

ENTRANTES STARTERS VORSPEISEN

Tagliere Pecorino € 6 (1,3,4,5)

Tabla de queso Pecorino de Cerdeña
Platter with Pecorino cheese from Sardinia
Platte mit Pecorino Käse aus Sardinien

Simplemente € 8 (1,7)

Tostada con Burrata, Anchoas y tomates cherry
Toast bread with burrata cheese, anchovies and cherry tomatoes
Geröstetes Brot mit Burrata, Sardellen und Kirschtomaten

Carasau Tricolore € 9.50 (1,7)

Tabla de pan carasau (tipico Pan de cerdeña) Con Tomates cherry, pesto de albahaca casero, crema de queso pecorino
Platter with carasau (typical Sardinian Bread) cherry tomatoes, Handmade Basil Pesto, pecorino cheese cream
Platte mit Carasau Brot (typisches Brot aus Sardinien), Kirschtomaten, hausgemachtes Basilikumpesto und Pecorino Käsecreme

Polpettine Così € 11 (1,3,5,7)

Albondigas de ternera fritas con crema de guisantes y bacon crujiente
Fried beef meatballs on peas cream, topped with crispy bacon
Kalbsfrikadellen auf Erbsencreme mit knuspriger Bacon

Caprese € 15 (7)

Ensalada de mozzarella italiana, tomate y albahaca
Salad with Tomatoes, Italian mozzarella and basil
Salat aus italienischem Mozzarella, Tomaten und Basilikum

La Porchetta € 15 (1,2,3,4,6,9,12,14)

Tabla de cerdo asado servido con pan tostado (producto italiano)
Roast pork platter served with toasted bread (Italian product)
Schweinebratenplatte mit geröstetem Brot (italienisches Produkt)

Don Atùn € 17 (1,4,6,7)

Tartare de atún con salsa de soja, aguacate, queso burrata, cascara de lima
Tuna tartare with soysauce, avocado, burrata cheese, lime zest
Thunfischtartar mit Sojasauce, Avocado, Burratakäse, Limettenschale

El Pulpo Paul € 17 (4,12,14)

Carpaccio de Pulpo con ensaladilla de patatas, Rucula y glaseado de vinagre (Vinagre balsamico IGP)
Octopus carpaccio with potatoes, rocket salad and IGP balsamic Vinegar glaze
Tintenfisch Carpaccio mit Kartoffelsalat, Rucola und Essigglassur (Balsamico ESSIG IGP)

Tagliere Italiano € 26 For 2 People (1,7,8,12)

Tabla con mortadela, salami Milano, prosciutto crudo San Daniele DOP, aceitunas, pane carasau de Cerdeña. (Para 2 Personas)
Platter of Mortadella, Milano salami, Italian Ham San Daniele DOP, olives, sardinian Carasau bread (For 2 People)
Tafel mit Mortadella, Salami Milano, Prosciutto Crudo San Daniele DOP, Oliven, Carasau Brot aus Sardinien (Für 2 personen)

PASTA

Carbonara € 15 (1,3,7)

Linguini (pasta larga) con guanciale crujiente, huevo, queso pecorino, pimienta negra
Linguini (long pasta) with crispy guanciale, egg, Pecorino cheese, black pepper
Linguini (lange Nudeln) mit knusprigem Guanciale, Eier, Pecorinokäse, Schwarzpfeffer

La Verde € 16 (1,3,7,8)

Trofie de pasta fresca con pesto de albahaca Casero
Trofie (Short fresh pasta) with homemade basil Pesto
Trofie (kleine Frische Nudeln) mit hausgemachten Basilikumpesto

Un Clásico Atemporal € 16 (1,12,14)

Linguine (Pasta Larga) con almejas estilo italiano, con ajo y perejil
Linguine (Long pasta) with clams Italian stile, with garlic and parsley
Linguine (Lange Nudeln) mit Venusmuscheln nach italienischer Art, mit Knoblauch und Petersilie

Un Día en Bologna € 17 (1,3,7,9)

Tagliatelle (Pasta larga) con Salsa Boloñesa de ternera
Tagliatelle (Long noodles) with beef Bolognese Sauce
Tagliatelle (Lange Nudeln) mit Kalbfleisch Bolognesesoße

Il Fagottino € 18 (1,3,7)

Pasta rellena de pera y queso de cabra con crema de queso trufado
Pear and goat cheese filled pasta served on a truffle cheesecream
Mit Birne und Ziegenkäse gefüllte Pasta auf Trüffelrischkäse

Tagliolino Così € 17 (1,3,4,7,12)

Tagliolino negro de pasta fresca (Pasta Larga) con crema de burrata, tomate confit, cascara de naranja y anchoas
Black fresh pasta (Long Pasta) with burrata cream, tomato confit, orange peel and anchovies
Schwarze frische Pasta (Lange Nudeln) mit Burrata-Creme, Tomatenconfit, Orangenschale und Sardellen

De Isla a Isla € 19 (1,2,4,12,14)

Fregula sarda (Tradicional pasta de Cerdeña, de forma redonda, echa a mano y tostada) Cocinada en sopa de mar con almejas y mejillones
Fregula sarda (Sardinian traditional handmade and toasted round pasta) cooked in a fish broth with mussels and clams
Fregula sarda (Traditionelle sardische Nudeln, rund, handgefertigt und geröstet) Geschmort in Meeressuppe mit Venus und Miesmuscheln

Neptune € 21 (1,2,12,14)

Linguine (Pasta Larga) con mejillones, gambas, salsa de pulpo, tomates cherry
Linguine (Long Noodles) with mussels, prawns, octopus sauce, cherry tomatoes
Linguine (Lange Nudeln) mit Muscheln, Krabben, Tintenfischsauce, Kirschtomaten

Poseidon € 30 (1,2,12)

Linguine (Pasta Larga) con salsa de bogavante y salsa de tomate cherry
Linguine (Long Pasta) with lobster and cherry tomato sauce
Linguine (Lange Nudeln) mit Hummersauce und Kirschtomatensauce

PAN POR PERSONA - BREAD PER PERSON - BROT PRO PERSON
€ 2,50

MAR Y TIERRA SEA AND LAND MEER UND ERDE

Suave y Crujiente € 20 (1,4,8)

Filete de salmón con salsa de naranja y almendras
(Acompañante a elegir entre patatas fritas, ensalada o verduras a la plancha)
Salmon fillet with orange sauce and almonds
(Choice of side dish: chips, salad or grilled vegetables)
Lachsfilet mit Orangen-Mandel-Sauce
(Beilage nach Wahl: Pommes frites, Salat oder gegrilltes Gemüse)

Mar Mediterraneo € 20 (4,12)

Filete de lubina con patatas, tomates cherry, perejil y vino blanco
Seabass fillets with potatoes, cherry tomatoes, parsley and white wine
Filet vom Wolfsbarsch mit Kartoffeln, Kirschtomaten, Petersilie und Weißwein

La Tonnara € 23 (1,12,14)

Tataki de atún en crosta de pan rallado y hierbas mediterraneas, con burrata y cebollas caramelizadas
Tuna Tataki breadcrumbs and mediterranean herbs, with burrata and caramelised onions, raw cooked suggested
Paniertes Thunfisch mit mediterranen Kräutern, Burrata und karamellisierten Zwiebeln, blutig zu genießen

Fritura Imperial € 29 For 2 People (1,2,4,5,14)

Fritura mixta de pescado con calamares, pescados pequeños, Gambas y mejillones (Ideal para dos personas)
Mixed fried Seafood with squids, tiny fishes, prawns, mussels (Ideal for sharing)
Gemischte Fischbratlinge mit Tintenfisch, kleinen Fischen Garnelen und Muscheln (Ideal zum teilen)

La Tagliata € 25 (1,7,12)

Entrecote de ternera (M/R) con Rúcula, escamas de Parmesano y glaseado de vinagre balsámico de Modena IGP
Beef Entrecote (M/R) with rucola, with parmesan flakes and Modena balsamic IGP Vinegar glaze
Kalbsfleisch Entrecote (M/R) mit Rucola, Parmesanflocken und Modena Balsamico IGP-Essig-Glasur

El Ranchero € 25 (7)

Solomillo de ternera con salsa de queso pecorino
(Acompañante a elegir entre verduras a la plancha o patatas fritas)
Beef tenderloin with Pecorino cheese cream
(side to choose between grilled vegetables and fries)
Rinderlende mit Pecorino-Käsesauce
(Beilage zum auswählen zwischen gegrilltes Gemüse oder Pommes)

El Cordero Místico € 25

Chuletas de cordero a la plancha servidas con crema de patatas
Grilled Lamb chops served on potato cream
Gegrillte Lammkoteletts, serviert auf Kartoffelcreme

Magic Grill € 25 (4)

Pescado del día a la plancha con verduras y patatas (S.p.m.)
Grilled fish of the day with vegetables and potatoes
(price according to fish market prices)
Gegrillter Fisch des Tages mit Gemüse und Kartoffeln
(Preis gemäß den Fischmarktpreisen)

Calypso € 35 (3,12)

Bogavante con aguacate, cebolla, verduras y fruta de temporada en vinagreta
Lobster with avocado, onions, vegetables and seasonal fruits in vinaigrette sauce
Hummer mit Avocado, Zwiebeln, Gemüse und Früchten der Saison mit Vinaigrette Dressing

Alérgenos Allergens



ACOMPANANTES SIDES BEILAGEN

Patatas € 5

Patatas Fritas
Fried potatoes
Pommes

Ensalada € 8

Ensalada mixta con iceberg, tomate, zanahoria, mais, nueces
Mixed salad with iceberg, tomatoes, carrots, corn, nuts
Gemischter Salat mit Eisberg, Tomate, Karotte, Mais, Walnüssen

Verdura € 9

Verduras a la plancha
Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse

POSTRES DESSERTES NACHSPEISEN

Sorbetto € 4 (7)

Sorbete de limòn
Lemon sorbet
Zitronensorbet

Panna Cotta € 5 (4,7)

Flan de nata y vainilla tradicional italiano con salsa de frutos del bosque
Traditional Italian dessert of sweetened cream thickened with gelatin and molded, served with red fruits sauce
Traditionellen italienischen weißen Vanillepuddings mit Waldbeerensauce

Cheese Cake € 6 (1,3,7)

Tarta de queso (con coulis de mango o nutella)
Cheesecake (with coulis de mango or Nutella)
Cheesecake (Mit Mango-Coulis oder Nutella)

Tiramisù casero € 7 (1,3,7,8)

Postre tradicional italiano casero, con galletas savoiardi, queso mascarpone, yemas de huevo y cacao
Tradicional italian handmade dessert with Savoiardi biscuits, Mascarpone cheese, egg yolks and cocoa
Traditionelles Italienisches Hausgemachtes Dessert mit Eierbiskotten, Mascarpone-Käse, Eigelb und Kakao

Gelato € 7 (7,8)

Copa de Helado - Vainilla y Chocolate
Ice Cream cup - vanilla and chocolate
Eisbecher - Vanille und Schokolade

Fresas Locas € 7 (7)

Copa de Fresas con Nata
Strawberries with milk cream
Becher mit Erdbeere und Schlagsahne

MENÚ KIDS

A partir de
Starting from
Ab

€ 9

