

FOCACCE

AL ROSMARINO **vegan**

Salz, Olivenöl, Rosmarin € 7,90

CON PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE

San Daniele Schinken⁽²⁾,
Mozzarella und Olivenöl € 15,90

CON LA MORTADELLA

Mortadella⁽²⁾, Mozzarella und
Olivenöl € 14,90

VEGGY **can be also vegan**

Gemüse, Mozzarella und Olivenöl € 14,90

DEGUSTAZIONE BRUSCHETTE CON POMODORO, CAPONATA, PATÉ DI FUNGHI E TARTUFO, CREMA DI ZUCCHINE E NOCI **vegan**

Bruschette mit Tomaten, Auberginen
Trüffel-Steinpilzcrème und
Zucchini-creme mit Walnüssen

1 Person €14,90
2 Personen €24,90

VERDURE GRIGLIATE E FORMAGGIO **Veggie**

Gebratene Gemüse und Käse € 13,90

CAPONATA DI MELANZANE E CAPRINO

FLAMBÉ **can be also vegan**

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 **can be also vegan** €16,90

CROSTINO DI PANE CON PROSCIUTTO COTTO FRIULANO E CREMA DI RAFANO

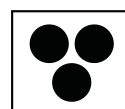
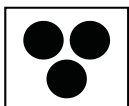
Crostino Brot mit gekochtem Schinken⁽²⁾ und
Meerrettich crème^(g)

€16,90

CARPACCIO DI SALMONE CON MELOGRANO, RUCOLA, MIELE E PERLE DI SOIA

Lachs Carpaccio mit Granatapfel , Honig und
Soja Perlen^(f,9)

€ 17,90



PASTA

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Handgemachte Bandnudeln^(a) mit
frischen Trüffeln ^(g)

€25,90

LASAGNA TRADIZIONALE

Traditionale Lasagna^(a) mit Bolognese,
Béchamelsoße und Parmesan

€14,90

MEZZI PACCHERI CON RAGÚ DI ANATRA, POLVERE DI OLIVE NERE E OLIO AL PREZZEMOLO

Mezzi Paccheri Pasta^(a) mit
Entenragout⁽ⁱ⁾, schwarze Oliven
Pulver und Petersilienöl

€21,90

FREGOLA SARDA CON COZZE E PECORINO MOLITERNINO

Fregola^(a) (sardische Pastaspezialität)
mit Miesmuscheln⁽ⁿ⁾ und Schafskäse^(g)

€23,90

RAVIOLI DELLA CASA Veggie

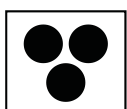
Handgemachte Ravioli^(a) Butter & Salbei

€22,90

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

Handgemachte Bandnudeln^(a) mit
Venusmuscheln in Weißweinssoße

€20,90



SECONDI

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

Argentinisches Roast Beef auf Rucola,
Rosmarinkartoffeln und Salzflocken

€34,90

POLIPO GRIGLIATO CON MILLEFOGLIE DI PATATE E CREMA DI CECI E ´NDUJA

Gegrillter Oktopus mit Kartoffel millefeuille
und Kichererbsen und e´nduja^(g,2)

€31,90

INVOLTINO DI COSCE D´ANATRA RIPIENO AL MASCARPONE E MORTADELLA CON CAROTE AL VINO ROSSO, RUCOLA CROCCANTE, BROCCOLI E CREMA DI CAROTE

Enten Roulade gefüllt mit Mascarpone und
Mortadella mit Karotten in Rotwein,
knusprige Rucola, Brokkoli und
Karottencrème

€31,90

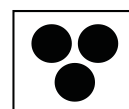
SGOMBRO SCOTTATO IN PADELLA CON PANGRATTATO AROMATIZZATO E POLVERE DI OLIVE NERE CON TORTINO AI BROCCOLI E CREMA DI PARMIGIANO

Panierter (mit getr.Tomaten und Kapern)
Makrellenfilet mit schwarzem Olivenpulver
Brokkoli Törtchen und Parmesan crème^(c,g,a)

€29,90

EXTRA BROT

€1,90



ANTIPASTI

OLIVE MISTE **vegan**

Gemischte Oliven € 6,90

TAGLIERE GOURMET

San Daniele Schinken, Mortadella⁽²⁾, Salami, Käse, Büffelmozzarella und Gemüse

1 Person € 19,90

2 Personen € 35,90

VARIAZIONE DI FORMAGGI

Verschiedene Käsesorten

1 Person € 14,90

2 Personen € 26,90

CALAMARETTI ALLA DIAVOLA CON PURE DI CECI

Gebratene Calamaretti auf Kichererbsen-Chilipüree € 18,90

CARPACCIO RUCOLA E PARMIGIANO

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan € 15,90

VITELLO TONNATO

Kalbsrückenscheiben mit Thunfischcreme € 16,90

MOZZARELLA DI BUFALA CON CRUDO SU CHIPS DI PARMIGIANO CON RUCOLA E DRESSING AL PESTO DI BASILICO

Büffel Mozzarella mit Prosciutto² crudo auf Parmesan⁸ Chips mit Rucola und aromatisierter Basilikum Öl € 18,90

DESSERT

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON GELATO ALLA VANIGLIA^(c,g) **GOURMET**

€ 8,90

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON PERLE DI LIMONE **GOURMET**

€ 8,90

TIRAMISÚ € 7,90

PANNA COTTA € 7,90

CANTUCCI E PASSITO € 7,90

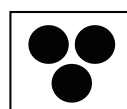
GELATO ALLE CREME € 7,90

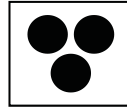
SORBETTO € 7,90

TRIS DI DESSERT € 24,90

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

Wifi Passwort:
SAGRANTINO 200606052014





*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
önologastronomische Strada del Sagrantino.*

Sagrantino
Wine Bar

