

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-
crème mit Walnüssen

1 Person € 14,90

2 Personen € 25,90

VERDURE GRIGLIATE E FORMAGGIO

Gebratene Gemüse und Käse **Veggie**

€ 13,90

CAPONATA DI MELANZANE E

CAPRINO FLAMBÉ **can be also Vegan**

Frittierte Auberginen mit Tomaten, Rosinen,
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

BRESAOLA CON MOUSSE DI CAPRINO E PANE CARASAU

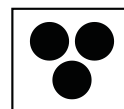
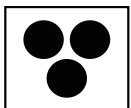
Bresaola (Bündelfleisch) Rucola, Ziegen-
käsemousse Carasau Brot ^(g)

€ 17,90

CARPACCIO DI POLIPO, RUCOLA, PESTO DI RUCOLA MARINATO ALL'ARANCIO, ANARCARDI

Oktupos Carpaccio, Rucola, marinierter
Rucolapesto , Cashewkerne^(f,9)

€ 17,90



PASTA

TAGLIOLINI AL TARTUFO

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

€ 25,90

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

Handgemachte Bandnudeln^(a) mit Venusmuscheln in Weißweinsauce

€ 21,90

LASAGNA TRADIZIONALE

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

€ 14,90

MEZZI PACCHERI CON RAGÚ DI SELVAGGINA

Mezzi Paccheri Pasta^(a) mit Wildfleisch Ragout

€ 21,90

RISOTTO CON CIME DI RAPA E MONTASIO **Veggie**

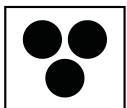
Risotto mit Stängelkohl und Montasio Käse^(g)

€ 21,90

RAVIOLI DELLA CASA **Veggie**

Handgemachte Ravioli^(a) Butter & Salbei

€ 23,90



SECONDI

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

Argentinisches Roast Beef auf Rucola, Rosmarinkartoffeln und Salzflöckchen

€ 34,90

POLIPO GRIGLIATO CON MILLEFOGLIE DI PATATE CREMA DI CECI, 'NDUJA

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

€ 31,90

COSTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE AL FORNO, MAIONESE AROMATIZZATA

Kalbskotlett „Mailänder Art“ mit Kartoffeln, aromatisierte Majonese

€ 31,90

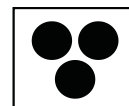
ROTOLO DI SALMONE RIPIENO CON CIME DI RAPA, SEDANO, CREMA DI CAVOLFIORE

Lachsrolle gefüllt mit Stängelkohl, gerollte Knollensellerie mit Blumenkohlcrème^(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 € 37,90

VARIAZIONE DI FORMAGGI

Verschiedene Käsesorten **Veggie**

1 Person € 14,90

2 Personen € 27,90

CALAMARETTI ALLA DIAVOLA CON PURE DI CECI

Gebratene Calamaretti auf Kichererbsen-Chilipüree € 18,90

CARPACCIO RUCOLA E PARMIGIANO

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmigiano € 16,90

CARPACCIO AL TARTUFO

Rindercarpaccio mit Trüffeln € 17,90

VITELLO TONNATO

Kalbsrückenscheiben mit Thunfischcreme € 16,90

INSALATA DI CARCIOFI SU CREMA DI BUFALA, CROSTINI AL POMODORO SECCO E CAPRINO

Artischocken Salat auf Büffelmozzarella-Creme, Croutons mit getr. Tomaten, Ziegenkäse **Veggie** € 18,90

DESSERT

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

€ 8,90

MOUSSE AL PISTACCHIO CON LAMPONI **GOURMET**

€ 8,90

TIRAMISÚ

€ 7,90

PANNA COTTA

€ 7,90

CANTUCCI E PASSITO

€ 7,90

GELATO ALLE CREME

€ 7,90

SORBETTO

€ 7,90

DEGUSTAZIONE DESSERT

€ 24,90

Für zwei oder mehr Personen

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.***

