

Unsere Mix

*Soft Mix

Dessert mit Pistaziengeschmack - Orangenmousse - Kleine Eiscreme mit Limoncello

8,5 euro

*Spry Mix

Kleine Eiscreme mit Grappa - Schokoladenmousse - Weißer Nougat mit Honigsirup

8,5 euro

*Fruit Mix

Zitronensorbet - Obst mit Vanilleeis - Obstkuchen mit Zitronencreme

8,5 euro

*White Mix

Tiramisù - Panna cotta - Käsekuchen mit Erdbeersofse

8,5 euro

*Mix Degustazione

8 kleine Desserts vom Konditor ausgewählt

11 Euro

pro Person