



RISTORANTE TIPICO "SU GOLOGONE"





GLI ANTIPASTINI DELLA MONTAGNA
GLI ANTIPASTINI DELL'ORTO



€ 25
€ 20



OUR SELECTION OF TYPICAL SARDINIAN STARTERS
OUR SELECTION OF SARDINIAN VEGETARIAN STARTERS



PRIMI: LA NOSTRA PASTA FRESCA, RIGOROSAMENTE FATTA A MANO

ALISANGIAS INTEGRALI ALLE MELANZANE	€ 18
RAVIOLINI DI FORMAGGIO FRESCO	€ 16
RAVIOLI DI RICOTTA A S'ANTICA	€ 18
RAVIOLI AI FINOCCHIETTI SELVATICI	€ 18
BOCCIU AL SUGO DI CINGHIALE	€ 17
MACARRONES DE BUSA	€ 16
ORECCHIETTE ALLE ERBE DELL'ORTO	€ 15
PANE FRATTAU	€ 12
CULURGIONES DI PATATE	€ 16
FILINDEU (LA MINISTRA DEI RACCONTI DI GRAZIA DELEDDA)	€ 16



FIRST COURSE: OUR HANDMADE PASTA

SARDINIAN WHOLE GRAIN PASTA WITH EGGPLANTS
RAVIOLI WITH FRESH CHEESE AND TOMATO SAUCE
RAVIOLI WITH RICOTTA CHEESE AND MEATBALLS
RAVIOLI WITH WILD FENNEL
GNOCCHETTI WITH WILD BOAR SAUCE
THICK PASTA WITH TOMATO AND BELLPEPPER SAUCE
ORECCHIETTE WITH ERBS FROM THE VEGETABLE GARDEN
SARDINIAN BREAD WITH TOMATO, CHEESE AND EGG
RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES, MINT AND CHEESE
FILINDEU (TYPICAL SARDINIAN SOUP)



LE NOSTRI CARNI

ARROSTO DI CARNI ALLO SPIEDO	€ 25
PORCETTO ARROSTO	€ 20
VITELLA ALLO SPIEDO	€ 16
SALSICCE ARROSTO	€ 12
NIDINI DI VITELLA E MELANZANE	€ 16
CINGHIALE IN AGRODOLCE	€ 18
CAPRETTO AI FINOCCHIETTI	€ 18
BORTIGALESA (COSTATA DI MANZO DEL MARGHINE) ca. 1kg	€ 60



OUR MEATS

ROASTED MEAT ON THE SPIT
ROASTED PORK
ROASTED VEAL
ROASTED SAUSAGES
ROLLED VEAL STUFFED WITH AUBERGINES
SWEET-AND-SOUR WILD BOAR
GOAT WITH WILD FENNEL
BORTIGALESE RIB EYE STEAK (ca. 1kg)



I CONTORNI DELL'ORTO

PATATE CROCCANTI	€ 8
FAGIOLINI E PATATE	€ 7
INSALATA DI ZUCCHINE E PECORINO	€ 7
PEPERONATA	€ 7
POMODORI CON FRUE	€ 5
MELANZANE ALLA RICOTTA	€ 8
INSALATA DELL'ORTO	€ 5



SIDE DISHES FROM THE VEGETABLE GARDEN

CRUNCHY POTATOES
GREEN BEANS WITH POTATOES
FRESH ZUCCHINI SALAD WITH PECORINO CHEESE
PEPERONATA - PAN FRIED PEPPERS WITH ONIONS
TOMATOES WITH FRESH CHEESE
ROLLED AUBERGINE STUFFED WITH RICOTTA CHEESE
SEASON SALAD FROM THE VEGETABLE GARDEN



FORMAGGI E DOLCI

LA SEVADA CON IL MIELE	€ 8
FORMAGGIO ARROSTO CON MIELE	€ 11
LA SELEZIONE DI DOLCI AL CUCCHIAIO	€ 8
DOLCINI DI MANDORLE (cadauno)	€ 2



CHEESE AND DESSERTS

TYPICAL SARDINIAN DESSERT: SEVADA WITH HONEY
ROASTED CHEESE WITH HONEY
SELECTION OF DESSERT
TYPICAL SARDINIAN ALMOND SWEETS (cadauno)



I GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE

GELATO ALLA RICOTTA CON VINCOTTO E PINOLI	€ 8
GELATO AL MIELE DI ASFODELO E MANDORLE	€ 8
GELATO AL MIRTO	€ 8
ACQUA MINERALE 0.75	€ 3.50
CAFFÈ	€ 2
DIGESTIVO	€ 4
COPERTO	€ 4



HOMEMADE GELATO

RICOTTA CHEESE GELATO WITH VINCOTTO TOPPING & PINE NUTS
HONEY FLAVOURED GELATO WITH ALMONDS TOPPING
MIRTO GELATO
STILL OR SPARKLING WATER 0.75
COFFEE
DIGESTIF
COVER



VORSPEISEN
VEGETARISCHE VORSPEISEN



€ 25
€ 20



HORS D'OEUVRE
HORS D'OEUVRE VÉGÉTARIENS



ERSTER GANG: HANDGEMACHTE FRISCHE NUDELN

VOLLKORN-SARDISCHE PASTA MIT AUBERGINEN	€ 18
RAVIOLI MIT KÄSE UND TOMATENSAUCE	€ 16
RAVIOLI MIT FRISCHKÄSE (RICOTTA) UND FRIKADELLEN VOM RIND	€ 18
RAVIOLI MIT FENCHEL	€ 18
GNOCCHI MIT WILDSCHWEINSAUCE	€ 17
PASTA MIT TOMATENSAUCE	€ 16
FRISCHE NUDELN MIT KRÄUTERN UND TOMATENSAUCE	€ 15
SARDISCHES BROT MIT TOMATENSAUCE UND EI	€ 12
RAVIOLI GEFÜLLT MIT KARTOFFELN UND TOMATENSAUCE	€ 16
FILINDEU (TYPISCHE SUPPE MIT NUDELN)	€ 16



NOS PATES FAIT A LA MAIN

SARDAIGNE PAPPARDELLES AU AUBERGINES	
RAVIOLIS DE FROMAGE FRAIS	
RAVIOLIS DE FROMAGE FRAIS PATE MOLLE ET FRICADELLES	
RAVIOLIS AU PETIT FENOUIL SAUVAGE	
GNOCCHIS A LA SAUCE DE SANGLIER	
MACARONIS "AIGUILLE A TRICOTER"	
OREILLETES AUX FINES HERBES DE MONTAGNE	
PAIN SARDE A LA SAUCE DE TOMATE ET UN OEUF	
RAVIOLI DE POMMES DE TERRE AU TOMATE SAUCE	
FILINDEU (SOUPE TYPIQUE AU PATE ET FROMAGE)	



FLEISCH

FLEISCH AM SPIESS GEBRATEN	€ 25
SPANFERKEL	€ 20
KALBFLEISCH AM SPIESS GEBRATEN	€ 16
WURST AM SPIESS GEBRATEN	€ 12
KALBSROLLBRATEN MIT AUBERGINEN	€ 16
WILDSCHWEIN SÜSS-SAUER	€ 18
ZICKLEIN MIT FENCHEL	€ 18
BORTIGALESA RUMPSTEAK	€ 60



NOS VIANDES

GRILLADES MIXTE AU FEU DE BOIS	
COCHON DE LAIT ROTI	
VEAU A LA BROCHE	
ROTI DE SAUCISSES	
ROULADE DE VEAU AUX AUBERGINES	
SANGLIER SAUCE AIGRE	
CHEVREAU AU PETIT FENOUIL SAUVAGE	
BIFTEAK GEANT	



GEMÜSE

KNUSPRIGE KARTOFFELN	€ 8
GRÜNE BOHNEN MIT KARTOFFELN	€ 7
ZUCCHINISALAT	€ 7
PAPRIKA, ZWIEBELN UND TOMATEN IN DER PFANNE	€ 7
TOMATEN MIT FRISCHKÄSE	€ 5
AUBERGINEN GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE (RICOTTA)	€ 8
FRISCHE GARTENSALAT	€ 5



LEGUMES

POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES	
HARICOT VERT AVEC POMMES DE TERRE	
SALADE DE COURGETTES ET FROMAGE	
POEELE DE POIVRONS	
TOMATES AVEC "FRUHE"	
AUBERGINES A LA RICOTTA (FROMAGE FRAIS PATE MOLLE)	
SALADE DE SAISON	



KÄSE UND DESSERT

SEVADA MIT HONIG	€ 8
GEBACKENER KÄSE MIT HONIG	€ 11
SÜSSE VARIATION	€ 8
MANDELN SÜSSKEITEN (PRO STÜCK)	€ 2



FROMAGES ET DESSERT

SEVADA "GALETTE DE FROMAGE AU MIEL"	
FROMAGE ROTI AVEC DU MIEL	
CHOIX DES GATEAUX	
PETIT FOUR AU AMANDE (A LA PIECE)	



EIS DES HAUSES

FRISCHKÄSE (RICOTTA) EIS	€ 8
EIS MIT HONIG	€ 8
EIS MIT MIRTO	€ 8
MINERALWASSER 0,75	€ 3.50
CAFÉ	€ 2
VERDAUUNGSLIKÖR	€ 4
GEDECK	€ 4



GLACE FAIT MAISON

GLACE A LA RICOTTA AVEC VINCOTTO ET PIGNON	
GLACE AU MIEL D'ASPHODELE ET AMANDES	
GLACE AU MIRTE	
EAU MINERAL 0,75	
CAFE	
DIGESTIVE	
COUVERT	

*"Non conoscete il Nepente di Oliena
neppure per fama? Ahi lasso!
Io son certo che se ne beveste
un sorso, non vorreste mai più
partirvi dall'ombra delle candide rupi."*

Gabriele D'annunzio



SU GOLOGONE

EXPERIENCE HOTEL

★ ★ ★ ★

follow us on our social medias:
[@hotelsugologone](#) [@lebotteghesugologone](#)