

MENÜ AGRITURISMO MEETS ITTITURISMO



Vorspeise

Sardischer Schinken-, Salami-, Guanciale, Oliven, Artischocken, getrocknete Tomate, Zucchini-Küchle, marinierte Ricotta mit sardischem Honig, Fenchelsalat mit Bottarga, Tintenfischsalat mit Staudensellerie und gerösteten Kartoffeln und sardisches Pane Carasau

Zwischengang

Culurgiones (traditionelle sardische Teigtaschen mit einer Füllung aus Kartoffel-, Käse-, Minze) auf Tomatensugo, Culurgiones (traditionelle sardische Teigtaschen mit einer Füllung aus Kartoffel-, Käse-, Minze) frittiert mit Bottarga, Malloreddus (typische sardische Pasta serviert in einem Ragout von Schwein und Lamm mit Pecorino) Fregola (typisch sardische Kugelpasta) mit Frutti di Mare

Hauptgericht

Spanferkel gegrillt, Doradenfilets gebraten, Calamari sardische Art, Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Sebadas frittiert mit Honig

Getränke

Inklusive Wasser, sardischen Weiß- und Rotwein ein Espresso und einem sardischen Schnaps

65.- € p.P. - Beginn: 19:00 Uhr

Termine

Freitag, 18.09.2026 im Gewölbekeller
Freitag, 09.10.2026
Samstag, 07.11.2026

Einzelne Komponenten können je nach Saison ausgetauscht werden.

Nur mit Reservierung per E-Mail oder telefonisch- Stichwort "Agriturismo"
Stornierung am gleichen Tag wird mit 30€ berechnet

