

# MOVIDA

## APERITIVO LUNCH BAR

### ANTIPASTI

#### **Bruschetta pomodoro 5,00€**

Cherrytomaten, Knoblauch, Origano, Basilikum.

#### **Bruschetta tonno 6,00€**

Cherrytomaten, Knoblauch, Origano, Basilikum und Thunfisch.

#### **Bruschetta Buratta 7,00€**

ABuratta, Gegrilltes Gemüse, Cherrytomaten.

#### **Antipasto Misto 15,50€**

Büffel Mozzarella, Cherrytomaten, Sardische Pecorino Käse, Provolone Käse, Italienischer Aufschnitt, Gegrilltes Gemüse und eingelegtes Gemüse.

#### **Antipasto Vegetariano 13,50€**

Büffel Mozzarella, Cherrytomaten, Sardische Pecorino Käse, Provolone Käse, Gegrilltes Gemüse und eingelegtes Gemüse.

#### **Antipasto Misto für 2 29,50€**

Büffel Mozzarella, Cherrytomaten, Sardische Pecorino Käse, Provolone Käse, Italienischer Aufschnitt, Gegrilltes Gemüse und eingelegtes Gemüse. Für zwei Personen.

# LE NOSTRE INSALATE

## **Insalata Misto Picola** 6,50€

Kleiner gemischter Salat: Tomaten, Zwiebeln, Sellerie, Fenchel, Radicchio, roter Salat und grüner Salat.

## **Insalata Tonno** 11,50€

Gemischter Salat mit Thunfisch.

## **Insalata con il formaggio di capra** 13,50€

Ziegenkäse im Ofen mit Honig und Pinienkernen auf Gemischtem Salat.

## **Calamarelli sull' insalata** 16,50€

Gemischter Salat mit gebratenem Tintenfisch und Knoblauch.

## **Insalata con verdure grigliate** 9,50€

Gemischter Salat mit gerilltem Gemüse.

## **Insalata Caprese** 12,50€

Cherrytomaten, Büffel Mozzarella, Olivenöl, Origano und Basilikum.

## **Insalata con Gamberi** 16,50€

Gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Knoblauch.

# SARDISCHE SPEZIALITÄTEN

## **Culurgiones** 16,50€

Sardinische Teigtaschen, gefüllt mit Käse, Kartoffeln und Minze auf Pene Carasau mit Tomatensoße und Parmesankäse

## **Malloreddus alla Campidanese** 15,50€

Sardische Gnocchetti mit italienischen salsiccia in Tomatensoße und Parmesankäse, leicht schaf.

## **Fregola Sarda con Gamberi** 19,50€

Sardische Nudeln aus Hartweizengrieß in kleiner Kugelform mit Garnelen, Knoblauch, Cherrytomaten und Petersilie.

## **Parmigiana di Melanzane** 16,50€

Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum und Parmesankäse auf Neapolitanische Art.



# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

## **Lasagna con Insalada 16,50€**

Lasagne des Tages mit Salat.

## **Spaghetti con Buratta 14,50€**

Spaghetti mit Cherrytomaten, Knoblauch, Buratta und Parmesankäse.

## **Gnocchi di Patate 16,50€**

Kartoffel Gnocchi mit Tomatensoße, Büffel Mozzarella und Parmesankäse.

## **Penne Gorgonzola 14,90€**

Kurze Nudeln mit Gorgonzola Käse in einer cremigen Sahnesoße mit Parmesankäse

## **Spaghetti Carbonara 16,90€**

Spaghetti in einer cremigen Sauce mit Ei, Parmesankäse, Guanciale und Zwiebeln.

## **Tagliatelle Funghi 16,50€**

Bandnudeln mit Steinpilzen, Butter, Knoblauch, Cherrytomaten und Petersilie.

## **I Fatti a Maneo 11,50€**

Handgemachte Ravioli, gefüllt mit Trüffel in einer cremigen Butter Sahnesoße und Parmesankäse.

## **Calamari in padella 14,40€**

Gemischter Salat mit Baby Calamari in der Pfanne gebraten mit Knoblauch; leicht pikant.

## **Spaghetti con le Polpette 14,50€**

Spaghetti mit Fleischbällchen in Tomatensoße mit Parmesankäse.

## **Bruschetta Gorgonzola 6,50€**

Knuspriges Brot mit Gorgonzola Käse, Birne gekocht in Rotwein mit Zimt und Wallnüssen

## **Mittagsmenü Mo-Fr 14,50€**

Tagespasta, kleiner Salat, 0,1L Getränk.

## I NOSTRI VINI

**Aragosta (Spumante) 0,2L 6,00€**

**Aragosta (Spumante) 0,75L 36,00€**

**Aragosta (Bianco) 0,2L 6,00€**

**Aragosta (Bianco) 0,75L 23,50€**

**La Bombarde (Rosso) 0,2L 7,50€**

**La Bombarde (Rosso) 0,75L 27,50€**

**Costera (Rosso) 0,2L 8,00€**

**Costera (Rosso) 0,75L 31,50€**

**Aragosta (Rosè) 0,2L 6,50€**

**Aragosta (Rosè) 0,75L 25,50€**

**Calalenta (Rosè) 0,2L 6,50€**

**Calalenta (Rosè) 0,75L 25,50€**

**Santa Maria (Rosè) 0,2L 6,50€**

**Santa Maria (Rosè) 0,75L 25,50€**

**Hauswein (Rosso) 0,2L 6,00€**

**Hauswein (Rosso) 0,75L 23,50€**



## B E V A N D E

Aqua Panna 0,25L	6,50€
Aqua Panna 0,75L	5,50€
Aqua Pellegrino 0,25L	6,50€
Aqua Pellegrino 0,75L	5,50€

**Antica Ricetta** 4,00€

### Siciliana

Verschiedene Brausen aus Sizilien.

**Hausgemachte** 5,50€

### Limonade

Limette, Minze und Holunderblüte.

**Birra Ichnusa aus** 4,00€  
**Sardinien 0,33L**

**Birra Ichnusa aus** 4,50€  
**Sardinien (ungefiltert)**  
**0,33L**

Ungefiltertes Lagerbier aus Sardinien. Der Geschmack würzig und körnig, mit etwas Karamell unterlegt und zart bitter. Im Abgang trocken und leicht kräuterwürzig.

## C A F F E T T E R I A

Espresso	2,00€
Espresso Macchiato	2,50€
Espresso Doppio	3,80€
Caffe Americano	2,80€
Cappuccino	3,20€
Caffe latte	3,80€
Latte Macchiato	3,80€
Ciocolata calada	3,50€
Té (Dallmayr)	3,50€

**Mit Hafer Milch** 0,50€  
**(Oatly)**

## Z U M A N S T O S S E N

<b>Aperol Spritz</b>	7,50€
<b>Campari Spritz</b>	7,50€
<b>Campari Amalfi</b>	7,50€
<b>Sarti Spritz</b>	7,50€
<b>Campari Negroni</b>	9,00€
<b>Sbagliato</b>	
<b>Campari Negroni</b>	9,00€
<b>Crodino Spritz</b>	6,00€
<b>Alkoholfrei</b>	
<b>Averna auf Eis</b>	4,50€