Menu

Servizio Serale





Entrée

Antipasti - Starters

Degustazione di salumi tipici Sardi con pane carasau Coppa sarda, guanciale di suino e salsiccia sarda campidanese

Tasting of typical Sardinian cold cuts with Carasau bread Sardinian Coppa, pork cheek lard and Sardinian sausage

Parmigiana di melanzane su crema di formaggio

Eggplant parmigiana on a creamy cheese sauce

Tartare di salmone* marinato agli agrumi e avocado

Salmon* tartare marinated with citrus fruits and avocado

Carpaccio di carne marinata su letto di rucola e spuma di ricotta

Marinated beef carpaccio with rocket and ricotta cheese

Selezione di formaggi tipici Sardi con confetture

Selection of Sardinian cheeses with jams

Primi Piatti - First Courses

Tonnarelli all'uovo cacio e pepe couvée con Pecorino Romano DOP

Tonnarelli (egg pasta) with Pecorino Romano PDO cheese and couvée pepper

Spaghettoni mantecati con pomodori datterini e basilico

Spaghettoni (pasta) with Datterino tomato sauce and basil

Linguine con tartare di gamberi* e lime, stracciata di bufala*, crema di pomodorini gialli del Vesuvio

Linguine (pasta) with lime and shrimp* tartare, stracciatella cheese* and Vesuvio's yellow tomato sauce

Paccheri con vongole Lupino* e pomodorini

Paccheri with clams* and tomatoes

Secondi Piatti di Pesce - Second Courses of Fish

Filetti di orata* in panatura croccante di patate con verdure fresche di stagione

Bream fillets* breaded with crispy potatoes and fresh vegetables

Calamaro* alla griglia su crema di ceci

Grilled squid* on chickpea cream

Secondi Piatti di Carne - Second Courses of Meat

Tagliata di manzo* Black Angus con rucola, pomodorini e scaglie di pecorino

Black Angus beef* tagliata with rocket, tomatoes and slivers of pecorino cheese

Orecchia di elefante (maiale*) in doppia impanatura con pomodorini, capperi e olive

Double breaded pork chop* with cherry tomatoes, capers and olives

Burger Gourmet con patate al forno

Manzo* Black Angus, pomodorini essiccati, cipolla rossa caramellata, insalata iceberg, guanciale di suino sardo, cheddar e maionese

Gourmet Burger with baked potatoes:

Black Angus beef* burger, dried tomatoes, caramelized red onion, iceberg lettuce, Sardinian pork cheek lard, cheddar cheese and mayonnaise

Contorni - Side Orders

Patate fresche al forno

Baked potatoes

Insalata mista di stagione

Mixed salad

Insalata di pomodori

Tomato salad

Insalate Gourmet - Gourmet Salads

Ortolana

Misticanza di stagione, olive taggiasche, pomodorini, carote, cetrioli, ravanelli, mela e crostini Salad, olives, tomatoes, carrots, cucumber, radishes, apple and croutons

Ruspante

Straccetti di pollo* alla griglia, misticanza di stagione, pomodorini, bacon* croccante, scaglie di pecorino sardo e crostini Grilled chicken* strips, salad, tomatoes, crispy bacon*, slivers of Sardinian Pecorino cheese and croutons

Frutta - Fruit

Tagliata di frutta fresca

Fruit salad

Tagliata di frutta fresca con gelato alla vaniglia

Fruit salad with vanilla ice cream

Ananas al naturale

Fresh pineapple

Dessert

Cialda di cannolo Siciliano con crema di ricotta* al cioccolato e granella di pistacchio

Sicilian pastry roll with chocolate-ricotta* cream and chopped pistachios

Tiramisù della casa

Tiramisù

Soufflé Black & White*

Tortino al cioccolato fondente con cremoso cuore caldo al cioccolato bianco* e quenelle di gelato

Dark chocolate soufflé with white chocolate heart* and ice cream quenelle

Croccante all'amarena*

Vanilla flavored semifreddo with a sour cherry core covered with caramelized almonds*

Semifreddo alle mandorle di Sicilia* (con possibile opzione affogato al caffè)

Semifreddo with almonds* (Semifreddo with almonds* drowned in coffee on request)

Seadas di Formaggio* al miele

Sardinian fried pastry filled with pecorino cheese* and topped with honey

Sorbetto* al limone

Lemon sorbet*

Menu Bimbi - Children's Menu*** Primi Piatti - First Courses

Pennette al pomodoro fresco

Pasta with tomato sauce Pasta mit Tomatensoße

o - or - oder

Farfalle al pesto

Pasta with pesto sauce Pasta mit Pesto

Secondi Piatti - Second Courses

Hamburger di Manzo* con patate fritte fresche, maionese e ketchup

Beef Burger* with French fries, mayonnaise and ketchup Burger aus Rindfleisch* mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

o - or - oder

Funny Fish* impanato con patate fritte fresche, maionese e ketchup

Breaded Funny Fish* with French fries, mayonnaise and ketchup Panierter Fisch* mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

o - or - oder

Birichini di Pollo* con patate fritte fresche, maionese e ketchup

Breaded chicken nuggets* with French fries, mayonnaise and ketchup Hühner-Nuggets* mit Pommes frites, Mayonnaise und Ketchup

Dessert

Gelato 2 gusti (vaniglia e cioccolato)

Ice cream (vanilla and chocolate) Eiscreme (Vanille und Schokolade)

Coperto incluso - Cover charge included - Gedeck ist im Preis inbegriffen

***Il Menù comprende un primo e un secondo a scelta e il dessert. Valido per bambini di età fino a 12 anni.

***The menu includes a first course and a second course of your choice and the dessert.

Valid for children up to 12 years old.

***Die Speisekarte enthält einen wahlweisen Ersten sowie einen wahlweisen Zweiten Gang und ein Dessert. Sie ist für Kinder bis 12 Jahre alt gültig. ELENCO DEGLI ALLERGENI (Reg. UE N. 1169/2011): SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE «SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE»

- Cereali contenenti Glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio;
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci
- del Queensland e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidrite solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini);
- Lupini e prodotti derivati;
- Molluschi e prodotti derivati.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È DISPONIBILE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, SU RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

LIST OF ALLERGENS (Reg. EU No 1169/2011): USERS ARE INFORMED THAT THE FOOD SERVED IN THIS ESTABLISHMENT MAY INCLUDE «SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES»

- Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof;
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof;
- Milk and milk products, including lactose;
- Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products
- thereof;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Sulphur dioxide and sulphites (possibly contained in the wine);
- Lupin and products thereof;
- Mollusks and products thereof.

THE RELEVANT DOCUMENTATION IS AVAILABLE FOR ANY INFORMATION REGARDING INGREDIENTS AND ALLERGENS. THE STAFF WILL PROVIDE IT ON REQUEST.



