

BENVENUTI

HERZLICH WILLKOMMEN



Schön, dass Sie da sind. Genießen Sie Ihren Aufenthalt in unserem gemütlichen Restaurant in familiärer Atmosphäre.

Unsere Speisen werden frisch und mit viel Liebe zubereitet. Wenn Sie einen besonderen Wunsch haben, sprechen Sie uns an. Wir sind gerne behilflich.

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Speisen mit verschiedenen Kräutern wie z. B. frischem Knoblauch, Petersilie und/oder Zwiebeln zubereitet werden. Falls Sie dieses nicht wünschen, weisen Sie uns bitte darauf hin. Wir werden es gerne berücksichtigen.

Auskünfte über Allergene finden Sie in unserer separaten Broschüre. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Buon appetito wünscht Ihr Team von
Su Nuraghe!

Su Nuraghe | Antonello Murtas | Breite Str. 14 | 48431 Rheine
(05971) 14 15 9 | info@sunuragheadatoni.de
www.sunuragheadatoni.de

Mittwoch bis Samstag: 17⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr
Sonntag: 17⁰⁰ bis 21³⁰ Uhr (Feiertage können abweichen)

ANTIPASTI

KALTE VORSPEISEN

antipasto di mare 17,0
gemischter Meeresfrüchtesalat, mariniert mit fruchtigem Olivenöl und frischer Zitrone

antipasto di terra 15,5
hausgemachte Kreation frischer Gemüsesorten

antipasto sardo 16,5
typische Vorspeise auf unserer Heimatinsel Sardinien | Variation verschiedener italienischer Schinken-, Salami-^{2,3} & Käsespezialitäten

caprese 13,5
cremiger Büffelmozzarella | frischer Rucola | fruchtige Cherrytomaten | frischer Basilikum

carpaccio di manzo 17,5
feine, rohe Scheiben vom argentinischen Rind | fruchtiges Olivenöl | Spritzer Zitrone | frischer Rucola | gehobelter Parmesan²

vitello tonnato 17,5
feine Scheiben vom rosa gegarten Kalb | hausgemachte, würzige Thunfischcreme | Kapern

AL FORNO

AUS DEM OFEN

bruschetta 11,5
hausgemachtes Brot | rote Zwiebeln | frische Kirschtomaten | Rucola | frisches Basilikum | Parmesan²

melanzane 13,0
überbackene Auberginenscheiben herzhafter Schafskäse | Knoblauch-Tomatensauce

pecorino 13,0
überbackener Schafskäse | frische Tomaten | Knoblauch | in Tomatensauce

INSALATE

SALATE

mista 9,5
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | fruchtige Tomaten | frische Paprika

su nuraghe 16,0
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | Tomaten | Thunfisch | gekochtes Ei | würzige Oliven¹¹ | gehobelter Käse | gekochter Schinken^{2,3}

PICCOLA
Alle Salate sind auch in klein erhältlich (abzgl. 1,5)

DRESSING
Joghurt³ | French^{1,3} | Honig-Senf
Rotweinessig^{3,13} & Olivenöl
Balsamico^{1,3,13} & Olivenöl

sarda 15,5
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | Tomaten | frische Paprika | gehobelter Käse | cremiger Mozzarella | herzhafter Schafskäse

tonno 11,5
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | fruchtige Tomaten | Thunfisch

rucola 14,0
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | fruchtige Tomaten | Rucola | frische Pilze | Parmesan²

gamberetti 17,5
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | Tomaten | kleine Garnelen^{1,2,5,9} | Thunfisch | würzige Oliven¹¹

speciale 16,0
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | fruchtige Tomaten | herzhafter Schafskäse | frische Pilze | würzige Oliven | milde Peperoni | Paprika

PIZZE

MIT HAUSGEMACHTER, FRUCHTIGER TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA

margherita fruchtige, hausgemachte Tomatensauce Mozzarella	10,5	toni Spianata ^{2,3} (würzige italienische Salami) frische Pilze scharfe Peperoni	15,5
salame würzige italienische Salami ^{2,3}	12,0	vegetaria Zucchini Spinat Auberginen frische Pilze	15,5
prosciutto e funghi gekochter Schinken ^{2,3} frische Champignons	14,0		
tonno e cipolle Thunfisch frische rote Zwiebeln	14,5		
calzone Pizzatasche gekochter Schinken ^{2,3} frische Champignons gekochtes Ei	15,5		
hawaii gekochter Schinken ^{2,3} fruchtige Ananas ⁹	13,5		
marinara gemischte Meeresfrüchte Knoblaucholivenöl würzige Sardellen Thunfisch	17,5		
PICCOLA Jede Pizza ist auch in klein erhältlich (abzgl. 1,5).		INDIVIDUALE Nicht das passende gefunden? Gerne bereiten wir eine Pizza mit den Zutaten ihrer Wahl zu!	
gamberetti kleine Garnelen ^{1,2,5,9} hausgemachtes Knoblauchöl	17,5	salmone Lachs hausgemachtes Knoblauchöl	17,5
quattro stagioni gekochter Schinken ^{2,3} frische Champignons frische Paprika würzige Oliven ¹¹	15,5	parma würziger roher Schinken frischer Rucola gehobelter Parmesan ² hausgemachtes Basilikumöl	17,5
diavolo frische Champignons scharfe Peperoni gekochter Schinken ^{2,3} frische Paprika	15,5	gorgonzola herzhafter Gorgonzola frische rote Zwiebeln	15,5
rucola Rucola gehobelter Parmesan ² fruchtige Kirschtomaten hausgemachtes Basilikumöl	15,5	mediterranea herzhafter Schafskäse würzige Oliven ¹¹ fruchtige Kirschtomaten hausgemachtes Knoblauchöl	16,0
		pizzarolle Teigschnecken gefüllt mit Mozzarella & gekochtem Schinken ^{2,3}	12,0
		paninetti knusprig gebackene kleine Pizzabrötchen auf Wunsch mit hausgemachtem Knoblauch- oder Basilikumöl	4,0
		schiaciatina knuspriger Pizzaboden fruchtiges Olivenöl Salz Oregano	6,0

CARNE

FLEISCH

filetto gorgonzola zartes Filet vom Schwein Gorgonzola Sahnesauce	22,0
filetto alla chef zartes Filet vom Schwein frische Pilze würzige Tomaten-Sahnesauce	23,0
saltimbocca alla romana zartes Kalbsfleisch cremiger Mozzarella roher Schinken ^{2,3} Salbei würzige Weißweinsauce	26,5
agnello alla griglia zartes gegrilltes Lammfilet	33,5
costolette d'agnello gegrilltes herzhaft-saftiges Lammcarré geschnitten (auf Wunsch auch im Ganzen erhältlich)	34,5
bistecca alla griglia saftiges gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Rind auf Wunsch mit herzhafter Gorgonzola- oder würziger Rotweinsauce zzgl. 3,5	27,5
bistecca con rucola e parmigiano saftiges gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Rind frischer Rucola gehobelter Parmesan ² fruchtiges Olivenöl Crema di Balsamico ^{1,3,13}	30,5

CONTORNI

BEILAGEN

rosmarinkartoffeln	4,5
blattspinat	4,5
brokkoli	4,5
salatbeilage frische Blattsalate Gurken Tomaten rote Zwiebeln wahlweise mit French ^{1,3} , Joghurt ³ , Honig-Senf, Balsamico ^{1,3,13} oder Rotweinessig ^{3,13}	4,5

PESCE

FISCH

salmone alla griglia zartes gegrilltes Lachsfilet	28,0
sogliola alla parmigiana zartes Seezungenfilet Parmesan ² -Buttersauce	25,0
orata zarte Filets von der Dorade	25,0
calamaretti alla griglia kleine gegrillte Tintenfische im Ganzen	27,0

MENU DEL GIORNO

Achten Sie auch auf unsere
leckeren Tagesangebote!

DOLCI

DESSERTS

Für etwas Süßes bleibt immer Platz!
Unser Service informiert Sie gern über
unser aktuelles Tagesangebot.

APERITIVI

APERITIFS

prosecco 0,1 / 0,75	4,5 / 23,5
martini 4cl rosso bianco riserva	4,5 5,5
campari orange ¹	7,0
aperol spritz Aperol ^{1,6} Prosecco Soda Orange	7,5
italicus spritz Italicus (Bergamotte-Likör) Prosecco Zitrone	8,5
limoncello spritz hausgemachter Limoncello Prosecco Soda Zitrone Minze	8,5
lillet wild berry Lillet Thomas Henry wild berry Beerenmix Minze	7,0
rosato mio Ramazzotti Aperitivo Rosato Prosecco Basilikum	7,0
negroni Tanqueray Gin Vermouth Campari	8,5
ipanema <i>alkoholfrei</i> Limette Rohrzucker Ginger Ale	7,5
crodino <i>alkoholfrei</i>	3,7
san bitter <i>alkoholfrei</i>	3,7
san bitter <i>alkoholfrei</i>	3,5

BIBITE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

coca cola 0,3/0,4 classic ^{1,4,9} light ^{14,5,7,9} zero ^{14,5,7,9}	3,8/4,3
sprite 0,3/0,4	3,8/4,2
fanta ^{3,9} 0,3/0,4	3,7/4,3
apfelsaftschorle 0,3/0,4	3,9/4,5
rhabarbersaftschorle 0,33	4,3
johannisbeersaftschorle 0,33	4,3
orangensaft 0,2	3,8
italienische Limonaden 0,33	4,5
wahlweise: Lemon Orange Mojito	
thomas henry 0,2	4,2
bitter lemon ^{3,6,9} ginger ale ^{1,9} tonic water ^{3,6,9} wild berry	
san pellegrino 0,25/0,75	3,5/7,5
mineralwasser medium	
acqua panna 0,25/0,75	3,5/7,5
mineralwasser still	

BEVANDE CALDE

HEISSGETRÄNKE AUCH ENTKOFFEINIERT

espresso ⁴	2,2
cappuccino ⁴	3,8
cafe crema ⁴	3,2

BIRRE

BIERE

bitburger vom fass 0,3/0,4	3,5/4,2
bitburger radler 0,3/0,4	3,5/4,2
Pils mit Sprite	
ichnusa 0,33	3,9
Lagerbier aus Sardinien	
ichnusa non filtrata 0,33	4,2
ungefiltertes Kellerbier aus Sardinien	
ichnusa al limone (Radler) 0,33	3,9
italienisches Bier mit Zitronensaft	
bit alkoholfrei 0,33	3,8
bit radler alkoholfrei 0,33	3,8
schneider weisse 0,5	4,8
hell dunkel alkoholfrei	

SUPERALCOLICI

SPIRITUOSEN

AMARO

averna 2cl	3,7
ramazzotti 2cl	3,7
montenegro 2cl	3,7
cynar 2cl	3,7
fernet branca 2cl	3,7

LIKÖR

mirto, hausgemacht 2cl	4,5
limoncello, hausgemacht 2cl	4,5
sambuca 2cl	3,8

FATTO IN CASA

Unseren hausgemachten
Limoncello und Mirto können Sie
auch zuhause genießen!
Erhältlich als dekorative 0,5 l Flasche

GRAPPA

bonaventura ,903' 2cl	5,3
tipica oder barrique	
nonino lo chardonnay 2cl	5,5
Barriquefassgereift	
nonino antica cuvée 2cl	7,5
verschiedene Trester 5 bis 20 Jahre in Barrique gereift	

GIN mit Tonic zzgl. 3,0

tanqueray london dry 4cl	6,0
malfy limone 4cl	7,0
hendrick's 4cl	8,0

WHISKEY

maker's mark 4cl	7,0
bourbon	
laphroaig quarter cask 4cl	8,5
single malt scotch	

BRANDY

vecchia romana 4cl	6,0
--------------------	-----

VINI BIANCHI

WEISSWEINE¹³

vino della casa 0,2/0,5	5,8/13,5
Hauswein Sardinien Kreatio verschiedener Rebsorten halbtrocken leicht säurearm	
vermentino 0,2/0,5	6,8/16,0
Sardinien trocken fruchtig blumiger Duft spritziges Fruchtroma	
montesicci 0,2/0,75	8,0/26,5
Sardinien trocken kräftig aromatisch Noten von trockenen Früchten Gewürzen	
frizzantino 0,2/0,5	5,5/13,0
Piemont lieblich spritzig fruchtige Süße	
prendas 0,2/0,75	7,5/25,5
Vermentino Sardinien trocken Duft nach Zitrusfrucht & weißen Blüten leicht spritzige Fruchtromen	
regaleali bianco 0,2/0,75	7,2/24,5
Inzolia Sizilien trocken ausgewogen wohlriechender Duft nach Apfel & Pfirsich	
perlas 0,2/0,75	7,2/24,5
Nuragus Sardinien trocken säurearm feine Noten von Aprikosen, Honig & Zitrusfrüchten	

VINI ROSATI

ROSEWEINE¹³

vino della casa 0,2/0,5	5,8/13,5
Hauswein Sardinien halbtrocken fruchtig leicht	
rosada 0,2/0,75	7,0/24,5
Cannonau Sardinien trocken kräftig intensives Aroma nach frischen Beeren	
sibiola 0,75	22,0
Kreatio aus verschiedenen Rebsorten Sardinien trocken fruchtig frisch Geschmack erinnert an Kirschen	

Inhaltsstoffe

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 8 Geschmacksverstärker |
| 2 konserviert | 9 Säuerungsmittel |
| 3 Antioxidationsmittel | 10 geschwefelt |
| 4 koffeinhaltig | 11 geschwärzt |
| 5 mit Süßungsmitteln | 12 Phosphat |
| 6 chininhaltig | 13 Sulfite |
| 7 enthält eine Phenylalaninquelle | |

VINI ROSSI

ROTWEINE¹³

vino della casa 0,2/0,5	5,8/13,5
Hauswein Sardinien Kreatio verschiedener Rebsorten halbtrocken leicht gut bekömmlich	
monica 0,2/0,5	6,8/16,0
Sardinien trocken mild fruchtig Duft nach roten Früchten	
dolce frasca 0,2/0,5	5,5/13,0
Emilia Romagna lieblich spritzig fruchtige Süße	
Il satiro 0,2/0,75	6,9/24,0
cabernet sauvignon Veneto trocken mild Bouquet nach Kirschen mit leichten Vanille- und Gewürznoten	
anzenas 0,2/0,75	7,8/26,5
Cannonau Sardinien trocken relativ kräftig fruchtige Note nach dunklen Waldbeeren	
arenada 0,75	25,0
monica Sardinien trocken mild Duft nach roten Beeren	
regaleali rosso 0,2/0,75	7,2/24,5
Nero d'Avola Sizilien trocken rubinrot deutliche Fruchtnote nicht allzu kräftig	
blasio 0,75	32,0
Cannonau Riserva Sardinien trocken kräftig zwölf Monate in Barrique gereift weiche Säure vielschichtiges Aroma nach Früchten, Vanille & Waldfrüchten Holz- & Pfeffernoten	
quietum 0,2/0,75	7,5/25,5
Primitivo Apulien trocken deutliches Bouquet nach roten, reifen Früchten kräftig sehr geschmeidig	
terresicci 0,75	39,5
Barbera Sardinien trocken intensiv rubinrot Aromen nach Kirschen mit leichter Zimtnote am Gaumen rund mit samtigen Taninen mind. 12 Monate fassgereift	
falconaro 0,75	37,5
Cannonau, Montepulciano, Carignano Sardinien trocken drei autoctone Reb- sorten kräftiges, einhüllendes Bouquet leichte Vanillenoten durch Barriquelagerung warm, samtig, intensiv, nachhaltig am Gaumen	
edizione, cinque autoctoni 0,75	49,5
Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro & Malvasia Apulien trocken fünf autocthone Rebsorten wunderbar vielfältiges Aroma von Kirschen, Zwetschgen, schwarzen Johannisbeeren & Tabak Noten von Vanille & Schokolade Spitzenwein mit zahlreichen Auszeichnungen	

Für Informationen zu
Allergenen fragen Sie bitte
unseren Service.

Alle Preise verstehen sich in
Euro und inkl. MwSt.

MERCATO

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN FÜR ZUHAUSE

Viele der von uns verwendeten und empfohlenen Produkte können Sie auch zum Mitnehmen erwerben. Damit können Sie auch auf dem heimischen Esstisch beste italienische Lebensmittel genießen.

Das Angebot umfasst unter anderem:

hervorragender Balsamico
hochwertiges Olivenöl
hausgemachte Liköre
unsere italienischen Weine
Pane Carasau und Pane Guttiau
(sardische Brotspezialität)
italienische Biere und Limonaden
Bottarga di Muggine
sardische Wurst- und Käsespezialitäten
hausgemachte Saucen, Suppen und Öle

Wir stellen auch gerne **Präsentkörbe** für Sie zusammen. Fragen Sie gerne unseren Service!



SU NURAGHE
ristorante tipico italiano