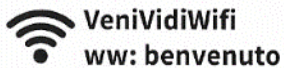




RISTORANTE
SARDINIA



Wilt u liever niet in deze menukaart bladeren?
Scan dan de QR code
en u vindt onze volledig menu- en dessertkaart online.



Kunt u dit niet zo goed lezen .. ?
Vraag naar de leesbrillen-koffer van Guus Brillen!

GUUS
BRILLEN
DAT ZIE JE!



Aperitivi – Non alcoholico

Limonata Verfrissende huisgemaakte limonade	3,00
Crodino Het non-alcoholische Italiaanse aperitief	3,50
Aperol Spritz Zero Het gezonde alternatief van dit heerlijke aperitief	4,50



Aperitivi – Alcoholico

Limonsecco Heerlijke cocktail van limoncello prosecco	7,00
Gin Tonic Malfy gin (Italiaans) Met San Pellegrino tonica	7,00
Aperol Spritz Een écht Italiaans aperitief op basis van Aperol, prosecco en sinaasappel	6,00

Vino – Open wijnen

			
Vino di Stagioni bianco&rosso	Seizoenswijn	4,50	23,00
Monica di Sardegna	Rode wijn	3,50	18,00
Nuragus di Cagliari	Witte wijn	3,50	18,00
Rosato Primitivo	Rosé	4,25	21,00
Frizzantino bianco	Zoete witte wijn	3,00	
Lambrusco rosso	Zoete rode wijn	3,00	
Hugo	Huisgemaakt	6,00	
Prosecco	Cavalieri	5,50	

Birra – Bieren

		
Hertog Jan (tap)	2,75	
Ichnusa (Sardijns bier)		3,50
Angelo Poretti Bianco (witbier)		3,75
Angelo Poretti I.P.A.		4,00
Birra Moretti Rossa (dubbel bockbier)		4,00
Angelo Poretti seizoensbier		4,00
Peroni Radler		3,50
Moretti 0.0		3,50

Carta dei vini – Tafelwijnen



Prosecco Baglietti

D.O.C. Spumante

Wijndruiven ras: Glera
Oorsprong: Treviso

22,00

Peren – bloemen

Pinot Grigio

Bio Vegan

Wijndruiven ras: Pinot Grigio
Oorsprong: Venetië

24,5

Frisdroog – amandel – groene appel

Vermentino di Sardegna

D.O.C.

Wijndruiven ras: Vermentino
Oorsprong: Sardinië

24,00

Noten – citrus - perzik

Prosecco Baglietti

D.O.C. Spumante

Wijndruiven ras: Glera
Oorsprong: Treviso

21,00

Peren – bloemen

Cannonau di Sardegna

D.O.C.

Wijndruiven ras: Pinot Grigio
Oorsprong: Venetië

24,00

Frisdroog – amandel – groene appel

Batista

I.G.T.

Wijndruiven ras: Vermentino
Oorsprong: Sardinië

37,50

Noten – citrus - perzik

Tombacco Azzurra

Rosso I.G.T.

Wijndruiven ras: 80% Primitivo &
20% Negro amaro
Oorsprong: Puglia

45,00

Pruimen – vanille - houtgerijpt

Vraag uw camerieri naar onze bijzondere wijnen buiten de kaart om

Pane e bruschette – Brood en bruschette

- ✓ **Pane e olive** 5,00
Stokbrood | olijven | kruidenboter | truffelmayonaise
- ✓ **Bruschette** 5,50
Geroosterd brood | tomaat | ui | basilicum
- Diverso** 7,50
Proeverij van bruschetta

Antipasti freddi – koude voorgerechten

- ✓ **Capresplosione** 8,00
Gekonfijte cherrytomaat | burrata | groene pesto
- Carpaccio crescione** 9,50
Rucola | Grana Padano | pijnboompit | pesto van waterkers
- Stuzzichini tradizionale** 9,50
Diverse soorten Italiaanse vleeswaren | kazen | bruschette | noten | groenten
de stuzzichini tradizionale is te bestellen voor meerdere personen voor 8,- p.p extra
- ✓ **Stuzzichini di verdure** 9,50
Diverse soorten Italiaanse kazen | bruschette | Caprese sticks | noten | groenten
de stuzzichini di verdure is te bestellen voor meerdere personen voor 8,- p.p extra
- Ceviche** 9,00
Zeebaars | radijs | zeekraal | komkommer | saffraanmayonaise

Heeft u een allergie? Geef het door aan onze camerieri.

Antipasti Caldi – Warme voorgerechten

Gamberetti all'aglio

Gamba's | olijfolie | knoflook | rode pepers

8,50



Gnocchi Ravanelli

Krokante gnocchi | tomaat | sjalot | basilicum | radijs

8,50

Zuppe – Soepen



Zuppa di peperoni

Paprikasoep | crème fraîche | lente ui

6,00

Zuppa anguillara

Paling | waterkers | appel | bleekselderij

6,00

Insalate – Salades

als maaltijdsalade te bestellen voor €5 extra



Insalata biancocelesti

Babyspinazie | taleggio | gedroogde tomaat | Taggiasche olijf | pijnboompit | rode ui | vlierbloesem dressing

9,50

Insalata salmone e burrata

pluksla | gerookte zalm | burrata | olijven | lente ui | courgette | kappertjesmayonaise

9,50

Insalata carpaccio

pluksla | dun gesneden ossenhaas | grana Padano | pijnboompit | pesto van waterkers

9,50

Heeft u een allergie? Geef het door aan onze camerieri.

Paste e Risotto – Pasta's en Risotto

✓	Sedanini contadino Sedanini (prikpasta) raapsteeltjes pecorino zwarte peper Sardijnse specialiteit!	13,50
	Spaghetti dei carbonai Spaghetti aglio olio ei pancetta grana Padano zwarte peper	13,00
	Spaghetti dello chef Spaghetti aglio olio aubergine courgette paprika rucola crème fraîche <i>Bij de Spaghetti dello chef is er keuze uit entrecôte, zalm of vegetarisch</i>	13,50
✓	Linguine al pesto Linguine cherry tomaat grana Padano pijnboompit groene pesto	13,50
	Pizzayolo Sedanini (prikpasta) kippendij tomatensaus oregano kappertjes basilicum	14,00
	Lasagna al forno Huisgemaakt	13,50
✓	Risotto veggietaliano Risotto asperges artisjok doperwtten tomatensaus grana Padano	14,00
	Risotto Giorgio Risotto zeebaars zeekraal tomaat kappertjes knoflook ui grana Padano	14,50

Heeft u een allergie? Geef het door aan onze camerieri.

Pesce e Carne – Vis en Vlees

Salmone zafferdanio Zalmfilet saffraansaus pistache cherrytomaat rode ui	17,00
Pesce misto Zalm schelpdieren scampi zeebaars	20,00
Branzino carasau Zeebaars pane carasaukorst tomatensalsa zeekraal	17,50
Costata ciliegia Kalfsribeye taleggio rozemarijn-knoflookjus tomatenjam	17,00
Fettine in umido Getrancheerde entrecôte olijfolie gedroogde tomaat knoflook peterselie	18,00
Filetto asparago Ossenhaas asperges rozemarijn-knoflookjus pancetta	20,50
Filetto griglia Gegrilde ossenhaas <i>Eventueel met: gorgonzolasaus, rozemarijnjus of peperroomsaus à 2,50</i>	18,00
Bistecca della viola Entrecôte radicchio tallegio witte wijn	18,00
Pollo alla salvia Appia Kippendij San Daniele ham salie witte wijn	17,00

Contorni – Bijgerechten

Mista – gemengde salade	1,50	Patata – gebakken aardappel met rozemarijn	1,50
Asperges – Asperges met pancetta en grana	1,50	Ajo ojo – spaghetti met olijfolie, knoflook en pepers	1,50

Pizze Traditionale (Bianca) – Kaassaus

✓ Tremontino	Dolce gorgonzola aubergine courgette asperge radicchio raapsteeltjes	14,00
Corina bianca	Pikante salami rode ui mozzarella di bufala	13,50
Luna	Gerookte zalm cherry tomaat rode ui lente ui crème fraîche	14,50

Pizze Traditionale (Rossa) – Tomatensaus

✓ Genovese	Cherry tomaat mozzarella di bufala grana Padano pijnboompit groene pesto	13,00
✓ Regina Margherita	Mozzarella di bufala basilicum	10,00
Salciccio	Salciccio champignons rucola mozzarella pecorino	14,00
Filletone	Carpaccio rucola grana Padano mozzarella pijnboompitten	14,00

Onze traditionele pizza's koelen wat sneller af.
Wij warmen deze pizza, indien gewenst, graag nog een keer op.

Pizze Vegetariane – Vegetarische pizza's

✓ Margherita	8,00
✓ Funghi Champignons	11,50
✓ Vegetariana Aubergine champignons cherry tomaat courgette paprika ui	12,00
✓ Quattro formaggi Kaas gorgonzola grana Padano mozzarella	9,00
✓ Peperoni Champignons paprika ui rode pepers	11,00
✓ Spinaci Spinazie champignons cherry tomaat gorgonzola mozzarella	13,00

Heeft u een allergie? Geef het door aan onze camerieri.

Pizze di Carne – Vlees pizza's

Emiliana San Daniele ham cherry tomaat rucola mozzarella	13,50
Pollo Dun gesneden kip mozzarella crème fraîche rode ui lente ui	13,50
Salami Salami	8,50
Prosciutto Ham	8,50
Hawaiï Ham ananas	9,00
Carbonara Ham salami spek artisjokken	10,50
Paesana Ham salami spek champignons ui	11,50
Campagnola Ham champignons paprika ui	10,50
Santa Lucia Salami artisjokken ui rode pepers	10,50
Garibaldi Ei Ham Salami Champignons	10,50
Calzone (dubbelgevouwen pizza) Ei ham salami champignons paprika rode pepers	14,00

Alle pizza's zijn belegd met tomatensaus en kaas tenzij anders vermeld.

Pizze di Pesce – Vis pizza's

Napolitana Ansjovis kappertjes mozzarella di bufala basilicum knoflook	11,50
Quattro Stagioni Ansjovis ham salami olijven paprika	12,50
Padrino Ansjovis salami tonijn champignons kappertjes olijven	13,00
Campidano (zonder kaas) Garnalen paling verse zalm tonijn knoflook paprika rode pepers	14,00
Nanissa Tonijn cherry tomaat kappertjes ui mozzarella	13,50
Bella italia Salami tonijn champignons olijven paprika	12,50
Tonno Tonijn ui	9,50
Sardinia (zonder kaas) Garnalen gamba's zalm tonijn	13,00

Heeft u een allergie? Geef het door aan onze camerieri.

Dolce

Costa Smeralda – 6,75

Witte chocolade taart | bitterkoekjes | pistache | munt

Tiramisu – 6,50

Savoardi | espresso | amaretto | mascarpone | cacao

Coppa bueno – 7,50

Bueno | vanilla-roomijs | chocolade-ijs | witte chocolade kruim | hazelnoot

Sorbetto estate – 6,75

Limoen sorbet-ijs | passievrucht-ijs | vierbloesem | aardbei | tonicwater

Sgroppino – 6,75

Limoen sorbet-ijs | vodka | prosecco

Fragolino – 6,75

Aardbei sorbet-ijs | vodka | prosecco | munt

Divinamente – 7,00

Proeverij van onze desserts
*ook te bestellen voor meerdere personen
voor 6,50 extra per persoon.*

Caffè

Espresso	2,20
Cappuccino	2,50
Koffie	2,50
Caffè latte	2,75
Latte macchiato	2,75
Caffè macchiato	2,25
Amarissimo	6,50
Irish Coffee	6,50
French Coffee	6,50
Spanish Coffee	6,50

Digestivo

Lazzaroni sambuca	4,00
Lazzaroni amaretto	4,00
Lazzaroni limoncello	4,00
Mirto di Sardegna	4,00
Sambuca nera	4,00
Amaro Averna	4,00
Amaro Ramazotti	4,00
Frangelico	4,00
Grappa	vanaf 6,00

Tè

Earl Grey	2,50
Rooibos	2,50
Groene thee	2,50
Huisgemaakte seizoensthee	3,50
Verse muntthee	3,50