



**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.

<sup>1</sup> Konservierungsstoffe, <sup>2</sup> Antioxidationsstoffe, <sup>3</sup> Farbstoffe in der Rinde <sup>4</sup> E451/E452 Triphosphate/Polyphosphate <sup>5</sup> Wein enthält Sulfite. Falls Sie über Allergene oder Zusatzstoffe etwas wissen möchten, fragen Sie uns