

FOCACCE

AL ROSMARINO **vegan**

Salz, Olivenöl, Rosmarin^(a)

€ 8,90

CON PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

San Daniele Schinken⁽²⁾, Mozzarella^(g) und Olivenöl^(a)

€16,90

CON MORTADELLA

Mortadella⁽²⁾, Mozzarella^(g) und Olivenöl^(a)

€ 15,90

VEGGY **veggie/vegan**

Gegrillte Gemüse, Mozzarella^(g) und Olivenöl^(a)

€ 15,90

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

Bruschette^(a) mit Tomaten, geschmorter Auberginen^(h,i), Trüffel und Steinpilzen-creme und Zucchini-creme mit Walnüssen

1 Person € 14,90

2 Personen € 25,90

VERDURE GRIGLIATE E FORMAGGIO **veggie**

Gegrilltes Gemüse und Käse^(g)

€ 13,90

CAPONATA DI MELANZANE E CAPRINO FLAMBÉ **veggie/vegan**

Geschmorte Auberginen⁽ⁱ⁾ mit Tomaten, Rosinen, Pinienkerne^(h), Walnüsse^(h) und geschmolzene Ziegenkäse^(g)

€ 15,90

INSALATA UMBRA CON POMODORI SECCHI, OLIVE, CAPRINO E MIELE **veggie/vegan**

Salat mit Ziegenkäse^(g), getrockneten Tomaten^(l), Oliven und Honig

€ 17,90

BURRATA SU CROSTONE DI PANE CON POMODORINI CONFIT **veggie**

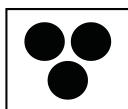
Burrata^(g) auf getoastetem Brot^(a) mit Tomatenconfit

€ 17,90

INSALATA DI ORZO CON GAMBERI, ASPARAGI, CREMA DI FORMAGGIO FRESCO E PORRO

Perlgraupen^(a) Salat mit Garnelen^(b), Spargel und Lauch-Frischkäsecreme

€ 18,90



PASTA

TAGLIOLINI AL TARTUFO **veggie**

Handgemachte Bandnudeln^(a) mit frischem Trüffel^(g)

€ 25,90

TAGLIOLINI AL GRANCHIO BLU E SALICORNIA DI MARE

Handgemachte Bandnudeln^(a) mit Blaukrabbenfleisch^(b,c,d) und Seespargel

€ 22,90

LASAGNA TRADIZIONALE

Lasagna mit Bolognese, Béchamelsoße und Parmesan

€ 17,90

GNOCCHI CON RAGÚ DI AGNELLO

Gnocchi Pasta^(a) mit Lammragout

€ 21,90

RISOTTO CON ASPARAGI E PARMIGIANO **veggie**

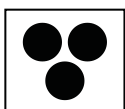
Risotto mit grünem Spargel und Parmesan^(g)

€ 21,90

RAVIOLI DELLA CASA **veggie**

Handgemachte Ravioli^(a,c) mit Butter^(g) und Salbei

€ 23,90



SECONDI

TAGLIATA DI MANZO IN CROSTA DI NOCI CON PATATE E CARCIOFI STUFATI

Roastbeef „Tagliata“^(8,h) in Walnusskruste mit geschmorten Kartoffeln und Artischocken

€ 34,90

CALAMARO RIPIENO DI PATATE E MELANZANE CON ASPARAGI

Gefüllter Tintenfisch^(d) mit Kartoffeln, Auberginen und Spargel

€ 31,90

STINCO DI AGNELLO CON RIDUZIONE AL VINO ROSSO, ASPARAGI E TORTINO DI PORRO E LIMONE

Geschmorte Lammkeule mit Rotweinsauce, Spargel und Lauch-Zitrone Soufflé^(g,c)

€ 33,90

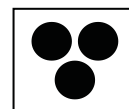
ORATA ALLA MEDITERRANEA

Doradenfilet^(d,6) mediterrane Art mit Tomaten, Kapern und Oliven

€ 29,90

EXTRA BROT

€ 1,90



ANTIPASTI

OLIVE MISTE **vegan**

Gemischte Oliven € 6,90

TAGLIERE GOURMET

San Daniele Schinken⁽²⁾, Mortadella⁽²⁾,
Salami⁽²⁾, Käse^(g) und gegrilltem Gemüse

1 Person € 19,90

2 Personen € 37,90

VARIAZIONE DI FORMAGGI **veggie**

Verschiedene Käsesorten^(g)

1 Person € 14,90

2 Personen € 27,90

CALAMARETTI ALLA DIAVOLA CON PUREA DI CECI

Gebratene Calamaretti^(m,i,d) mit Chili auf
Kichererbsen Püree € 19,90

CARPACCIO RUCOLA E PARMIGIANO

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan^(g)
und Kirschtomaten

€ 16,90

CARPACCIO AL TARTUFO

Rindercarpaccio mit Trüffel € 17,90

VITELLO TONNATO

Kalbsrückenscheiben mit Thunfisch-creme
und Kapern € 16,90

INSALATA DI CARCIOFI SU CREMA DI BUFALA CON CROSTINI, POMODORI SECCHI E CAPRINO **veggie**

Artischocken Salat auf Büffelmozzarella-
creme^(g), mit Croutons^(a), getrockneten
Tomaten^(l) und Ziegenkäse^(g) € 19,90

DESSERT

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

€ 9,90

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON FRAGOLE^(a,c,g)

€ 8,90

TIRAMISÚ^(a,c,g,9)

€ 8,90

PANNA COTTA^(g)

€ 7,90

CANTUCCI E PASSITO^(a,c,h,g)

€ 7,90

GELATO ALLE CREME^(g)

€ 7,90

SORBETTO **vegan**

€ 7,90

DEGUSTAZIONE DESSERT

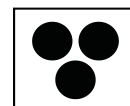
€ 24,90

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: sagrantino

Password: 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
önotgastronomische
Strada del Sagrantino.*

Sagrantino

Wine Bar

