

Restaurant

Spezialgerichte*

Linguine Nudeln mit Hummer und Thunfischherz ** [A: 4-7-14]	€25.00
Culurgiones mit Tintenfischtinte, roten Garnelen und Meeräsche Rogen ** [A: 1-7-4-2]	€24.00
Rinderfilet mit Oliven und Rosmarin Sauce [A: 9]	€25.00
Rindersteak mit Ofenkartoffeln aus mediterranen Aromen	€24.00
Gegrilltes Wagyu mit gegrillten Gemüse und Sojasauce [A: 9-6]	€36.00
Auswahl an Meeresfrüchte-Vorspeisen (mindestens 2 Personen) ** [A: 1-2-4-14]	€35.00
Katalanischer Hummersalat ** [A: 14-2]	€45.00
Tatar vom Carloforte Roten Thunfisch ** [A: 4]	€20.00
Gebratenes Thunfischmedaillon mit Kirschtomaten und Basilikum ** [A: 4]	€23.00
Meeresfrüchte-Crudités ** [A: 2-14]	€12.00 / Hg
Austern [A: 2-14]	€4.00 Pz

Salate

Lu' Salat: Gemischter Salat, Tomaten, Roher Schinken, Kampanien Büffelmozzarella-Häppchen [A: 1-7]	€15.00
Chef's Salat: Gemischter Salat, Tomaten, Thunfisch, Mais und Geräucherterlachs [A: 1-7-4-12]	€18.00
Windrose Salat: Mozzarella, Tomaten, Basilikum aus Julienne Art und Oregano [A: 7]	€13.00

Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat mit knackigem Gemüse ** [A: 2-4-14]	€16.00
Büffelmozzarella-Häppchen, Kirschtomaten, Basilikumchips und fruchtiges Öl [A: 7]	€14.00
Jakobsmuscheln in Garnelenbisque ** [A: 14-2]	€16.00
Entenbrustschnitzel mit karamellisierten Äpfeln **	€15.00
Gegrillter Oktopus mit Thymian und Kartoffelcreme ** [A: 4-14]	€16.00
Gemüsekuchen auf Parmesan und Safrancrème [A: 7]	€14.00

* Gerichte, die NICHT in den Halbpensions-/Degustationsmenüs enthalten sind

** Einige Produkte können zu bestimmten Jahreszeiten tiefgefroren oder schockgekühlt sein

° Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder veganen Optionen wenden Sie sich bitte an den Restaurantleiter.



CARBONIA



Erster Gang

Malloreddus aus Sardische Art mit Perlhuhnragout und getrockneten Tomaten ** [A: 1-9]	€16.00
Linguine Nudeln mit Garnelentatar und Lakritzpulver ** [A: 1-2]	€18.00
Zackenbarsch-Ravioli mit Meeräsche Rogen und Kirschtomaten ** [A: 1-4-7]	€18.00
Spaghettoni Nudeln mit Pesto aus Rauke, Muscheln und Stracciatella-Käse [A: 1-14-7]	€17.00
Culurgiones mit frischen Tomaten und Fiore Sardo Käse** [A: 1-7]	€17.00
Gemüselasagne mit geschmolzenem Pecorino-Käse und Pestotröpfchen ** [A: 1-7-5-8]	€19.00

Zweiter Gang

Goldbrassenfilet mit getrockneten Tomaten und Oliven aus Taggiasca Art [A: 14]	€21.00
Frittierte von Tintenfische, Garnelen und frischer Fisch des Tages** [A: 1-2-4]	€22.00
Rinder-Fleischstückchen mit Rosmarin und Gemüse-Ratatouille [A: 9-1]	€22.00
Lammkoteletts mit Zitronenwohlgeruch ** [A: 3-1]	€21.00
Gebackener Pecorino-Käse in einer Myrthenreduktion mit Honig und Walnüssen [A: 7-8]	€18.00
Schwertfischsteak aus Mediterraner Art ** [A: 12]	€21.00

Beilagen

Ofenkartoffeln [A: V]	€7.00
Gemischter Salat [A: V]	€7.00
Gemüse-Ratatouille [A: 1-V]	€8.00
Gegrilltes oder gedämpftes Gemüse [A: V]	€8.00

Dessert

Tiramisu – auch glutenfrei und laktosefrei erhältlich [A: 1-3-7]	€7.00
Lemon Curd Pavlova [A: 3-7]	€7.00
Handgemachte Raviolini mit Ricotta Käse, Honig und Walnüssen ** [A: 1-7-3-8]	€7.00
Käsekuchen mit Erdbeersauce ** [A: 1-7]	€7.00
Limoncello-Kuchen mit Chantilly-Creme und Zitronenschale [A: 1-7]	€7.00
Obstschnitt [A: v]	€7.00

1. Gluten und Derivate 2. Krustentiere und Derivate 3. Eier und Derivate 4. Fisch und Fischderivate
5. Erdnüsse und Derivate 6. Soja und Derivate 7. Milch und Derivate 8. Baumnüsse und Derivate
9. Sellerie und Derivate 10. Senf und Senfderivate 11. Sesamsamen und -erzeugnisse 12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und Derivate 14. Weichtiere und ihre Folgeprodukte V. Vegetarier