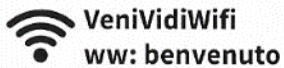




RISTORANTE
SARDINIA



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 4,50

Crodino 4,50
Het non-alcoholische
Italiaanse aperitief

Aperol Spritz Zero 6,50
Het gezonde alternatief van
dit heerlijke aperitief



Aperitivi – Alcoholico

Limonsecco 7,00
Heerlijke cocktail van limoncello prosecco



Gin Tonic 8,50
Malfy gin (Italiaans)
Met San Pellegrino tonica

Aperol Spritz 7,50
Een écht Italiaans aperitief op basis van
Aperol, prosecco en sinaasappel

Vino – Open wijnen

			
Vino di Stagioni bianco&rosso	Seizoenswijn	5,25	26,50
Monica di Sardegna	Rode wijn	4,50	21,00
Nuragus di Cagliari	Witte wijn	4,50	21,00
Rosato Primitivo	Rosé	4,50	24,50
Frizzantino bianco	Zoete witte wijn	4,25	
Lambrusco rosso	Zoete rode wijn	4,25	
Hugo	Huisgemaakt	7,50	
Prosecco	Cavalieri	7,50	

Birra – Bieren

		
Hertog Jan (tap)	3,00	
Ichnusa non filtrata (Sardijnse pilsener)		4,00
Angelo Poretti Bianco (witbier)		5,50
Angelo Poretti I.P.A.		5,50
Birra Moretti Rossa (dubbel bockbier)		5,50
Angelo Poretti seizoensbier		5,50
Peroni Radler		3,75
Moretti Zero		3,25

Carta dei vini – Tafelwijnen



Prosecco Baglietti

D.O.C. Spumante

Wijndruiven ras: Glera
Oorsprong: Treviso

26,50

Peren – bloemen

47 Anno Domini Chardonnay

D.O.C. Bio Vegan

Wijndruiven ras: Chardonnay
Oorsprong: Venetië

26,50

Frisdroog – amandel – groene appel

Vermentino di Sardegna

D.O.C.

Wijndruiven ras: Vermentino
Oorsprong: Sardinië

30,00

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

30,00

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 | truffelmayonaise
- ✓ **Bruschette** 6,00
Geroosterd brood | tomaat | ui | basilicum
- Diverso** 7,50
Proeverij van bruschetta

Antipasti freddi – koude voorgerechten

- ✓ **Pallina** 9,50
Burrata | gemarineerde druif | balsamico | pecannoot
- Carpaccio tartufo** 10,50
Ossenhaas | rucola | Grana Padano | pijnboompit | truffelmayonaise
- ✓ **Funghi e fichi** 8,50
Bospaddenstoelen | vijgen | gegrilde aubergine | munt | amandel | balsamico
- 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 puttanesca

Gamba's | puttanescasaus | knoflook | rode pepers

9,50

Melinsane

Aubergine | cherrytomaat | Grana Padano | basilicum | munt

8,50

Zuppe – Soepen

Zuppa di funghi

Bospaddenstoelensoep | croutons | bosui

6,50

Zuppa di fagioli

Bonensoep | pancetta | peterselie

6,50

Insalate – Salades

als maaltijdsalade te bestellen voor 5,00 extra

Insalata pera e uva

Pluksla | peer | blauwe druif | pecorino | balsamico

9,50

Insalata di bresaola

Pompoen | bresaola | pecannoot | rucola | radicchio | provolone

9,50

Insalata salmone affumicato

Pluksla | gerookte zalm | rode ui | olijven | cherrytomaat | pestomayonaise

9,50

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

Paste e Risotto – Pasta's en Risotto

✓ Fungilicious	Ravioli porcini bospaddenstoelen truffel	16,00
Spaghetti dei carbonai	Spaghetti ei guanciale Grana Padano zwarte peper	14,50
✓ 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>	15,50
✓ Linguine al pesto	Linguine cherry tomaat Grana Padano pijnboompit groene pesto	14,50
✓ Sedanini gorgonzola e noci	Sedanini gorgonzola walnoot radicchio	14,00
Lasagna al forno	Verse deegbladen bechamel bolognese (rund) mozzarella Grana Padano	14,50
✓ Risotto veggietaliano	Risotto paddenstoelen artisjok doperwten tomatensaus Grana Padano	15,50
Risotto Moretti	Risotto venkelworst pompoen cherrytomaat bockbier provolone	16,50

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


Pesce e Carne – Vis en Vlees

Salmone finnochio Zalmfilet venkel citrus peterselie	21,50
Pesce misto Zalm schelpdieren scampi zeebaars	23,00
Branzino puttanesca Zeebaars tomatensaus Taggiasche olijf pikant	21,00
Costata da Enzo Ribeye San Daniele ham balsamico rucola cherrytomaat	23,00
Costata tartufo Ribeye bospaddenstoelen truffeljus bosui	23,00
Fettine in umido Getrancheerde entrecôte olijfolie gedroogde tomaat knoflook peterselie	21,50
Filetto zuccatimo Ossenhaas tallegio pompoen tijmjus	23,00
Filetto griglia Gegrilde ossenhaas <i>Eventueel met: gorgonzolasaus, truffeljus of peperroomsaus à 2,50</i>	21,50
Pollo aglio nero Kippendij knoflook cherrytomaat bospaddenstoelen spinazie	19,75



Contorni – Bijgerechten (prijs icm carne e pesce)

Mista – gemengde salade	1,75	Patata – aardappel met rozemarijn	1,75
Melanzane alla Parmigiana – Aubergine in tomatensaus met Grana Padano	1,75	Ajo ojo – spaghetti met olijfolie, knoflook en pepers	1,75

Pizze Traditionale (Bianca) – Kaassaus

 Rosa	14,00
Pistache rode ui rozemarijn Grana Padano	
Fichi	18,50
San Daniele ham vijgen hele burrata balsamicosirop	

Pizze Traditionale (Rossa) – Tomatensaus

Olimpia	15,00
Coppa mozzarella di bufala cherrytomaat rucola truffelmayonaise	
 Genovese	14,50
Cherry tomaat mozzarella di bufala Grana Padano pijnboompit groene pesto	
 Regina Margherita	12,00
Mozzarella di bufala basilicum	
Salciccio	13,50
Salciccio champignons rucola mozzarella pecorino	
Filletone	15,00
Carpaccio rucola Grana Padano mozzarella pijnboompit	

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	9,25
✓ Funghi Champignons	10,50
✓ Vegetariana Aubergine champignons cherry tomaat courgette paprika ui	13,00
✓ Quattro formaggi Kaas gorgonzola Grana Padano mozzarella	12,00
✓ Peperoni Champignons paprika ui rode pepers	12,25
✓ Spinaci Spinazie champignons cherry tomaat gorgonzola mozzarella	13,25

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

Pizze di Carne – Vlees pizza's

Emiliana San Daniele ham cherry tomaat rucola mozzarella	15,00
Pollo Dun gesneden kip mozzarella crème fraîche rode ui bos ui	14,50
Salami Salami	10,00
Prosciutto Ham	10,00
Hawaiï Ham ananas	10,50
Carbonara Ham salami spek artisjokken	12,50
Paesana Ham salami spek champignons ui	13,50
Campagnola Ham champignons paprika ui	12,25
Santa Lucia Salami artisjokken ui rode pepers	12,25
Garibaldi Ei Ham Salami Champignons	12,50
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 Ansjovis kappertjes mozzarella di bufala basilicum knoflook	13,25
Quattro Stagioni Ansjovis ham salami olijven paprika champignons	13,75
Padrino Ansjovis salami tonijn champignons kappertjes olijven	14,00
Campidano (zonder kaas) Garnalen paling verse zalm tonijn knoflook paprika rode pepers	14,50
Nanissa Tonijn cherry tomaat kappertjes ui mozzarella	14,00
Bella italia Salami tonijn champignons olijven paprika	13,50
Tonno Tonijn ui	11,50
Sardinia (zonder kaas) Garnalen gamba's zalm tonijn	14,25

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

Dolce

Torta pistacchio – 7,50

Cheesecake | pistache crème | witte
chocolade | hazelnootijs

Tiramisu – 6,75

Savoardi | espresso | amaretto |
mascarpone | cacao

Sorbetto del mora – 7,50

Bramenijs | stoofpeer | mascarpone |
gesuikerde pinda

Biscotto – 7,25

Brownie | caramel-zeezout | vanille ijs |
noten

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
Caffè latte	3,00
Latte macchiato	3,00
Espresso macchiato	2,50
Italian Coffee	6,75
Irish Coffee	6,75
French Coffee	6,75
Spanish Coffee	6,75
Espresso Martini	7,50

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 thee	2,75
Rooibos thee	2,75
Groene thee	2,75
Verse gemberthee	3,50
Verse muntthee	3,50