CARBONIA

LU HOTEL

Restaurant

Gli Speciali*

Linguina all'Astice e Cuore di Tonno** [A: 4-7-14-2]	€25.00
Culurgiones al Nero di Seppia, Gambero Rosso e Bottarga ** [A: 1-7-4-2]	€24.00
Filetto di Manzo in Salsa di Olive e Rosmarino [A: 9]	€25.00
Bistecca di Manzo con Patate al Forno ai Profumi Mediterranei	€24.00
Wagyu alla griglia con Verdure Grigliate e Salsa di Soia [A: 9-6]	€36.00
Carrellata di Antipasti di Mare (minimo due persone) ** [A: 1-2-4-14]	€35.00
Insalata di Astice alla Catalana ** [A: 14-2]	€45.00
Tartare di Tonno Rosso di Carloforte ** [A: 4]	€20.00
Medaglione di Tonno Rosso Scottato e Pomodorini al Basilico ** [A: 4]	€23.00
Crudi di Mare ** [A: 2-14]	€12.00 / Hg
Ostriche [A: 2-14]	€4.00 Pz

Insalate

Lu' Salad: Insalata Mista, Pomodori, Prosciutto Crudo, Bocconcini di Bufala Campana DOP [A: 1-7]	€15.00
Insalata dello Chef: Insalata Mista, Pomodori, Tonno, Mais e Salmone Affumicato [A: 1-7-14-12]	€18.00
Rosa dei Venti: Mozzarella, Pomodoro, Julienne di Basilico e Origano [A:7]	€13.00

Antipasti

Insalatina di Mare con Verdurine Croccanti ** [A: 2-4-14]	€16.00
Bocconcini di Bufala, Pomodorini, Chips di Basilico e Olio Fruttato [A: 7]	€14.00
Capesante scottate in Bisque di Gamberi ** [A: 14-2]	€16.00
Scaloppa di Petto d'Anatra con Mele Caramellate **	€15.00
Polpo Arrosto aromatizzato al Timo e Crema di Patate ** [A: 4-14]	€16.00
Sformatino di Verdure in Crema di Parmigiano e Zafferano [A: 7]	€14.00

* Piatti NON inclusi nella Mezza Pensione / Menù Degustazione

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti in funzione della stagionalità.

° Per eventuali allergie, intolleranze e varianti vegane, si prega di rivolgersi al responsabile di sala.

CARBONIA

HOTEL

Primi

Malloreddus de Punzu al Ragù di Faraona e Pomodoro Disidratato ** [A: 1-9]	€16.00
Linguine con Tartare di Gambero e Polvere di Liquirizia ** [A: 1-2-7]	€18.00
Ravioli di Cernia con Bottarga e Pomodorini ** [A: 1-4-7]	€18.00
Spaghettoni al Pesto di Rucola, Cozze e Stracciatella [A: 1-14-7]	€17.00
Culurgiones Arzanesi con Pomodoro Fresco e Scaglie di Fiore Sardo DOP ** [A: 1-7]	€17.00
Lasagnetta di Verdure in Fonduta di Pecorino e Gocce di Pesto ** [A: 1-7-5-8]	€19.00

Secondi

Filetto di Orata con Pomodoro Secco e Olive Taggiasche [A: 14]	€21.00
Frittura di Calamari, Gamberi e Pescato del Giorno ** [A: 1-2-4]	€22.00
Tagliata di Manzo al Rosmarino e Ratatouille di Verdure [A: 9-1]	€22.00
Costolette di Agnello con Panatura alle Erbette al Profumo di Limone ** [A: 3-1]	€21.00
Pecorino Arrosto in Riduzione al Mirto, Miele e Noci [A: 7-8]	€18.00
Trancio di Pesce Spada alla Mediterranea ** [A: 12]	€21.00

Contorni

Patate al Forno [A: V]	€7.00
Insalata Mista [A: V]	€7.00
Ratatouille di Verdure [A: 1-V]	€8.00
Verdure Grigliate o al Vapore [A: V]	€8.00

Dessert

Tiramisù - disponibile anche senza glutine e senza lattosio [A: 1-3-7]	€7.00
Pavlova con Lemon Curd [A: 3-7]	€7.00
Raviolini Artigianali, Ricotta, Miele e Noci ** [A: 1-7-3-8]	€7.00
Cheescake in Salsa alle Fragole ** [A: 1-7]	€7.00
Torta al Limoncello con Crema Chantilly e Zeste di Limone [A: 1-7]	€7.00
Tagliata di Frutta di stagione [A: V]	€7.00

1 . Glutine e derivati 2 . Crostacei e derivati 3 . Uova e derivati 4 . Pesce e derivati 5 . Arachidi e derivati
6 . Soia e derivati 7 . Latte e derivati 8 . Frutta a guscio e derivati 9 . Sedano e derivati 10. Senape e derivati
11 . Semi di sesamo e derivati 12 . Anidride solforosa e solfiti 13 . Lupini e derivati 14 . Molluschi e derivati
V . Vegetariani