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)] € 16,90

VEGGY **veggie/vegan**

Gegrilltes Gemüse, Mozzarella[(g)] und Olivenöl[(a)]

€ 15,90

DEGUSTAZIONE BRUSCHETTE CON POMODORO, CAPONATA, PÂTÉ DI TARTUFO E FUNGHI, LARDO

Bruschette[(a)] mit Tomaten, geschmorter Aubergine[(h,i)], Trüffel und Steinpilz-Creme und Bauchspeck (vegetarische Alternative auf Anfrage)

1 Person € 14,90
2 Personen € 25,90

VERDURE GRIGLIATE E FORMAGGIO **veggie**

Gegrilltes Gemüse und Käse[(g)]

€ 14,90

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

Geschmorte Aubergine[(i)] mit Tomaten, Rosinen Pinienkerne[(h)], Walnüsse[(h)] und geschmolzener Ziegenkäse[(g)]

€ 17,90

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

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

€ 17,90

SALMONE AFFUMICATO CON ASPARAGI E RUCOLA

Geräucherter Lachs mit Spargel und Rucola

€ 19,90

INSALATA DI FINOCCHIO, FETA, ANGURIA,RUCOLA,RAPE ROSSE E MENTA **veggie**

Fenchel Salat mit Fetakäse, Wassermelone, Rote Beete ,Rucola und Minze [(g,h)]

€ 16,90

PASTA

TAGLIOLINI AL TARTUFO veggie
Handgemachte Bandnudelnmit
frischem Trüffel[a,c,g]

€ 27,90

GNOCCHI CON RAGÚ DI ORATA PICCANTE
Gnocchi mit Doraden Ragout (scharf)[a,d]

€ 26,90

LASAGNA TRADIZIONALE
Lasagna mit Bolognese, Béchamelsoße
und Parmesan[g,i,c]

€ 18,90

MEZZI PACCHERI AL RAGÚ DI VITELLO E POLVERE DI OLIVE NERE
Mezzi Paccheri Pasta[a,c] mit Kalbsragout[i]
und schwarzem Olivenpulver

€ 25,90

RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE, ASPARAGI E LARDO
Risotto mit Zucchini créme , Spargel und
Bauchspeck[g]

€ 23,90

RAVIOLI DELLA CASA veggie
Handgemachte Ravioli[a,c] mit Butter[g]
und Salbei

€ 25,90

SECONDI

FILETTO DI MANZO ARGENTINO SU CREMA DI LENTICCHIE BELUGA E PARMIGIANO, PATATE E BIETOLA
Zartes gegrilltes Rinderfilet auf Belugalinsen -
Parmesan créme ,Kartoffeln und Mangold

€ 39,90

POLPO GRIGLIATO SU TORTINO DI PATATE E CAPRINO CON SPINACI E RAPE ROSSE
Gegrillter Oktopus[n]auf Kartoffel-Ziegenkäse
Törtchen mit Spinat und Rote Beete

€ 34,90

CARRÉ DI AGNELLO AL PISTACCHIO E ERBE CON COUS COUS ALLA CREMA DI PEPERONI E PATATE AL FORNO
Lamm Carré mit Pistazienkruste und Kräutern,
Cous Cous auf Paprika créme und Ofen
Kartoffeln[h,g]

€ 37,90

BRANZINO CON INSALATA DI POMODORI E CETRIOLI, PUREA DI PATATE DOLCE E PORRO
Wolfsbarsch mit Tomaten-Gurken Salat,
Süßkartoffel purée und Lauch

€ 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 DI MANZO RUCOLA E PARMIGIANO
Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan(g) und Kirschtomaten
€ 17,90

CARPACCIO DI MANZO CON TARTUFO
Rindercarpaccio mit schwarzem Trüffeln
€ 18,90

BURRATA SU CREMA DI FAGIOLI BIANCHI E BASILICO CON PANE CARASAU veggie
Burrata(g) auf weißen Bohnen ,Basilikum créme mit Pane Carasau (Brot Spezialität aus Sardinien)
€ 18,90

VITELLO TONNATO
Kalbsrückenscheiben mit Thunfisch-creme und Kapern € 17,90

DESSERT

SOUFFLÉ CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO, AMARENE, POLVERE DI LAMPONE (a,c,g)
€ 10,90

CHEESECAKE AL MANGO E FRAGOLA(a,c,g)
€ 9,90

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

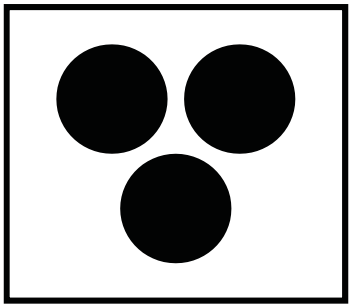
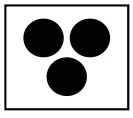
SORBETTO vegan € 7,90

DEGUSTAZIONE DESSERT € 25,90
For two or more people

For our guests with food intolerance, a separate allergy identification list is available for the range of food we sell Please ask our staff.

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 entfern, 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 önogastronomische Strada del Sagrantino.

Sagrantino

Wine Bar