


# DINER MENU

vanaf 17.00 uur  
keuken sluit om 21.30

## ANTIPASTI (voorgerechten)

**Tagliere con delizie della Sardegna**  **22,50**  
Plateau met verschillende vleeswaren,  
kazen en andere lekkernijen uit Sardinië  
(voor 2 personen)

**Carpaccio di pescespada affumicato**  **16,50**  
Carpaccio van gerookte zwaardvis met  
venkelsalade, sinaasappel en droppoeder

**Sardine in stile mediterraneo** **15,00**  
Ingelegde sardientjes op een  
zuurdesemcrostino met mozzarella, olijven  
en cherrytomaten

**Pane carasau con crema di carciofi  
e peperoni** **12,50**  
Sardijns flat bread met artisjokkenmoes,  
geroosterde paprika en olijventapenade


 is/kan vegetarisch

 is/kan vegan



 is/kan glutenvrij

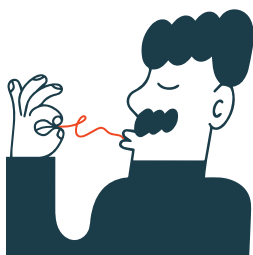
## PRIMI (hoofdgerechten met pasta)

**Macarrones de busa con guisado di maiale** **25,00**  
Sardijnse pasta, in een tomatensaus met  
varkenshaas, witte wijn en saffraan

**Culurgiones con salsa al pomodoro**  **21,50**  
Handgevouwen Sardijnse ravioli, gevuld met  
aardappelpuree, munt en pecorino, op een  
bedje van tomaten-basilicumsaus

**Pasta della settimana** **weekprijs**  
Vraag de bediening naar de pasta van de week

**Fregola con crema di zucchini arrosto**   **20,00**  
Sardijnse pastavariant met een vergelijkbare  
textuur als bulgur, met geroosterde  
courgettecrème en wortel




### Disclaimer: zet- en drukfouten

Onze excuses voor mogelijke zet- en drukfouten op onze online menukaart. Wij behouden het recht om prijzen, gerechten en beschikbaarheid zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen, en waarderen je begrip voor eventuele onvolkomenheden. Buon appetito!

# DINER MENU



vanaf 17.00 uur  
keuken sluit om 21.30

## SECONDI (hoofdgerechten zonder pasta)

**Pescatrice in agliata**  **26,50**  
Zeeduivel in een Algherese tomatensaus met knoflook

**Hamburger "Primavera"** **24,50**  
Lenteburger van lam op een briochebol met gerookte pereta (jonge kaas), sla, tomaat, augurk, gekarameliseerde rode ui en rauwe ui

**Pesce del giorno** **dagprijs**  
Vis van de dag (vraag de bediening naar de dagverse vis)

**Melanzane alla sassarese**   **21,50**  
Aubergine uit de oven met knoflook, basilicum en olijfolie. Geserveerd met geroosterd zuurdesembrood



 is/kan vegetarisch

 is/kan vegan

 is/kan glutenvrij

## CONTORNI (bijgerechten)

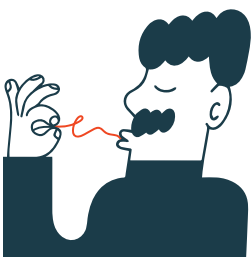
**Insalata mista**    **6,50**  
Gemengde salade

**Cestino di pane**   **5,50**  
Broodmandje met pane guttiau, zuurdesembrood, olijfolie en olijven (voor 2 personen)

## MENU PER I BAMBINI (kindermenu)

**Penne al sugo di pomodoro**    **13,50**  
Pasta in tomatensaus

**Cotoletta alla milanese con patatine fritte** **13,50**  
Kipischnitzel met frietjes



**Disclaimer: zet- en drukfouten**

Onze excuses voor mogelijke zet- en drukfouten op onze online menukaart. Wij behouden het recht om prijzen, gerechten en beschikbaarheid zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen, en waarderen je begrip voor eventuele onvolkomenheden. Buon appetito!


# DESSERT KAART

## DOLCI

<b>Seadas con miele Sardo</b> 	9,50
Milde schapenkaas gebakken in Sardijns deeg met warme eucalyptushoning	
<b>Semifreddo al torroncino, di Padrino Pierlu</b> 	9,50
Semifreddo met nougat van amandelen en warme honing, volgens recept van peetvader Pierluigi (= lactosevrij)	
<b>Tiramisu, ricetta di Madrina Sara</b> 	9,50
Tiramisu, volgens recept van peetmoeder Sara	
<b>Tiramisu all'arancia</b> 	9,50
Tiramisu met sinaasappel	
<b>Coupe de gelato</b>   	7,50
IJscoupe met twee bolletjes roomijs Keuze uit: vanille, chocolade, pistache en aardbei (van aardbei is er ook een sorbet-optie) - Met slagroom	0,50

 is/kan vegetarisch

 is/kan vegan

 is/kan glutenvrij

## DESSERTWIJN

<b>TOKATERRA Vino da uve stramature</b>	7,85
De Tokaterra is een botrytiswijn, ook wel edele rot genoemd, van lokale witte druiven die op de wijnstok zijn gedroogd.	

Gerijpt in eiken vaten, heeft het een vol, fluweelachtig aroma met gedroogd fruit en kruidige tonen. De gouden gele kleur met intense aroma's levert een harmonieuze, zoete smaak en een lichte bittere nasmaak op, kenmerkend voor de druif.

Perfect te drinken in combinatie met 'la seadas' of de **sinaasappeltiramisu**.

