



LUNCH MENU

Coperto € 5 per persona
Cover charge € 5 per person – Gedeck € 5 pro Person

ANTIPASTI

STARTER – VORSPEISEN

- Crudo di mare con ostriche della Sardegna, scampo reale*, gamberi rossi e tataki di tonno*** 2,4,14 € 70
Raw seafood with Sardinian oysters, royal scampi, red prawns* and tuna tataki
Rohe Meeresfrüchte mit sardischen Austern, Scampi, Garnelen*, Thunfisch Tataki
- Calamari in insalata con carciofi scottati, filangé di bottarga di muggine** 4,7,14 € 27
Calamari salad with artichokes and bottarga filangé
Kalmare Salad mit Artischocken und Bottarga
- Tartar di tonno e pesce spada, foglie di capperi, brodetto di avocado e lime** 4,12 € 28
Tuna and swordfish tartar, capers, avocado and lime
Thunfisch und Schwertfisch Tartar, Kapern, Avocado und Lime
- Insalata di polpo* e gamberi*, olive taggiasche, capperi , pomodori datterini** € 27
Octopus* and prawns salad* with olives, capers and cherry tomatoes 2,9,12,14
Tintenfisch* und Garnelen Salat* mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten
- Prosciutto crudo di Parma mozzarella di bufala, pomodoro maturo, basilico** 1,7 € 26
Parma ham with buffalo mozzarella and tomato with fresh basil
Parma Schinken mit Büffel Mozzarella, Tomaten mit frischem Basilikum
- Battuto di filetto di manzo condito con olio, sale e pepe con crema di pecorino semistagionato** 1,7 € 28
Beef fillet tartar seasoned with oil, salt, black pepper with pecorino cheese cream
Rindsfilet Tartar mit Öl, Salz, Pfeffer und Pecorino Käse Creme
- Burrata di mozzarella con i due pomodori, estratto di basilico e sale Maldon** 7 € 26
Burrata with tomatoes, basil and Maldon salt
Burrata mit zwei Sorten Tomaten, Basilikum und Maldon Salz

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES – PASTA GERICHTE

- Fregula Sarda con polpa di aragosta al basilico leggermente piccante** 1,2,12 € 50
Slightly spicy Sardinian fregula with spiny Lobster and basil
Leicht pikante sardische Fregula mit Languste und Basilikum
- Tortello di pasta fresca al cacio e pepe con battuto di polpa di capesante e ombrina con crema vellutata di pesce** 1,2,12,14 € 28
Fresh tortello with Cacio e Pepe, scallops and croaker fish with fish cream
Frischer Tortello mit Cacio e Pepe, Jakobsmuscheln und Umerfisch mit Fischcreme
- Spaghetti trafilato al bronzo mantecato con vongole e bottarga di muggine** € 32
Spaghetti with Venus clams and bottarga 1,4,12,14
Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga
- Culurgiones di patate, pecorino giunco e menta** 1,7 € 26
con datterini rossi all'olio vergine di Alghero
Culurgiones filled with potato, pecorino cheese, mint, cherry tomato and olive oil
Culurgiones gefüllt mit Pecorino Käse, Minze, Kirschtomaten und Olivenöl
- Tagliolini freschi al tuorlo d'uovo, salsa pomodoro e stracciatella al fior di basilico** € 26
Fresh Noodles with tomato sauce, stracciatella mozzarella and basil 1,3,7
Frische Eiernudeln mit Tomaten Sauce, Mozzarella Stracciatella und Basilikum

SECONDI PIATTI PESCE

FISH MAIN COURSES – FISCH HAUPTGANG

<p>Tonno croccante al panko con julienne di verdure all'aceto di riso con purea di avocado e maionese al wasabi 1,4,12</p> <p>Breaded tuna with vegetables julienne, rice vinegar and avocado guacamole Panierter Tunfisch mit Gemüse Julienne, Reisessig und Avocado Guacamole</p>	<p>€ 32</p>
<p>Gran frittura Lunaria con gambero*, calamari, tentacolo di piovra filetto di pesce bianco</p> <p>Fried fish selection with prawn*, calamari, octopus tentacles and fish fillet 1,2,4,14 Fischfrittüre mit Garnelen*, Kalamarien, Tintenfisch Tentakeln und Fischfilet</p>	<p>€ 35</p>
<p>Scaloppa di branzino selvaggio al Vermentino di Gallura con guazzetto di frutti di mare leggermente piccante 2,4,12,14</p> <p>Sea bass with Vermentino wine Sauce and slightly spicy seafood sauce Seebarsch in Weißwein mit leicht scharfer Meeresfrüchte Sauce</p>	<p>€ 32</p>
<p>Calamari e gamberoni alla brace con intingolo di pomodorini, capperi e olive</p> <p>Grilled calamari and king prawns with tomatoes, capers and olives 2,12,14 Gegrillte Calamari und Riesengarnelen mit Tomaten, Kapern und Oliven</p>	<p>€ 38</p>
<p>Pescato del giorno alla brace o al forno servito con contorni</p> <p>Grilled or baked fish catch of the day with side dish Frischer Fisch des Tages vom Grill oder Ofen mit Beilage</p>	<p>100 gr € 12</p>
<p>Caviale ~ Caviar</p> <p>Asetra 30 gr € 200 Adoria Imperial 30 gr € 240 Adoria Beluga 30 gr € 400</p>	
<p>Aragosta mediterranea alla catalana, al vapore o alla griglia</p> <p>Local fresh spiny lobster Catalan style, steamed or grilled Frische Languste nach katalanischer Art, gedämpft oder gegrillt</p>	<p>100 gr € 28</p>
<p>Astice alla catalana, al vapore o alla griglia</p> <p>Lobster Catalan style, steamed or grilled Hummer Catalana Style, gedämpft oder gegrillt</p>	<p>100 gr € 20</p>
<p>Plateau di ostriche</p> <p>Oysters plateau Austern Platte</p>	<p>6 Pezzi € 42 6 Pieces 6 Stück</p>

SECONDI PIATTI CARNE

MEAT MAIN COURSES ~ FISCH HAUPTGANG

- Tournedos di filetto di manzo cotto a bassa temperatura** € 35
con patate novelle spadellate al rosmarino e aglio in camicia e melanzane al forno
Beef fillet tournedos coked in low temperature with rosemary potato, garlic
And backed eggplants
Rindsfilet Tournedos bei niedriger Temperatur gekocht mit Rosmarinkartoffeln
Knoblauch und gebackene Auberginen
- Costoline di agnello scottadito con sauté di funghi porcini** € 36
e schiacciatina di patate e sughetto ristretto di cottura 12
Lamb chops with mushrooms sauté, potato and sauce
Lammsrippen mit Steinpilze Sauté, Kartoffelklößen und Sauce
- Tagliata di petto di pollo con rucola e pomodorini,** € 30
lamelle di parmigiano e condimento balsamico bianco 7,12
Sliced chicken breast with rucola, tomatoes, parmesan and white balsamico
Tranchierte Poulet Brust mit Rucola, Tomaten, Parmesan Käse und weißen Balsamessig
- Tomahawk di scottona piemontese servito con le sue guarnizioni** € 120/kg
Beef tomahawk with side dish
Rinds Tomahawk mit Beilagen

DOLCI

DESSERTS - NACHSPEISE

- Seadas di formaggio della nostra tradizione con il miele di castagno** 1,7 € 12
Seadas filled with cheese and chestnut honey
Seadas gefüllt mit Käse und Kastanien Honig
- Tiramisù con crema mascarpone al tuorlo d'uovo e cacao amaro** 1,3,7,8,12 € 12
Tiramisu with mascarpone cream and bitter cocoa
Tiramisu mit Mascarpone Creme und bitterem Kakao
- Sorbetto al limone con liquore mirto rosso di Sardegna** 12 € 10
Lemon sorbet with Sardinian red Mirto liquor
Zitronen Sorbet mit sardischem roten Mirto Likör
- Cheesecake al pistacchio con crumble di frollini alle mandorle** 1,3,7,8 € 12
Pistachio cheesecake with almond biscuit crumble
Pistazien Cheesecake mit Mandel Biskuit Crumble
- Semifreddo al croccantino e Rum con salsa al cioccolato** 1,3,7,12 € 12
Biscuit parfait with Rum and chocolate sauce
Biskuit Halbgefrorenes mit Rum und Schokoladen Sauce
- Ravioli dolci di ricotta al profumo di limone con miele millefiori** 1,3,7 € 12
Sweet cottage cheese ravioli, flavoured with lemon and honey
Süsse Ravioli mit Quarkfüllung, Zitrone und Honig
- Tagliata di anguria e melone** € 15
Sliced watermelon and honey melon
Frische Wassermelone und Honigmelone



Gentile Ospite

Qui di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie oppure intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

Dear Guests,

below please find a list of substances or products that cause allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of EU Reg. N. 1169/2011

1	<p>Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati</p> <p>Cereals containing gluten, such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derivatives</p> <p>Gluten haltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Derivate</p>	8	<p>Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti</p> <p>Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products</p> <p>Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und Queensland Nüsse und deren Produkte</p>
2	<p>Crostacei e prodotti a base di crostacei</p> <p>Crustaceans and products based on crustaceans</p> <p>Krustentiere und Produkte auf deren Basis</p>	9	<p>Sedano e prodotti a base di sedano</p> <p>Celery and Celery based products</p> <p>Sellerie und Selleri basierte Produkte</p>
3	<p>Uova e prodotti a base di uova</p> <p>Eggs and egg based products</p> <p>Eier und Eiprodukte</p>	10	<p>Senape e prodotti a base di senape</p> <p>Mustard and mustard based products</p> <p>Senf und Senf basierte Produkte</p>
4	<p>Pesce e prodotti a base di pesce</p> <p>Fish and fish based products</p> <p>Fisch und Fisch Produkte</p>	11	<p>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</p> <p>Sesame Seeds and sesame seeds products</p> <p>Sesamkörner und Sesam basierte Produkte</p>
5	<p>Arachidi e prodotti a base di arachidi</p> <p>Peanuts and peanut-based products</p> <p>Erdnüsse und Erdnuss-basierte Produkte</p>	12	<p>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg</p> <p>Sulfur dioxide and sulfites in higher concentrations than 10mg / kg</p> <p>Schwefeldioxid und Sulfite in höherer Konzentration von 10 mg / kg</p>
6	<p>Soia e prodotti a base di soia</p> <p>Soy and soy based products</p> <p>Soja und Soja basierte Produkte</p>	13	<p>Lupini e prodotti a base di lupini</p> <p>Lupins and lupins based products</p> <p>Lupinen und Lupinen basierte Produkte</p>
7	<p>Latte e prodotti a base di latte (incl. lattosio)</p> <p>Milk and Milk based products (incl. Lactose)</p> <p>Milch, Milch basierte Produkte (incl. Laktose)</p>	14	<p>Molluschi e prodotti a base di molluschi</p> <p>Molluscs and products based products</p> <p>Mollusken und Mollusken basierte Produkte</p>