



Light Lunch

L  NTICA ISOLA
GOURMET RESTAURANT

FR/DE

Merci de signaler toute éventuelle intolérance alimentaires
au personnel de service avant de passer commande

**Bitte informieren Sie das Personal im Voraus über
eventuelle Lebensmittelunverträglichkeiten**

Des aliments sans gluten sont disponibles sur demande
Glutenfreie Speisen sind auf Anfrage erhältlich

Tous les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes.
La liste détaillée des ingrédients et des allergènes
visée à l'annexe II du règlement (UE)1169/2011
qu'ils contiennent est disponible sur demande

**Alle Gerichte können ein oder mehrere Allergene enthalten.
Einzelheiten zu den in Anhang II der Verordnung (EU) 1169/2011
genannten Inhaltsstoffen und Allergenen sind auf Anfrage erhältlich**

La technique dite d'abaissement rapide de la température
est utilisée dans le seul but de garantir une qualité optimale
des matières premières utilisées.

Le poisson et la viande destinés à être consommés crus
sont soumis un traitement de purification préventif
conformément aux dispositions du règlement
CE n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, point D, paragraphe 3

**Um die maximale Qualität der verwendeten Rohstoffe
zu gewährleisten, wird ausschließlich das Schnellkühlverfahren
(Blast Chilling) angewandt. Fisch und Fleisch,
die zum Rohverzehr bestimmt sind,
müssen einer vorläufigen Sanierungsbehandlung
gemäß den Anforderungen der
Verordnung (EG) Nr. 853/2004, Anhang III, Abschnitt VIII,
Kap. (3) unterzogen werden. 3(D)(3)**

Hors d'œuvre

ZU BEGINN

Voiles de Bresaola en cône à la crème de Mascarpone salée
Gefüllte Bresaola-Scheiben in Tütenform mit gesalzener Mascarponecreme

Jambon sarde au melon jaune Cantalupo
Sardischer Schinken mit gelber Cantalupo-Melone

Mozzarella de bufflonne classique et gaspacho de tomate et basilic
Klassische Büffelmozzarella mit Tomaten-Basilikum-Gazpacho



Salage de Fregula del Sulcis à la macédoine de légumes croquants
"Sulcis Fregula" Salat mit knackigem Gemüse



Le potager maison sur sablé au parmesan et magret d'oie fumée fait maison au genièvre
Hausgemachter Gemüsesalat auf Parmesan-Sablè mit selbst geräucherter Gänsebrust mit Wacholder

Salade de quinoa aux haricots verts, pommes de terre,
tomates et copeaux de fromage «premier sel»
**Quinoa-Salat mit grünen Bohnen, Kartoffeln,
Tomaten und "primo sale" Käseflocken**



Saumon et ses œufs fumés par le chef, burrata et émulsion aux agrumes
Geräucherter Lachs vom Chef mit Rogen, Burrata-Käse und Zitrus-Emulsion

Salade de crustacés et de mollusques, tourte aux pommes de terre
et olives Taggiasche
**Salat aus Krusten- und Weichtieren, Kartoffelkuchen
und Taggiasche-Oliven**

Aubergine cuite au four avec ratatouille «caponata» de légumes et
tomates datterino sardes
Gebackene Aubergine mit Gemüse-Caponatina und sardischen Datteltomaten




Entrées

DIE ERSTEN GÄNGE

Pâtes fraîches maison avec sauce au choix:
Frische hausgemachte Pasta mit einer Soße Ihrer Wahl:

Bolognaise classique
Klassische Bolognese

Tomate et basilic
Tomaten und Basilikum 

Bolognaise de légumes du potager
Gemüse-Ragout

Orecchiette aux brocolis et anchois sur fondue de pecorino doux
**Orecchiette-Nudeln mit Broccoletti und Sardellen
auf süßem Schafskäse-Fondue**

Pâtes Calamarata et de palourdes sur émulsion de boutargue de Cabras
Calamarata mit Venusmuscheln auf Cabras-Botargo-Emulsion

Risotto à la chlorophylle d'épinards et aux crevettes rouges
marinées au citron vert

**Risotto mit Spinat-Chlorophyll und mit in Limetten
marinierten roten Garnelen**

Cuits et crus

GEKOCHT UND ROH

Petite friture de crevettes et de calamars et bâtonnets de légumes frits

**Kleine gebratene Shrimps und Tintenfische mit
Gemüsesticks im Teigmantel**

Timbale de calamar à la Crudaiola et légumes braisés à l'échalote

Tintenfischeintopf mit geschmortem Gemüse mit Schalotten

Tagliata de bœuf grillé, pommes de terre pont-neuf
et vinaigre balsamique vieilli

**Gebratenes Rindergeschnetzeltes, junge Decks-Kartoffeln
und alter Balsamico-Essig**

Vitello tonnato sur céleri et concombre

**Kalbfleisch mit Thunfischsauce auf Staudensellerie
und Salatgurken**

Poisson du jour

Fisch des Tages

L'Encas

NUR EIN SNACK

Club Sandwich

Pizza margherite

Pizza Margherita

Croque-monsieur jambon fromage

Gebackener Schinken-Käse-Toast

Sandwich steak haché Angus, salade croquante et mayonnaise

Sandwich mit Angus-Hamburger, knackigem Salat und Mayonnaise

Fruits et Desserts

OBST UND DESSERTS

Coupe de glace à la crème et aux fruits

Eiscreme - und Fruchtbecher

Assiette de fruits de saison

Geschnittenes Obst der Saison

Dessert du jour

Dessert des Tages

Cafétéria

HEISSGETRÄNKE

Espresso
Espresso

Café Décaféiné
Entkoffeinierter Kaffee

Cappuccino

Café Américain
Amerikanischer Kaffee

Lait Chaud ou Froid
Milch (heiß oder kalt)

Thés et Infusions
Tee & Aufgüsse

Pâtisseries
Teegebäck

Eaux et Boissons

WASSER & ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Eau Plate ou Gazeuse Smeraldina
Naturbelassenes oder Sprudelwasser Smeraldina

Panna Plate
Naturbelassene Sahne

San Martino Gazeuse
Sprudelwasser San Martino

Boissons sans alcool | **Alkoholfreie Getränke**

Bières

BIERE

Ichnusa

Ichnusa non filtrée
Unfiltriertes Ichnusa

Friska

Heineken

Vins blancs

WEISSWEINE

Su' Entu – Su' Aro

Uve bianche tipiche della zona IGT - da Marmilla

Shardana - Vermentino

Vermentino di Sardegna DOC - da Uri

Vins Rouges

RED WINES

Shardana - Cagnulari

Cagnulari IGT Isola dei Nuraghi - da Uri

Su' Entu - Su' Nico

Bovale IGT - da Sanluri

Mousseux

SCHAUMWEINE

Bottega – Prosecco DOC Extra Dry

Glera 90%, Bianchetta 5%, Perera 5% - Prosecco DOC

Ferghettina – Milledì

Chardonnay Brut 100% DOCG - Franciacorta

Ferrari – Perlè

Chardonnay 100%



GRANDHOTELMAEMA.COM