

# Cucina Casalinga

Mit der „Cucina Casalinga“ entführen wir Sie in die traditionelle Landküche Italiens: Eine sardische Antipastiplatte mit Peccorino „Monte Astili“, Salsiccia Sarda, Prosciutto Crudo Papatolter, Speck, Oliven, Pane & Grissini Carasau Peccorino „Monte Astili“, Salsiccia Sarda, Prosciutto Crudo Papatolter, Speck, Oliven, Pane & Grissini Carasau, ein rosa gebratenes Roastbeef in Tranchen geschnitten mit getrockneten Tomaten; Mozzarella und frischen Kräutersaitlingen und das traditionelle sardische Dessert Sebadas, eine gebackene Teigtasche mit Peccorino „Dolce del Pardu“ sardischem „Mille fiori „ Honig werden Sie begeistern.

## Antipasti Terra

Klassische sardische Antipasti mit Peccorino „Monte Astili“, Salsiccia Sarda, Prosciutto Crudo Papatolter, Speck, Oliven, Pane & Grissini Carasau

14,50

## Maltagliati alla Ratatouille

Pastaform unregelmässig geschnitten aus der Region Emilia Romagna mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomate, Ricotta (vegetarisch)

14,50

## Papardelle al Cinghiale

Bandnudeln mit Wildschweinragout

18,50

## Tagliata Cardoncelli

Rosa gebratenes Roastbeef in Tranchen geschnitten mit getrockneten Tomaten; Mozzarella und frischen Kräutersaitlingen

31,-

## Involtina alla Romana

Kalbfleischroulade gefüllt mit Landschinken, Salbei, Schmorrgemüse und cremiger Polenta

28,-

## Sebadas

Gebackene Teigtasche mit Peccorino „Dolce del Pardu“, Aromen von Zitrone, Orange und sardischem „Mille fiori „ Honig

9,-

## Waldschlösschens Weinemfehlung

### Weißwein

2017 Argiolas Vermentino „Costamolino“	Sardinien	0,2 / 8,50	0,75 / 29,-
2017 Jermann Pinot Bianco	Friaul	0,2 / 12,-	0,75 / 39,-

### Rosé

2017 Costaripa Lugana Rosé „Rosamara“	Venetien	0,2 / 7,50	0,75 / 25,-
---------------------------------------	----------	------------	-------------

### Rotwein

2011 Tasca d'Almerita Rosso del Conte	Sizilien	0,2 / 9,50	0,75 / 33,-
2013 Argiolas Cannonau „Korem“	Sardinien	0,2 / 13,50	0,75 / 48,-