

Prosciutto di capra e formaggio su insalata di campo
Ziegenschinken & Ziegenkäse von Sardinien an Feldsalat 9,90€

Pecorino in millesfoglie con dadolato di Pomodori alla ogliastrina
Sard. Teigtasche mit Pecorino - gewürfelte frische Tomaten – Minze - Orange 9,90€

Zuppa di ceci
Kichererbsensuppe 6,50€

Insalata di pulpo con cannellini
lauwarmer Pulposalat mit weißen Bohnen 10,90€

gerne bereiten wir Ihnen auch Salate zu die wir mit Olivenöl, Pfeffer, Salz & Balsamico servieren

Fausto speciale
(kalte und warme Vorspeisen) ab 2 Personen pro Person 13,90€

Primi-Pastagerichte
Spaghetti aglio, olio, peperoncino e bottarga
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und sardischem Bottarga(Meeräschenrogen) 12,90€

Fregola con asparagi verde, pancetta e pecorino sardo
Sard. Pasta mit grünem Spargel, Weißwein, Zwiebeln, Speck, Pecorinokäse 13,90€

Agnolotti con barbarbietole e capesante
Teigtaschen gefüllt mit Roter Beete, Ricotta dazu Rote Beete & Jacobsmuscheln 14,90€

Pasta con bolognese di vitello
Mit Bolognese vom Kalb, Tomatensauce 10,90€

Tris di primi (dreierlei Pasta) ab 2 Personen pro Person 13,90€

Secondi-Hauptspeisen
Filetto di pesce con asparagi-pancetta e püree di sedano
Doradenfilet an Selleriestampf dazu mit Speck eingewickeltem grünem Spargel 20,90€

Schiena di cinghiale con asparagi e patate
Wildschweinrücken mit Mirto, Kräuter von Sardinien & Honig mit grünem Spargel & Kartoffeln 24,90€

Seadas sardische Teigtaschen mit Pecorino dazu Corbezzolo Honig 6,90€

Ab 10 Personen bereiten wir Ihnen sardisches Maialeto, Lamm oder Zicklein aus dem Ofen am sardischem Holzbrett serviert, nur nach vorheriger Absprache.

¹ Konservierungsstoffe, ³ Antioxidationsstoffe, ² Farbstoffe in der Rinde ⁴E451/E452Triphosphate/Polyphosphate ⁵Wein enthält Sulfite. Falls Sie über Allergene oder Zusatzstoffe etwas wissen möchten, fragen Sie uns