

FOCACCE

AL ROSMARINO

Salz, Olivenöl, Rosmarin € 7,90

CON PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE

San Daniele Schinken, Mozzarella und Olivenöl
€ 15,90

CON LA MORTADELLA

Mortadella, Mozzarella und Olivenöl € 14,90

VEGGY

Gemüse, Mozzarella und Olivenöl € 14,90

DEGUSTAZIONE BRUSCHETTE CON POMODORO, CAPONATA, TARTUFO, FORMAGGIO E ALICI

Bruschette mit Tomaten,
Auberginen, Trüffelcreme und
geschmorten Käse
mit Sardellen. 1 Person € 14,90
2 Personen € 24,90

VERDURE GRIGLIATE E FORMAGGIO

Gebratenes Gemüse und Käse
€ 13,90

CAPONATA DI MELANZANE E CAPRINO FLAMBÉ

Frittierte Auberginen mit
Tomaten, Kapern, Pinienkerne, Walnüsse
und geschmolzene Ziegenkäse
€ 15,90

INSALATA UMBRA CON POMODORI SECCHI, OLIVE, CAPRINO E MIELE

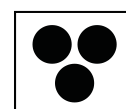
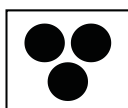
Salat mit Ziegenkäse,
getrockneten Tomaten, Oliven und
Honig € 16,90

INSALATA DI POLPO CON PATATE, OLIO D'OLIVA E LIMONE

Oktopussalat mit Kartoffeln, Olivenöl
und Zitrone **NEU** € 17,90

INSALATA DI ASPARAGI CON PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, FRAGOLE E RUCOLA **NEU**

Spargelsalat mit San Daniele Schinken,
Erdbeeren und Rucola € 16,90



PASTA

RISOTTO DI ASPARAGI VERDI E

GORGONZOLA **NEU**

Risotto mit grünen Spargeln und
Gorgonzola € 19,90

MEZZI PACCHERI CON RAGU` DI MANZO E

OLIVE SECCHHE **NEU**

Mezzi Paccheri mit Rinderragu und
getrockneten Oliven € 19,90

TAGLIOLINI AL TARTUFO

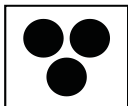
Handgemachte Bandnudeln mit
Trüffeln und Trüffelbutter
€ 24,90

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

Handgemachte Bandnudeln mit
Venusmuscheln in Weißweinsauce
€ 19,90

LASAGNA TRADIZIONALE

Traditionale Lasagna mit
Bolognese, Besciamello und
Parmesan
€ 13,90



SECONDI

ROASTBEEF ARGENTINO SU RUCOLA, PATATE AL ROSMARINO E SALE A SCAGLIE

Argentinisches Roastbeef auf Rucola,
Rosmarinkartoffeln und Salzflöckchen
€ 34,90

TOMAHAWK DI MAIALE DUROC CON ASPARAGI BIANCHI, CAPRINO E CIPOLLA CAMELLATA **NEU**

Tomahawk vom Duroc-Schwein mit
weißem Spargel, Ziegenkäse und
karamellisierten
Zwiebeln € 32,90

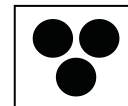
POLIPO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SPUMA DI ASPARAGI VERDI E POMODORI DATTERINI **NEU**

Bei niedriger Temperatur gekochter Oktopus,
mit grünem Spargelmousse und Kirschtomaten
€ 29,90

FILETTO DI ORATA AL VINO BIANCO, SALVIA E POMODORINI CON PURE´ DI PATATE

Doradenfilet in Weißwein, Salbei,
Kirschtomaten und Kartoffelpüree
€ 29,90

EXTRA BROT € 1,90



ANTIPASTI

OLIVE MISTE

Gemischte Oliven € 6,90

TAGLIERE GOURMET

San Daniele Schinken, Mortadella, Salami,
Käse, Büffelmozzarella und Gemüse

1 Person € 19,90

2 Personen € 35,90

VARIAZIONE DI FORMAGGI

Verschiedene Käsesorten

1 Person € 13,90

2 Personen € 24,90

CALAMARETTI ALLA DIAVOLA CON PURE DI CECI

Gebratene Calamaretti auf Kichererbsen-
Chilipüree € 17,90

CARPACCIO TARTUFO

Rindercarpaccio mit Trüffel
€ 16,90

CARPACCIO RUCOLA

Rindercarpaccio mit Rucola
€ 14,90

VITELLO TONNATO

Kalbsrückenscheiben mit
Thunfischcreme € 16,90

BURRATA SU COUSCOUS AL PESTO DI BASILICO

Burrata mit Basilikumpesto Couscous
€ 16,90

DESSERT

MOUSSE DI CAMELLO CON RABBARO, PISTACCHIO E SALSA DI FRAGOLA **NEU**

€ 8,90

CIAMBELLA E MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO

NEU € 8,90

TIRAMISÚ € 7,90

PANNA COTTA € 7,90

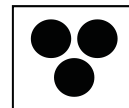
CANTUCCI E
PASSITO € 7,90

GELATO ALLE
CREME € 7,90

SORBETTO € 7,90

Für unsere Gäste mit
Lebensmittelunverträglichkeiten haben wir
eine spezielle Zutatenliste mit extra Allergie
Kennzeichnungen bereit.
Bitte fragen Sie unser Personal.

Wifi Passwort:
SAGRANTINO 200606052014



Sagrantino

Wine Bar

*Mitten in Umbrien, auf sanften
Hängen die
in Süden das umbrische Tal abgrenzen, nur
wenige Kilometer von Assisi, Todi und
Spoleto entfernt, wird eine der wertvollsten
Rebsorten Italiens angebaut,
Der Sagrantino zwischen den Weinbergen
und Olivenhainen, vorbei an Hügeln die
nur so von Türmen, Burgen und
mittelalterlichen Festungen trotzen,
erstreckt sich die Kulturelle und
önologische Strada del Sagrantino.*

