

Restaurant

Spezialgerichte*

Linguine Nudeln mit Hummer und Thunfischherz ** [A: 1-2-4-9]	€25.00
Rindersteak mit Ofenkartoffeln aus mediterranen Aromen	€24.00
Gegrilltes Wagyu mit gegrillten Gemüse und Sojasauce [A: 9-6]	€36.00
Gebratenes sardisches Meeräschenfilet mit Carasau-Brotkruste und sautierten Kartoffeln** [A: 1]	€21.00
Katalanischer Hummersalat ** [A: 14-2-9]	€45.00
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: 7]	€15.00
Chef's Salat: Gemischter Salat, Tomaten, Thunfisch, Mais und Geräucherterlachs [A: 4]	€18.00
Windrose Salat: Mozzarella, Tomaten, Basilikum aus Julienne Art und Oregano [A: 7]	€13.00

Vorspeisen

Büffelmozzarella-Häppchen, Kirschtomaten, Basilikumchips und fruchtiges Öl [A: 7]	€14.00
Auberginen-Millefeuille mit Thunfisch, Tomate und Pestotröpfchen** [A: 4-7-8]	€15.00
Geräucherte Gänsebrust auf Rucolabett mit karamellisierten Ananas** [A: 7]	€14.00
Mit Quinoa und saisonalem Gemüse gefüllte Zucchini [A: 1]	€13.00
Carpaccio vom getrockneten Thunfischfilet mit Kirschtomaten-Confit und Burrata-Creme [A: 4-7]	€15.00

* 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 de Punzu mit Lammragout und Zitronenschale** [A: 1-9]
Tagliolini mit Tintenfisch, seiner Tinte und getrockneten Tomaten** [A: 1-14]
Calamarata mit Datterini-Tomatensauce und Oktopus** [A: 1-14]
Gemüselasagne mit geschmolzenem Blauschimmelkäse und Pestotröpfchen** [A: 1-7-8]
Culurgiones mit Meeräschenfilet, Kirschtomaten und Oliven-Crumble** [A: 1-4]

€17.00

€18.00

€19.00

€18.00

€19.00

Zweiter Gang

- Bernsteinmakrelenfilet mit getrockneten Tomaten und Taggiasca-Oliven** [A: 4]
Gebratene Tintenfische, Garnelen und Seeteufel** [A: 1-2-4]
Entenbrust mit Grand Marnier und Orangenschale**
Gebratene Lammkoteletts mit Zitronenwohlgeruch**
Zucchini-Parmigiana mit schwarzem Provolone-Käse aus Bortigali und Basilikumsauce [A: 7]
Schwertfischschnitzel mit knackigem Salat und Tatarsauce** [A: 1-3-4]

€22.00

€22.00

€23.00

€21.00

€19.00

€21.00

Beilagen

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

€7.00

€7.00

€8.00

€8.00

Dessert

- Tiramisu – auch glutenfrei und laktosefrei erhältlich [A: 1-3-7]
Panna Cotta mit Himbeercoulis [A: -7]
Seadas mit Orangenblütenhonig** [A: 1-7-3-8]
Käsekuchen mit Mangosauce und Vanille** [A: 1-7-10-8-6]
Warmer dunkler Schokoladenkuchen mit Fiordilatte-Eis [A: 1-7]
Obstschnitt [A: v]

€7.00

€7.00

€7.00

€7.00

€7.00

€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