

## Antipastus---Antipasti – Vorspeisen

<b>Cassola de pisci</b> Zuppa di pesce Fischsuppe	Fr. 18.--
<b>Panadeas de Pezza e de pisci</b> <i>Duo di panadas-carne e pesce</i> Gefüllte Krapfen (mit Fleisch -Fisch)	Fr. 18.50
<b>Presuttu cru,coppa,sartissiu,kasu de erbei,olia,e cancioffa</b> Prosciutto crudo, coppa, salsiccia, pecorino, olive e carciofi. Rohschinken, Coppa, sardische Wurst, Schafkäse, Oliven und Artischocken	Fr. 21.--
<b>Insalada de frenughedu cun Buttariga</b> Insalata di finocchietto con petali di bottarga Fenchel-Salat mit Meeräschenrogen	Fr. 15.--
<b>Pane frattau</b> Pane carasau con salsa pomodoro pecorino e uova al tegame Sardisches Brot mit Tomatensauce, Schafkäse und Spiegelei	Fr. 18.--
<b>Purpu a sa galluresa (callenti, cun patatasa e olia Tamata ceresia)</b> Insalata di polipo alla gallurese (tiepido con patate e olive e pomodorini) Lauwarmer Tintenfisch mit Kartoffeln, Oliven und Cherry-Tomaten	Fr. 21.50
<h2><u>Pastas e Orrosu - Paste e Risotti -Teigwaren und Risotti</u></h2>	
<b>Spaghittus o Fregula cun cocciulas e buttariga</b> Spaghetti o Fregola alle vongole e bottarga Spaghetti oder sardischer cous-cous mit Venusmuschel und Meeräschenrogen	Fr. 21.--
<b>Malloreddus a sa carlofortina</b> Gnocchetti sardi alla carlofortina (con dadini di tonno e finocchietto) Sardische Gnocchis mit Thunfisch-Würfeln und Fenchel	Fr. 21.--
<b>Spaghittus de sa cala de Orosei</b> Spaghetti del golfo di Orosei ( con frutti di mare crostacei e bottarga) Spaghetti mit Meeresfrüchten und Meeräscherogen	Fr. 24.--
<b>Malloreddus a sa campidanesa</b> Gnocchetti sardi alla "campidanese" con salsiccia di maiale al finocchietto Zafferano e salsa pomodoro Sardische Gnocchi mit Schweinewurst, Safran und Tomatensauce	Fr. 19.50
<b>Culurgiones a s`ogliastrina cun Bagna</b> Ravioli di patate menta e pecorino all`ogliastrina con salsa pomodoro Kartoffel-Ravioli mit Tomatensauce	Fr. 18.50
<b>Fregula Sarda cun birduredda</b> Tabulè di Fregola Sarda con le verdure Sardischer-cous cous mit Gemüse	Fr. 17.--
<b>Orrosu a sa crema de kasu de erbei</b> Risotto mantecato alla crema di pecorino Risotto mit Schafkäse-Creme	Fr. 19.50

## Pessa e pisci - Carne e pesce - Fleisch und Fisch

### **Porcheddu a sa birra ichtusa cun patatas arrostias** **Fr. 31.50**

Maialino da latte alla birra Ichnusa con patate rosolate  
Spanferkel an "Ichnusa" Bier mit Bratkartoffeln

### **Costigedas de angioni in salsa cannonau cun fa a sa menta** **Fr. 29.50**

Costolette d'Agnello in salsa cannonau con favette alla menta  
Lammkotteleten an Cannonaweinsauce mit Minzbohnen

### **Filettus de spigola a sa vernaccia cun canciofa in allu** **Fr. 28.--**

Filetti di branzino alla vernaccia con carcioffi trifolati  
Wolfbarschfilet an Vernacciaweissweinsauce mit sautierte Artischocken

### **Lumbu de tonnu incrostau cun Birdura arrostita** **Fr. 29.50**

Filetto di tonno in crosta al carasu  
Thunfisch-Filet mit sardischer-Brotkruste

### **Gamberonisi a sa catalana (cun tamata , insalata de stagioni e cibuda orrubia)** **Fr. 29.50**

Gamberoni alla Catalana (con pomodori, insalata di stagione e cipolle rosse)  
Riesenkrevetten am Katalanischer-Art (Tomaten, frischer Salat und rote Zwiebeln)

## Durcis - Dessert

### **Tirami sardo** **Fr. 9.50**

Tiramisù con il mirto  
Tiramisù mit Myrten-Schnaps

### **Seadas** **Fr. 11.--**

### **Panna cotta de mirtu** **Fr. 9.--**

Sahnepudding mit Myrte



**Forza Paris**