



Das Gran Cafè Puntaldia hat sich zum Ziel gesetzt, seinen Kunden die Insel Sardinien durch ein direktes Geschmackserlebnis der sardischen Küche und Weintradition näherzubringen und zeichnet sich durch seine saisonale Speisekarte mit wechselnden Produkten aus, die von ortsansässigen Kleinbauern und Züchtern geliefert werden. Das Restaurant Gran Cafè Puntaldia ist Teil des Netzwerks "Campagna Amica" und "Coldiretti". Die meisten Produkte werden direkt in unserem eigenen Gemüsegarten angebaut – ganz nach dem "Null Kilometer-Prinzip" und im Rhythmus der Jahreszeiten für einen natürlicheren Anbauprozess. Wir verwenden lokale Produkte aus der kurzen Lieferkette, um Ihnen ein bewussteres kulinarisches Erlebnis zu bieten. Dabei stehen Nachhaltigkeit und die unbestreitbare Qualität unserer frisch geernteten Lebensmittel an erster Stelle.

ZU BEGINN

"Tartarando" €25,00

Tartar vom Rotochsen mit Limette und Thunfischcreme

(3/5/8**)

"Panzanella auf unsere Art" €16,00

Panzanella-Salat mit Tomaten, Straciatella-Käse und Fenchel

(1/4/7)

"Die Königin des Meeres" €24,00

Gelbschwanzmakrelen-Carpaccio mit Saubohnen und Pecorino, Vin Cotto mit Feigen

(4/7/12**)

ERSTE HAUPTGERICHTE

"Der edelste Teil des Korns" €23,00

Fregola aus sardischem Hartweizen mit Weizenkeimen, steingemahlen von der Firma

"Su Ghimisione" mit Erbsen, kandierter Zitrone und Seeigel

(1/4/14**)

"Es klingt offensichtlich... ist es aber nicht" €15,00

Spaghetti Cavalier Cocco 1916 mit Datterino-Tomatensauce von Chef Piga

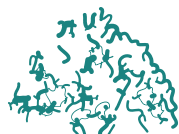
und frischem Basilikum

(1/12)

"Frische Pasta... wie früher" €18,00

Raviolo mit italienischer Wurst nach campidanischer Art mit "Casizolu" Fonduekäse

(1/7/10/12**)



RISTORANTE GRANCAFÈ
PUNTA L D I A

FOLGEND

 Schweinebauch, bei niedriger Temperatur gegart €26,00 

Knuspriger Schweinebauch, Rosmarinkartoffeln und Zitrusmayonnaise



(3/8**)



"Meer und Garten" €24,00

Gefüllter Tintenfisch, gebratenes Auberginenpüree und Topinambur

(14/4/7/1*)

"Das darf nicht fehlen" €25,00

Frittierter Fisch, Tomatengazpacho und Minze

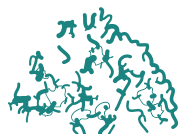
(2/4/12/14*)

"Nach der Gnade Unseres Meeres"

Fang des Tages €8,00 kg

(fragen Sie unser Personal nach dem Fang des Tages)

(7/3)



RISTORANTE GRANCAFÈ
PUNTA L D I A

DESSERT

"Ein Meer von Süße" €9,00

Cremige Schokolade, Erdbeeren, Honig und Basilikum

(7/3)

"Das Allgegenwärtige" €7,00

Unser Puntaldia-Tiramisù

(7/1/3)

"Die Seada von Nonna Luigiana" €8,00

(1/7*)

**Ausgewähltes Produkt *Ringefrorenes Produkt

Fragen Sie unser Personal nach der Liste der in der Speisekarte aufgeführten Allergene

Gedeck €4,00