

BENVENUTI
HERZLICH WILLKOMMEN



SU NURAGHE

ristorante tipico italiano

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@sunuraghedatoni.de
www.sunuraghedatoni.de

Dienstag bis Samstag: 17⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr
Sonntag: 17⁰⁰ bis 21³⁰ Uhr



VISA



Apple Pay

Google Pay

ANTIPASTI

KALTE VORSPEISEN

antipasto di mare 14,5
gemischte Meeresfrüchte mariniert mit fruchtigem Olivenöl und frischer Zitrone

antipasto di terra 13,0
hausgemachte Kreation frischer Gemüsesorten

antipasto sardo 14,0
typische Vorspeise auf unserer Heimatinsel Sardinien | Variation verschiedener italienischer Schinken-, Salami-^{2,3} & Käsespezialitäten

caprese 11,5
cremiger Büffelmozzarella | frischer Rucola | fruchtige Cherrytomaten | frischer Basilikum

carpaccio di manzo 14,5
feine, rohe Scheiben vom argentinischen Rind | fruchtiges Olivenöl | Spritzer Zitrone | frischer Rucola | gehobelter Parmesan²

vitello tonnato 15,5
feine Scheiben vom rosa gegarten Kalb | hausgemachte, würzige Thunfischcreme | Kapern

AL FORNO

AUS DEM OFEN

bruschetta 9,5
hausgemachtes Brot | rote Zwiebeln | frische Kirschtomaten | Rucola | frisches Basilikum | Parmesan²

melanzane 9,5
überbackene Auberginenscheiben herzhafter Schafskäse | Knoblauch-Tomatensauce

pecorino 9,5
überbackener Schafskäse | frische Tomaten | Knoblauch | in Tomatensauce

ZUPPE

SUPPEN

zuppa pomodoro 7,0
hausgemachte würzige Tomatencremesuppe mit Sahne

zuppa minestrone 7,0
hausgemachte Gemüsesuppe

INSALATE

SALATE

mista 7,0
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | fruchtige Tomaten | frische Paprika

su nuraghe 12,5
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 12,0
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | Tomaten | frische Paprika | gehobelter Käse | cremiger Mozzarella | herzhafter Schafskäse

tonno 9,0
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | fruchtige Tomaten | Thunfisch

rucola 11,5
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | fruchtige Tomaten | Rucola | frische Pilze | Parmesan²

gamberetti 14,0
frische Blattsalate | Gurken | rote Zwiebeln | Tomaten | kleine Garnelen^{1,2,5,9} | Thunfisch | würzige Oliven¹¹

speciale 12,0
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	9,0	toni Spianata ^{2,3} (würzige italienische Salami) frische Pilze scharfe Peperoni	12,5
salame würzige Salami ^{2,3}	10,0	gyros hausgemachtes würziges Gyrosfleisch Tzaziki frische rote Zwiebeln	15,0
prosciutto e funghi gekochter Schinken ^{2,3} frische Champignons	12,0	vegetaria Zucchini Spinat Auberginen frische Pilze	14,0
tonno e cipolle Thunfisch frische rote Zwiebeln	12,5		
calzone Pizzatasche gekochter Schinken ^{2,3} frische Champignons gekochtes Ei	13,0		
hawaii gekochter Schinken ^{2,3} fruchtige Ananas ⁹	11,5		
marinara gemischte Meeresfrüchte Knoblaucholivenöl Sardellen Thunfisch	14,5		
PICCOLA Jede Pizza ist auch in klein erhältlich (abzgl. 1,5).			
gamberetti kleine Garnelen ^{1,2,5,9} hausgemachtes Knoblauchöl	14,5	salmone Lachs hausgemachtes Knoblauchöl	15,0
quattro stagioni gekochter Schinken ^{2,3} frische Champignons frische Paprika würzige Oliven ¹¹	13,0	parma würziger roher Schinken frischer Rucola gehobelter Parmesan ² hausgemachtes Basilikumöl	14,5
diavolo frische Champignons scharfe Peperoni gekochter Schinken ^{2,3} frische Paprika	13,0	gorgonzola herzhafter Gorgonzola frische rote Zwiebeln	12,0
rucola Rucola gehobelter Parmesan ² fruchtige Kirschtomaten hausgemachtes Basilikumöl	13,0	mediterranea herzhafter Schafskäse würzige Oliven ¹¹ fruchtige Kirschtomaten hausgemachtes Knoblauchöl	12,5
		pizzarolle Teigschnecken gefüllt mit Mozzarella & gekochtem Schinken ^{2,3}	9,5
		paninetti knusprig gebackene kleine Pizzabrötchen auf Wunsch mit hausgemachtem Knoblauch- oder Basilikumöl	3,8
		schiaciatina knuspriger Pizzaboden fruchtiges Olivenöl Salz Oregano	5,0

PASTA

NUDELN

spaghetti aglio e olio frischer Knoblauch fruchtiges Olivenöl	9,5	tagliatelle salmone e spinaci Blattspinat Lachs würzige Tomaten-Sahnesauce	15,0
spaghetti pomodoro fruchtige hausgemachte Tomatensauce	9,5	tagliatelle con rucola würziges Pesto ⁹ frischer Rucola hausgemachtes Basilikumolivenöl gehobelter Parmesan ²	12,0
spaghetti bolognese herzhafte hausgemachte Tomaten-Hackfleischsauce	11,0	ravioli spinaci e ricotta gefüllt mit Ricotta & Spinat fruchtige hausgemachte Tomatensauce hausgemachtes Basilikumolivenöl gehobelter Parmesan ²	14,5
spaghetti carbonara fruchtiges Olivenöl Ei Pancetta (italienischer Bauchspeck) Parmesan ²	12,5		
spaghetti vongole e bottarga Venusmuscheln Bottarga (sardische Fischspezialität) Weißwein-Knoblauchsauce	15,5		
spaghetti frutti di mare gemischte Meeresfrüchte fruchtige Tomatensauce	15,0		
spaghetti gamberoni Riesengarnelen fruchtige hausgemachte Tomatensauce	15,5		
penne all'arrabbiata pikante, würzige hausgemachte Tomatensauce Oliven	10,5		
penne alle verdure frisches, knackiges Gemüse fruchtige hausgemachte Tomatensauce	12,0		
penne con wodka kleine Garnelen ^{1,2,5,9} Wodka würzige Tomaten-Sahnesauce	14,0		
penne gorgonzola herzhafter Gorgonzola Sahnesauce	12,0		
penne al salmone Lachs würzige Tomaten-Sahnesauce	14,5		
penne al tonno Thunfisch frische Kirschtomaten fruchtiges Olivenöl	12,0		
tortellini panna fleischhaltige Füllung herzhafter gekochter Schinken ^{2,3} Sahnesauce	12,0		
		TIPI DI PASTA Unsere Pastaformen im Überblick	
			
		PASTA AL FORNO ÜBERBACKENE NUDELN	
		lasagne geschichtete Blattnudeln würzige Tomaten-Hackfleischsauce Bechamelsauce Käse	12,5
		tortellini panna al forno fleischhaltige Füllung herzhafter gekochter Schinken ^{2,3} Sahnesauce gehobelter Parmesan ² Käse	12,0
		tortellini bolognese al forno fleischhaltige Füllung würzige Tomaten-Hackfleisch-Sauce Käse	12,0
		penne gyros würziges hausgemachtes Gyros Tomaten-Sahnesauce Käse	13,5
		rigatoni gekochter Schinken ^{2,3} frische Pilze würzige Tomaten-Hackfleischsauce Käse	11,5

CARNE

FLEISCH

filetto gorgonzola 17,5
zartes Filet vom Schwein | Gorgonzola |
Sahnesauce

filetto alla chef 18,0
zartes Filet vom Schwein | frische Pilze |
würzige Tomaten-Sahnesauce

saltimbocca alla romana 21,0
zartes Kalbsfleisch | cremiger Mozzarella |
roher Schinken^{2,3} | Salbei |
würzige Weißweinsauce

scalopine alla vernaccia 20,0
zartes Kalbsfleisch | Vernacciasauce
(Vernaccia ist ein sardischer Aperitifwein)

agnello alla griglia 26,5
zartes gegrilltes Lammfilet

costolette d'agnello 27,5
gegrilltes herzhaft-saftiges Lammcarré |
geschnitten (auf Wunsch auch
im Ganzen erhältlich)

bistecca alla griglia 22,5
saftiges gegrilltes Rumpsteak vom
argentinischen Rind
auf Wunsch mit herzhafter Gorgonzola-
oder würziger Rotweinsauce zzgl. 3,5

**bistecca con rucola e
parmigiano** 26,0
saftiges gegrilltes Rumpsteak vom
argentinischen Rind | frischer Rucola |
gehobelter Parmesan² | fruchtiges
Olivenöl | Crema di Balsamico^{1,3,13}

CONTORNI

BEILAGEN

rosmarinkartoffeln 4,0

blattspinat 4,0

gemüsevariation 4,0
frisches gedünstetes Gemüse

salatbeilage 4,0
frische Blattsalate | Gurken | Tomaten |
rote Zwiebeln | wahlweise mit French^{1,3},
Joghurt³, Honig-Senf, Balsamico^{1,3,13} oder
Rotweinessig^{3,13}

pasta 4,0
mit fruchtigem Olivenöl und
gehobeltem Parmesan

PESCE

FISCH

salmone al prosecco 21,5
Lachsfilet | hausgemachte fruchtige
Tomatensauce | Prosecco

salmone alla griglia 21,0
zartes gegrilltes Lachsfilet

sogliola alla parmigiana 21,0
zartes Seezungenfilet |
Parmesan²-Buttersauce

orata 20,5
zarte Filets von der Dorade oder im
Ganzen gegrillt in würziger Salzkruste

calamaretti alla griglia 22,5
gegrillte Tintenfische im Ganzen

MENU DEL GIORNO

Werfen Sie auch einen Blick auf
unsere Tageskarte. Hier bieten wir
ebenfalls abwechselnde Fisch-
sowie Fleischgerichte an!

DOLCI

DESSERTS

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

APERITIVI

APERITIFS

prosecco 0,1	4,5
doli rosé 0,1 spritzig-fruchtiger Roséperlwein aus Sardinien	4,0
martini 4cl rosso bianco	4,0
campari orange ¹	5,5
aperol spritz Aperol ¹⁶ Prosecco Soda Orange	7,0
italicus spritz Italicus (Bergamotte-Likör) Prosecco Zitrone	8,0
limoncello spritz hausgemachter Limoncello Prosecco Zitrone	7,5
lillet wild berry Lillet Blanc Thomas Henry Wild Berry Beeren	6,5
rosato mio Ramazzotti Aperitivo Rosato Prosecco Basilikum	6,5
negroni Tanqueray Gin Antica Formula Campari	8,0
ipanema <i>alkoholfrei</i> Limette Rohrzucker Ginger Ale	6,5
crodino <i>alkoholfrei</i>	3,5
san bitter <i>alkoholfrei</i>	3,5

BIBITE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

coca cola 0,3/0,4 classic ^{14,9} light ^{14,5,7,9} zero ^{14,5,7,9}	3,5/4,0
sprite 0,3/0,4	3,5/4,0
fanta ^{3,9} 0,3/0,4	3,5/4,0
apfelsaftschorle 0,3/0,4	3,7/4,2
rhabarbersaftschorle 0,33	3,7
maracujasaftschorle 0,33	4,0
orangensaft 0,2	3,5
italienische Limonaden 0,33 lemonsoda oransoda mojitosoda	4,5
thomas henry 0,2 bitter lemon ^{3,6,9} ginger ale ^{1,9} tonic water ^{3,6,9} elderflower tonic ^{6,9}	3,9
san pellegrino 0,25/0,75 mineralwasser medium	3,5/6,7
acqua panna 0,25/0,75 mineralwasser still	3,5/6,7

BEVANDE CALDE

HEISSGETRÄNKE AUCH ENTKOFFEINIERT

espresso ⁴	2,2
cappuccino ⁴	3,5
cafe crema ⁴	2,7

BIRRE

BIERE

bitburger vom fass 0,3/0,4	3,5/4,2
bitburger radler 0,3/0,4 Pils mit Sprite	3,5/4,2
ichnusa 0,33 Lagerbier aus Sardinien	3,7
ichnusa non filtrata 0,33 ungefiltertes Kellerbier aus Sardinien	3,9
moretti radler 0,33 italienisches Bier mit Zitronensaft	3,8
bit alkoholfrei 0,33	3,7
bit radler alkoholfrei 0,33	3,7
schneider weisse 0,5 hell dunkel alkoholfrei	4,8

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 2cl	4,0
limoncello 2cl	4,0
sambuca 2cl	3,7

FATTO IN CASA

Unseren hausgemachten
Limoncello können Sie auch
zu Hause genießen.
0,5 Liter | 15,5

GRAPPA

marcati bacio delle muse 2cl tradizionale riserva	4,5
nonino lo chardonnay 2cl Barriquefassgereift	5,5
nonino antica cuvée 2cl verschiedene Trester 5 bis 20 Jahre in Barrique gereift	7,5

GIN mit Tonic zzgl. 2,0

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

WHISKEY

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

BRANDY

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

VINI BIANCHI

WEISSWEINE¹³

vino della casa 0,2/0,5	5,2/12,5
Hauswein Sardinien Kreation verschiedener Rebsorten halbtrocken leicht säurearm	
vermentino 0,2/0,5	6,5/14,8
Sardinien trocken fruchtig fruchtig-blumiger Duft spritziges Fruchtaroma	
chardonnay 0,2/0,75	6,5/22,0
Piemont trocken leicht fruchtig Duftaromen nach Pfirsich & Apfel	
frizzantino 0,2/0,5	5,2/12,5
Piemont lieblich spritzig fruchtige süße	
prendas 0,75	23,5
Vermentino Sardinien trocken Duft nach Zitrusfrucht & weißen Blüten leicht spritzige Fruchtaromen	

ANCORA DI PIU

Wir haben ein wechselndes
Sortiment an Flaschenweinen.
Bitte fragen Sie unseren Service.

regaleali bianco 0,2/0,75	7,0/24,0
Inzolia Sizilien trocken ausgewogen wohriechender Duft nach Apfel & Pfirsich	
perlas 0,75	23,0
Nuragus Sardinien trocken säurearm feine Noten von Aprikosen, Honig & Zitrusfrüchten leicht nussige Note	

VINI ROSATI

ROSEWEINE¹³

vino della casa 0,2/0,5	5,2/12,5
Hauswein Sardinien halbtrocken fruchtig leicht	
rosada 0,75	23,0
Cannonau Sardinien trocken fruchtig intensives Aroma nach frischen Beeren	

VINI ROSSI

ROTWEINE¹³

vino della casa 0,2/0,5	5,2/12,5
Hauswein Sardinien Kreation verschiedener Rebsorten halbtrocken leicht gut bekömmlich	
monica 0,2/0,5	6,5/14,8
Sardinien trocken mild fruchtig Duft nach roten Früchten	
dolce frasca 0,2/0,5	5,0/12,0
Emilia Romagna lieblich spritzig fruchtige Süße	
anzenas 0,2/0,75	7,0/24,5
Cannonau Sardinien trocken relativ kräftig fruchtige Note nach dunklen Waldbeeren	
regaleali rosso 0,2/0,75	7,0/24,0
Nero d'Avola Sizilien trocken rubinrot deutliche Fruchtnote nicht allzu kräftig	
blasio 0,75	29,5
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	7,0/24,0
Primitivo Apulien trocken deutliches Bouquet nach roten, reifen Früchten kräftig geschmeidig	
torcicoda 0,75	32,0
Primitivo Apulien trocken zehn Monate fassgereift & acht Monate Flaschenreifeung Aromen von Sauerkirschen & Zwetschgen Anklänge von Tabak, Vanille & dunkler Schokolade 90 von 100 Parkerpunkte	
rocca rubia 0,75	34,5
Carignano Riserva Sardinien trocken kräftig körperreich vielschichtiges Spektrum mit Brombeer- Heidelbeer-, Vanille-, Myrte-, Leder- & Lakritznoten 91 von 100 Parkerpunkte	
edizione cinque 0,75	49,5
Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro & Malvasia Apulien trocken fünf autochthone Rebsorten wunderbar vielfältiges Aroma von Kirschen, Zwetschgen, schwarzen Johannisbeeren & Tabak Noten von Vanille & Schokolade zahlreiche Spitzenauszeichnungen	

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 | |

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