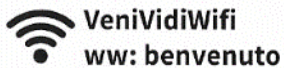




RISTORANTE
SARDINIA



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	4,90	25,00
Monica di Sardegna	Rode wijn	4,25	19,50
Nuragus di Cagliari	Witte wijn	4,25	19,50
Rosato Primitivo	Rosé	4,50	24,50
Frizzantino bianco	Zoete witte wijn	4,25	
Lambrusco rosso	Zoete rode wijn	4,25	
Hugo	Huisgemaakt	7,00	
Prosecco	Cavalieri	6,50	

Birra – Bieren

		
Hertog Jan (tap)	2,75	
Ichnusa (Sardijns bier)		3,75
Angelo Poretti Bianco (witbier)		4,50
Angelo Poretti I.P.A.		5,00
Birra Moretti Rossa (dubbel bockbier)		5,00
Angelo Poretti seizoensbier		5,00
Peroni Radler		3,75
Moretti 0.0		3,75

Carta dei vini – Tafelwijnen



Prosecco Baglietti

D.O.C. Spumante

Wijndruiven ras: Glera
Oorsprong: Treviso

25,00

Peren – bloemen

Pinot Grigio

Bio Vegan

Wijndruiven ras: Pinot Grigio
Oorsprong: Venetië

26,50

Frisdroog – amandel – groene appel

Vermentino di Sardegna

D.O.C.

Wijndruiven ras: Vermentino
Oorsprong: Sardinië

27,50

Noten – citrus - perzik

Tombacco primitivo

Rosato I.G.T

Wijndruiven ras: primitivo rosato
Oorsprong: Puglia

24,50

Bosbessen – kruidig – bloemen

Cannonau di Sardegna

D.O.C.

Wijndruiven ras: Cannonau
Oorsprong: Sardinië

27,50

Pittig – warm – bramen

Batista

I.G.T.

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

39,50

Kersen – cacao - kruidig

Tombacco Azzurra

Rosso I.G.T.

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

47,00

Pruimen – vanille - houtgerijpt

Vraag uw camerieri naar onze bijzondere wijnen buiten de kaart om

Pane e bruschette – Brood en bruschette

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

Antipasti freddi – koude voorgerechten

- ✓ **Capresplosione** 8,00
Burrata | gepofte cherrytomaat | pesto
- Carpaccio dragoncello** 9,50
Ossenhaas | rucola | Grana Padano | pijnboompit | dragonmayonaise
- Non lo so** 9,50
Verse tonijn | pesto | rode ui | radijs
- Stuzzichini tradizionale** 10,50
Diverse soorten Italiaanse vleeswaren | kazen | bruschette | noten | groenten
de stuzzichini tradizionale is te bestellen voor meerdere personen voor 9,50- 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 all'aglio 9,50
Gamba's | olijfolie | knoflook | rode pepers

✓ **Gnocchi Ravanelli** 9,50
Krokante gnocchi | tomaat | sjalot | basilicum | radijs

Zuppe – Soepen

✓ **Zuppa di peperoni** 6,50
Paprikasoep | crème fraîche | lente ui

Zuppa di cozze 6,50
Mosselen | saffraan | room

Insalate – Salades

als maaltijdsalade te bestellen voor €6 extra




✓ **Insalata biancocelesti** 8,50
Babyspinazie | taleggio | gedroogde tomaat | Taggiasche olijf | pijnboompit | rode ui | vlierbloesemdressing

Ceci e salmone 9,50
Pluksla | gerookte zalm | courgette | kikkererwt | pesto | raapsteel | gepofte cherytomaat

Insalata carpaccio 9,50
pluksla | dun gesneden ossenhaas | grana Padano | pijnboompit | dragonmayonaise

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

Paste e Risotto – Pasta's en Risotto

Raviolismo	15,00
Gevulde pasta coquile gamba limoen saffraan	
Spaghetti dei carbonai	14,00
Spaghetti aglio olio ei pancetta grana Padano zwarte peper	
 Spaghetti dello chef	14,50
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	13,75
Linguine cherry tomaat grana Padano pijnboompit groene pesto	
Pizzayolo	14,50
Sedanini (prikpasta) kippendij tomatensaus oregano kappertjes basilicum	
Lasagna al forno	13,50
Huisgemaakt	
 Risotto veggietaliano	15,00
Risotto asperges artisjok doperwten tomatensaus grana Padano	
Risotto Giorgio	15,50
Risotto zeebaars zeekraal tomaat kappertjes knoflook ui grana Padano	

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

Pesce e Carne – Vis en Vlees

Salmone zafferdanio Zalmfilet saffraansaus pistache cherrytomaat rode ui	19,50
Pesce misto Zalm schelpdieren scampi zeebaars	21,00
Branzino carasau Zeebaars pane carasaukorst tomatensalsa zeekraal	19,00
Costata ciliegia Kalfsribeye taleggio rozemarijn-knoflookjus tomatenjam	21,00
Fettine in umido Getrancheerde entrecôte olijfolie gedroogde tomaat knoflook peterselie	19,50
Filetto asparago Ossenhaas asperges rozemarijn-knoflookjus pancetta	22,50
Filetto griglia Gegrilde ossenhaas <i>Eventueel met: gorgonzolasaus, rozemarijnjus of peperroomsaus à 2,50</i>	20,00
Bistecca della viola Entrecôte radicchio tallegio witte wijn	19,50
Pollo alla salvia Appia Kippendij San Daniele ham salie witte wijn	18,50

Contorni – Bijgerechten (prijs icm carne e pesce)

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

✓ Carciofini	14,00
Pecorino aubergine courgette paprika artisjok rode ui friarelli	
Luna	15,00
Gerookte zalm cherry tomaat rode ui lente ui crème fraîche	
Corina bianca	14,00
Pikante salami rode ui mozzarella di bufala	

Pizze Traditionale (Rossa) – Tomatensaus

✓ Genovese	14,00
Cherry tomaat mozzarella di bufala Grana Padano pijnboompit groene pesto	
✓ Regina Margherita	11,00
Mozzarella di bufala basilicum	
Salciccio	14,00
Salciccio champignons rucola mozzarella pecorino	
Filletone	14,50
Carpaccio rucola Grana Padano mozzarella pijnboompitten	

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	8,50
✓ Funghi Champignons	10,00
✓ Vegetariana Aubergine champignons cherry tomaat courgette paprika ui	12,00
✓ Quattro formaggi Kaas gorgonzola Grana Padano mozzarella	12,00
✓ Peperoni Champignons paprika ui rode pepers	11,50
✓ 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	14,50
Pollo Dun gesneden kip mozzarella crème fraîche rode ui bos ui	13,75
Salami Salami	9,50
Prosciutto Ham	9,50
Hawaiï Ham ananas	9,75
Carbonara Ham salami spek artisjokken	11,50
Paesana Ham salami spek champignons ui	12,50
Campagnola Ham champignons paprika ui	11,50
Santa Lucia Salami artisjokken ui rode pepers	11,50
Garibaldi Ei Ham Salami Champignons	11,50
Calzone (dubbelgevouwen pizza) Ei ham salami champignons paprika rode pepers	14,50

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

Pizze di Pesce – Vis pizza's

Napolitana	12,50
Ansjovis kappertjes mozzarella di bufala basilicum knoflook	
Quattro Stagioni	13,50
Ansjovis ham salami olijven paprika champignons	
Padrino	13,50
Ansjovis salami tonijn champignons kappertjes olijven	
Campidano (zonder kaas)	14,50
Garnalen paling verse zalm tonijn knoflook paprika rode pepers	
Nanissa	14,00
Tonijn cherry tomaat kappertjes ui mozzarella	
Bella italia	13,50
Salami tonijn champignons olijven paprika	
Tonno	10,50
Tonijn ui	
Sardinia (zonder kaas)	13,75
Garnalen gamba's zalm tonijn	

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

Dolce

Costa Smeralda – 7,00

Witte chocolade taart | bitterkoekjes | pistache | munt

Tiramisu – 6,75

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 – 7,00

Limoen sorbet-ijs | vodka | prosecco

Divinamente – 7,50

Proeverij van onze desserts
ook te bestellen voor meerdere personen
voor 7,00 extra per persoon.

Caffè

Espresso	2,20
Cappuccino	2,75
Koffie	2,50
Caffè latte	3,00
Latte macchiato	3,00
Caffè macchiato	2,50
Amarissimo	6,75
Irish Coffee	6,75
French Coffee	6,75
Spanish Coffee	6,75

Digestivo

Lazzaroni sambuca	4,50
Lazzaroni amaretto	4,50
Lazzaroni limoncello	4,50
Mirto di Sardegna	4,50
Sambuca nera	4,50
Amaro Averna	4,50
Amaro Ramazotti	4,50
Frangelico	4,50
Grappa	vanaf 6,00

Tè

Earl Grey	2,75
Rooibos	2,75
Groene thee	2,75
Huisgemaakte seizoensthee	3,50
Verse muntthee	3,50