



MENÙ

VORSPEISEN

Miesmuscheln in scharfem guazzetto € 10,00

Tomaten, miesmuscheln, peperoncino, pekersilie, knoblauch, origano (14)

**Versione alla marinara disponibile*

Tintenfischtentakel *mit radicchio und nüsse* € 12,00

Tintenfisch, radicchio, nüsse, sals, pfeffer (8-14)

Dreierlei Käsesorten aus unserer Region € 11,00

Kurz gereifter Ziegenkäse, mittel gereifter Schafskäse, ang gereifter Riserva Schafskäse (7)

Vorspeisen vom meer € 20,00

teigtaschen gefüllt mit seppia, garnelen, Tintenfischtentakel in balsamic glace, miesmuscheln marinara, kleine kraken mit tomaten und peperoncini, meersfrichtesalat (1-2-3-4-5-10-11-13-14)

Verkostung von käse and verschiedene
aufschnitte unserer region € 16,00

Schinken, salsiccia, schinken vom schweinebäckchen oder capocollo, pancetta und verschiedene käsesorten unserer region (1-4-2-14-4-10-11-5-8-7)

Eisiges plateau daraut (6 auskin) € 16,00

Mit limette aromatisiert

Ostriche, limone (14)

Frischer Fisch aus unserem Golf € 20,00

Auster, Garnele, Scampi, Thunfisch, Passionsfrucht oder Mango, Zitrone (2-4-14)

Crudité Für zwei Leute

Frischer Fisch aus unserem Golf (*per 2 persone*) € 39,00

Austern, Garnelen, Scampi, Thunfisch, Maracuja oder Mango, Zitrone (2-4-14)



Pauschale für gedeck 1,50

ERSTER GANG

Culurgiones nach Tortoliese Art € 11,00

Hausgemachte teigtaschen mit käse, kartoffel und frischer minze gefüllt
auf tomatensauce (1-3-7-9)

Culurgiones meeres Art € 13,00

Hausgemachte teigtuschen mit käse, kartoffel und frischer minze, venusmuscheln,
getrocknete fischrogen (1-3-4-7-14)

Spaghetti mit venusmuscheln € 14,00

Venusmuscheln, Öl, knoblauch (1-14)

Traditioneller Fischeintopf € 16,00

Sardische Fregola, Tinkenfish, seppia, garnelen, miesmuscheln, venusmuscheln,
fishbrühe, weißwein, marinarasauce (1-2-4-9-12-14)

Nudeln nach beliebigen € 18,00

Spaghetti role garnelen, burrata and gehackte Pistazien (1-2-7-8-9)

Penette mit knusprigen schinken vom
schweinebäckchen in einer bohnen-pistazienmousee € 14,50

Guanciale, fave e pistacchi (1-8)

**vegetable version available*

Linguine mit hummer € 20,00

Hummer, sauce and peperoncino (1-2-3)

Malloreddus nach campino Art (*Campidanese*) € 13,00

Handgemachte malloreddus aus hartweizengrieß, frischer salsiccia,
tomaten und fenchel (1-3)

Spaghetti mit Miesmuscheln € 12,00

Miesmuscheln, Öl, knoblauch (1-14)

HAUPTGANG

Frittierte tinkenfischringe € 14,00

Dazu remouladensauce* (1-3-4-5-10)

Frittierte fischplatte *mit Gemüse* € 16,00

Calamari, Garnelen, Fisch des Tages, Karotten und Zucchini (1-2-3-4-5-14)

T-bone- steak vom grill € 16,00

Dazu kartoffen aus den ofen

Thunfisch in einer feinen pistazienkrone € 18,00

Thunfisch, senf, pistazie (4-8-10)

Entrecote mit rucola und parmesan € 18,00

Manzo, rucola, grana in scaglie 30 mesi (7)

Gemischte fischplatte vom grill € 25,00

tagesfrish:rote garnelen, schwertfisch oder thunfish, seppia (2-4-14)

Gambas von grill € 25,00

(2-4-14)

Seppie vom grill € 20,00

(2-4-14)

Frischer fish vom grill Nur auf vor beskellung

*mayonnaise, zwiebel, eier, kapern, gürkchen, petersilie

BEILAGEN

Ofenkartoffeln € 5,00

Kartoffeln, Öl, Salz, Rosmarin, Knoblauch

Grillgemüse € 5,00

Zucchini, Paprika, Aubergine, Radicchio, Knoblauchöl, Petersilie

Gemischter Salat € 5,00

Grüner Salat, Karotten, Rucola, Tomaten, Radicchio

Fischstäbchen € 5,00

(5)

FÜR UNSERE KLEINE GÄSTE

Nudeln mit Pesto € 7,00

Pinoli, basilikumpesto, parmesan und pinienkerne, olio (ohne knoblauch) (1-7-8)

Mini Penne mit Tomatensauce und Basilikum € 6,00

(1-9)

Chicken Nuggets *und Fischstäbchen* € 7,00

(1-5)

Bastoncini di pesce *und Fischstäbchen* € 7,00

(1-4-5)

Baby Fischstäbchen € 3,50

(5)

Baby Culurgiones nach Tortoliese *4 Stück* € 7,00

Hausgemachte teigtaschen mit käse, kartoffel un frischer minze gefüllt
auf tomatensauce (1-3-7-9)

DESSERT

Sebadas di Tortoli *traditionelle nach tisch* € 5,00
(1-7)

Crema catalana *della casa* € 5,00
(3-7)

Tiramisù *della casa* € 5,00
(1-3-7)

Cheesecake € 5,00
(1-7)

Pavlova *della casa mit frische obst* € 5,00
(3)

Semifreddo alla nocciola € 5,00
Fluten frei
(3-8)

Sorbetto al limone € 4,00
(3-12)

OBST

Saisonales Obst € 5,00

GETRÄNKE

Acqua frizzante 0,75 cl	€ 2,50
Acqua naturale 0,75 cl	€ 2,50
Fanta - Sprite 33 cl	€ 3,00
Coca Cola - Coca Cola Zero 33 cl	€ 3,00
Succhi pera, pesca, ananas 20 cl	€ 2,50
Cocktail Sanpellegrino 33 cl	€ 3,00
Estathè pesca 33 cl	€ 2,50
Estathè limone 33 cl	€ 2,50

BIER

Ichnusa 33 cl	€ 3,00
Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 3,50
Ichnusa non filtrata 20 cl	€ 2,50
Heineken 33 cl	€ 3,00
Peroni gran riserva rossa 50 cl	€ 5,00
Peroni bianca 50 cl	€ 5,00
Peroni puro malto 50 cl	€ 5,00
Birra Gluten Free or Alchol free 33 cl	€ 3,50

DIGESTIV

Petrus	€ 3,50
Fernet Branca	€ 3,50
Brancamenta	€ 3,50
Vecchio amaro del capo	€ 3,50
Amaro Averna.....	€ 3,50
Cynar	€ 3,50
Montenegro.....	€ 3,50
Jagermeister	€ 3,50
Mirto o Limoncello di Sardegna	€ 3,50
Whiskey, Brandy, Rum don Papa	€ 7,00
Grappa Rosavalia Orgosolo	€ 4,50
Grappa Rosavalia Barricata Orgosolo	€ 5,00
Grappa Barricata Selezione	€ 5,00
Acquavite Barricata Nonnu Elogu	€ 5,00
Anima Nera - Baileys - Amaretto Disaronno	€ 3,50
Selezione della Casa	€ 5,00

KAFFEE

Espresso	€ 1,00	Kaffee mit Alkohol	€ 2,00
Caffè macchiato	€ 1,00	Cappuccino	€ 2,00
Decaffeinato	€ 1,00	Etiopia, Papua, Brasile	
Gingseng	€ 1,50	Guatemala	€ 1,50

WEIßWEIN

Costamolino	€ 14,00
Vermentino DOC - Cantina Argiolas - 13,5% Vol	
Tyrsos	€ 16,00
Vermentino DOC - Cantina Contini - 12% Vol	
Karmis	€ 21,00
Cuvée IGT - Cantina Contini - 13% Vol	
Mamaioa	€ 22,00
Vino Biologico - Cantina Contini - 13% Vol	
Iselis	€ 24,00
Vermentino DOC - Cantina Argiolas - 14,5 % Vol	
Nuvole di Ale	€ 22,00
Vermentino - Azienda vitivinicola Castello Montecuto - 13,5 Vol	
Diffidente	€ 22,00
Vermentino DOC - Cantina Asinara - 13% Vol	
Indolente	€ 25,00
Vermentino DOC - Cantina Asinara - 13% Vol	
Un anno dopo	€ 25,00
Vermentino DOC - Cantina Quarto Moro - 13,5 Vol	
Stellato	€ 28,00
Vermentino DOC - Cantina Pala - Serdiana - 14% Vol	
Lupus in Fabula	€ 28,00
Vermentino Gallura - Cantina Tenute Olbios - 14% Vol	
Lanura	€ 25,00
Vermentino DOC - Tenute Perda Rubia - 12,5 Vol	
Capichera	€ 75,00
IGT - Società Agricola Arzachena - 14% Vol	
Spera 75 cc	€ 20,00
Vermentino di Gallura DOCG - Cantina Siddura - 13,5% Vol	
Isole del Sole 75 cc	€ 12,00
Cantina Argiolas - 13% Vol	
Vino della Casa Caraffa 50 cc	€ 6,00
Cantina Argiolas - 13% Vol	

ROTWEIN

Barsu	€ 15,00
Cannonau IGT - Tenute Pisanu - 14,5% Vol	
Susenigy	€ 18,00
Bovale IGT - Tenute Pisano - 14% Vol	
Costera	€ 17,00
Cannonau DOC - Cantine Argiolas - 14% Vol	
Tiernu	€ 18,00
Bovale DOC - Cantina Mogoro - 14% Vol	
Perdera	€ 17,00
Monica DOC - Cantina Argiolas - 13,5% Vol	
Cagnulari	€ 26,00
Cagnulari IGT - Alba & Spanedda - 14,5% Vol	
Buio	€ 25,00
Carignano DOC - Cantina Mesa - 13,5% Vol	
Mamuthone	€ 21,00
Cannonau DOC - Cantine Sedilesu - 15% Vol	
Stuni	€ 21,00
Monica - Cantine Villa de' Luceri - 14% Vol	
BVL	€ 28,00
Bovale - Cantine Quarto Moro - 13,5% Vol	
Naniha	€ 30,00
Cannonau DOC - Tenute Perda Rubia - 14% Vol	
Perda Rubia	€ 40,00
Cannonau DOC - Tenute Perda Rubia - 14,5% Vol	
Isole del Sole 75 cc	€ 10,00
Vino della Casa - Cantina Argiolas - 13% Vol	
Vino della Casa Caraffa 50 cc	€ 6,00
Cantina Argiolas - 13% Vol	

SEKT

Attilio	€ 25,00
Brut - Cantina Contini	
Valdo Origine	€ 18,00
Extra dry - Cantina Vald - 11,5% Vol	
Valdo Cuvée	€ 22,00
Extra Dry DOCG - Cantina Valdo - 11,5% Vol	
Balari	€ 14,00
Vermentino di Gallura frizzante DOCG - Cantina Monti - 11% Vol	
Attilio Rosè	€ 25,00
Rosato IGT - Cantina Contini	
Rosè	€ 14,00
Vino Nieddera rosato - Cantina Contini	
Q	€ 14,00
Vino spumante Brut metodo classico - Cantina Quaro Moro	

WEIN IN GLAS

Bianco, Rosso, Bollicine	€ 4,50
Bianco, Rosso, Bollicine selezione	€ 4,50

CHAMPAGNE - WEIN SEKT

Centogemme	€ 30,00
Torbato DOCG - Poderi Parpinello - 13% Vol	
Veuve Clicquot	€ 90,00
Champagne Brut - Veuve Clicquot - 12% Vol	
Mumm	€ 85,00
Champagne - Mumm - 12% Vol	
Ferrari	€ 60,00
Maximun brut DOC - Ferrari - 12,5% Vol	
Banfi	€ 20,00
Asti moscato - Banfi - 7% Vol	



INFORMATIVA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che gli alimenti preparati in questo esercizio, contengono ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- | | |
|---|--|
| 1 Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di Lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione. Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

ALLERGEN REPORT

We inform our customers that food prepared here, contain ingredients or adjuvants considered allergens. List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 substances or products causing allergies or intolerances

- | | |
|---|---|
| 1 Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products | 8 Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products |
| 2 Crustaceans and products based on shellfish | 9 Celery and products based on celery |
| 3 Eggs and by-products | 10 Mustard and mustard-based products |
| 4 Fish and products based on fish | 11 Sesame seeds and sesame seeds-based products |
| 5 Peanuts and peanut-based products | 12 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg |
| 6 Soy and soy-based products | 13 Lupine and lupine-based products |
| 7 Milk and dairy products (lactose included) | 14 Molluscs and product based on molluscs |

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation. Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils. So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

