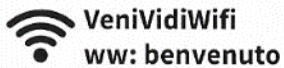




RISTORANTE
SARDINIA



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	4,00	18,00
Nuragus di Cagliari	Witte wijn	4,00	18,00
Rosato Primitivo	Rosé	4,50	21,50
Frizzantino bianco	Zoete witte wijn	3,50	
Lambrusco rosso	Zoete rode wijn	3,50	
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

Peren – bloemen

22,00

Cannonau di Sardegna

D.O.C.

Wijndruiven ras: Cannonau
Oorsprong: Sardinië

Pittig – warm – bramen

24,00

Pinot Grigio

Bio Vegan

Wijndruiven ras: Pinot Grigio
Oorsprong: Venetië

Frisdroog – amandel – groene appel

24,50

Batista

I.G.T.

Wijndruiven ras: 60% Cabernet, 30% Merlot
10% Raboso
Oorsprong: Veneto

Kersen – cacao - kruidig

37,50

Vermentino di Sardegna

D.O.C.

Wijndruiven ras: Vermentino
Oorsprong: Sardinië

Noten – citrus - perzik

24,00

Tombacco Azzurra

Rosso I.G.T.

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

Pruimen – vanille - houtgerijpt

45,00

Tombacco primitivo

Rosato I.G.T

Wijndruiven ras: primitivo rosato
Oorsprong: Puglia

Bosbessen – kruidig – bloemen

21,50

Vraag uw camerieri naar onze bijzondere wijnen buiten de kaart om

Pane e bruschette – Brood en bruschette

- ✓ **Pane e olive** 5,50
Stokbrood | olijven | kruidenboter | truffelmayonaise
- ✓ **Bruschette** 6,00
Geroosterd brood | tomaat | ui | basilicum
- Diverso** 7,50
Proeverij van bruschetta

Antipasti freddi – koude voorgerechten

- ✓ **Pallina** 8,00
Burrata | gemarineerde druif | balsamico | pecannoten
- Carpaccio autunno** 9,50
Ossenhaas | rucola | Grana Padano | pijnboompit | truffelmayonaise
- Stuzzichini tradizionale** 10,50
Diverse soorten Italiaanse vleeswaren | kazen | bruschette | noten | groenten
de stuzzichini tradizionale is te bestellen voor meerdere personen voor 9,- 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 9,- p.p extra

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

Antipasti Caldi – Warme voorgerechten

Gamberetti puttanesca

Gamba's | tomatensaus | knoflook | Taggiasche olijf | verse peper | kappertjes

9,50

Gnocchi Moretti

Gnocchi | bockbier | salciccia | appel

9,50

Bosco

Ravioli | bospaddenstoelen | funghi porcini | ricotta | truffel

9,50

Zuppe – Soepen

Zuppa di lenticchie

Linzensoep | tomaat | kikkererwten | crème fraîche

6,50

Zuppa di funghi

Bospaddenstoelen soep | bosui | Grana Padano croutons

6,50

Insalate – Salades

als maaltijdsalade te bestellen voor €5 extra

Insalata pera e uva

Pluksla | blauwe druif | pecorino | peer | balsamico

8,50




Insalata mucca e tartufo

Pluksla | rucola | ossenhaas | Grana Padano croutons | pijnboompit | truffelmayonaise
paddenstoelen | radicchio

9,50

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

Paste e Risotto – Pasta's en Risotto

Linguine terra e mare	14,50
Linguine tomatensaus peper scampi ossenhaas kappertjes Taggiasche olijf	
Spaghetti dei carbonai	13,00
Spaghetti aglio olio ei pancetta Grana Padano zwarte peper	
Spaghetti dello chef	13,50
Spaghetti aglio olio aubergine courgette paprika rucola crème fraîche <i>Bij de spaghetti dello chef is er keuze uit entrecôte, zalm of vegetarisch</i>	
 Linguine al pesto	13,50
Linguine cherry tomaat Grana Padano pijnboompit groene pesto	
 Gorgonzola e noci	14,00
Sedanini (prikpasta) gorgonzola hazelnoot pistache spinazie bospaddenstoelen	
Lasagna al forno	13,50
Huisgemaakt	
 Risotto minestra	14,00
Risotto bospaddenstoelen artisjok doperwten tomatensaus Grana Padano	
Risotto allegro	14,50
Risotto pompoen Sardijnse venkelworst spinazie cherry tomaat provolone	

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

Pesce e Carne – Vis en Vlees

Salmone finocchio Zalmfilet venkel sinaasappel sjalot	17,00
Pesce misto Zalm schelpdieren scampi schelvis	20,00
Eglefino vici Schelvis napolitana saus verse peper kappertjes Taggiasche olijf	17,50
Re della foresta Hertenbiefstuk marsala-tijm jus cacao appel pancetta	20,50
Fettine da Enzo Getrancheerde entrecôte San Daniele ham balsamico stroop rucola provolone	18,00
Filetto zuccatimo Ossenhaas pompoenchutney huisgemaakte jus tijm-kaas	20,50
Filetto griglia Gegrilde ossenhaas <i>Eventueel met: gorgonzolasaus, marsala-tijm jus of paddestoelen-roomsaus à 2,50</i>	18,00
Pollo cacciatore Kippendij napolitana saus wortel rozemarijn	17,00

Contorni – Bijgerechten (prijs icm carne e pesce)

Mista – gemengde salade	1,50	Patata – gebakken aardappel met rozemarijn	1,50
Portobello - portobello met napolitanasaus en provolone	1,50	Ajo ojo – spaghetti met olijfolie, knoflook en pepers	1,50

Pizze Traditionale (Bianca) – Kaassaus

✓ Carciofini	13,50
Pecorino aubergine courgette paprika artisjok friarelli rode ui	
Autunno	14,00
Sardijnse venkelworst spinazie gorgonzola rode ui zwarte peper	

Pizze Traditionale (Rossa) – Tomatensaus

✓ Genovese	13,00
Cherry tomaat mozzarella di bufala Grana Padano pijnboompit groene pesto	
✓ Regina Margherita	10,00
Mozzarella di bufala basilicum	
Salciccio	14,00
Salciccio champignons rucola mozzarella pecorino	
Filletone	14,00
Carpaccio rucola Grana Padano mozzarella pijnboompitten	
Olympia	14,50
Coppa rucola mozzarella di bufala cherry tomaat truffel mayonaise	

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

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

Crema Catalana – 7,50

Sardijnse crème brûlée | rode bes | bloedsinaasappel

Sgroppino – 6,75

Limoen sorbet-ijs | vodka | prosecco

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