



Se hai un Intolleranza Alimentare, un Allergia o un qualsiasi disturbo legato al Cibo, non esitare a chiedere consiglio al nostro Staff, che sarà felice di indirizzarti nei Dessert più adatti a Te.

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Piscu

I Grandi Classici

*Millefoglie con gelato alla vaniglia del Madagascar e coulis alle Pesche

Dessert aus Blätterteig mit Vanilleeis und Pfirsichsauce
Dessert from puff pastry with vanilla ice cream and peach sauce

7.5 euro

*Cheesecake alle Fragole ricoperta con coulis di fragola

Käsekuchen mit Erdbeergeschmack und feiner Erdbeersoße
Cheesecake with strawberry flavor and fine strawberry sauce

7,5 euro

Tiramisù

Crema al Mascarpone artigianale su Savoiaro sardo e Biscotto al cioccolato fondente equatoriale 55%

Tiramisù aus hausgemachtem Mascarpone und Löffelbiscuits aus Fonni
Tiramisù made of homemade mascarpone and spoon with biscuits of Fonni

8 euro

I Grandi Classici

*Millefoglie con gelato alla vaniglia del Madagascar e coulis alle Pesche

Dessert aus Blätterteig mit Vanilleeis und Pfirsichsauce
Dessert from puff pastry with vanilla ice cream and peach sauce

7.5 euro

*Cheesecake alle Fragole ricoperta con coulis di fragola

Käsekuchen mit Erdbeergeschmack und feiner Erdbeersoße
Cheesecake with strawberry flavor and fine strawberry sauce

7,5 euro

Tiramisù

Crema al Mascarpone artigianale su Savoiaro sardo e Biscotto al cioccolato fondente equatoriale 55%

Tiramisù aus hausgemachtem Mascarpone und Löffelbiscuits aus Fonni
Tiramisù made of homemade mascarpone and spoon with biscuits of Fonni

8 euro

I semifreddi

Semifreddo al pistacchio di Bronte d.o.p. con ghiacciolini al Mango Alphonso

Dessert mit Pistaziengeschmack

Dessert pistacchio flavor

9 euro

*Lemon

Semifreddo al Limone con scorza di Arancia, falsa nuvola di Miele e Crumble al rosmarino

Dessert mit Lemon

Dessert lemon flavor

8 euro

*

Gold Passion

Mousse al Passion Fruit con Cremoso allo Zafferano di San Gavino e Cremoso al Cioccolato Millot biologico al 74%

Zitronen-Halbgefrorenes, Mandel-Crumble und Rosmarin

Lemon Semifreddo, Almond Crumble and Rosemary

9 euro

Gli Sfiziosi

*Chocoberry

Mousse al Lampone, Cremoso al Cioccolato al latte, Biscotto al cioccolato fondente al 55% e
Cremoso al Cioccolato fondente al 75%

Schokoladenmousse, cremig mit Milkschokolade, Biskuit mit dunkler Schokolade

Chocolate mousse, creamy with milk chocolate, dark chocolate biscuit

9 euro

*Crostatina

Crostatina con Cremoso al Cioccolato, Mousse alla Fava Tonka e Tatin di Mele

Tarte mit cremiger Schokolade

Tart with Creamy Chocolate

8 euro

Carpaccio d'Ananas con Sorbetto al Cocco

Ananas-Carpaccio mit Kokosnussorbet

Pineapple carpaccio with coconut sorbet

7,5 euro

Gli Sfiziosi

*Nocciolino

Mousse alla Nocciola Piemontese IGP e Cioccolato equatoriale, cremoso alla Nocciola, Gel al Limone e frolla al Cacao

Haselnussmousse und Schokoladenkeks
Hazelnut Mousse and Chocolate Biscuit

9 euro

* Agrum EVO

Gelato all'Olio EVO sardo su Crumble di Mandorle e Rosmarino cremoso al Cioccolato bianco e Limone

Cremig mit Zitrone, bayerisch mit sardischem Nativem Olivenöl Extra, Crumble
Creamy with Lemon, Bavarian with Sardinian Extra Virgin Olive Oil, Crumble

9 euro

* Dadolata di Pesche al Mirto con gelato alla Vaniglia affogata al Mirto

Pfirsiche mit Myrte mit Vanilleeis in Myrte ertränkt.
Peaches with myrtle with vanilla ice cream drowned in myrtle

8 euro

RISTORANTE
Sa Cardigas
e Su Piscis

Sorbetto

*Sorbetto al limone

Zitrone sorbet / Lemon sorbet

6 euro

*Sorbetto al Mandarino

Mandarinensorbet / Mandarin sorbet

6 euro

*Sorbetto al Cocco

Kokosnusssorbet / Coconut sorbet

6 euro

*Sorbetto al Lampone

Himbeersorbet / Raspberry sorbet

6 euro

*Sorbetto al Passion Fruit

Sorbet aus Maracuja / Passion Fruit

6 euro

Tipici Sardi

*Raviolini Fritti di Ricotta fatti a mano

Raviolini ripieni di Ricotta aromatizzati al Limone

Kleine, süsse, frittierte Ravioli mit Ricottafüllung

Small sweet fried ravioli with ricotta filling

7,0 euro

*Seadas di Oliena

Raviolo ripieno di formaggio fresco ricoperto di miele

Typisches sardisches frittiertes Honiggebäck

Typical Sardinian fried honey cake

7,0 euro

*Dolcetti Sardi

Misto biscotti di mandorle e frollini

Typisches sardisches Gebäck (biscuits)

Typical Sardinian pastry (biscuits)

6,5 euro

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Piscì