

Restaurant

Gli Speciali*

Linguina all'Astice e Cuore di Tonno** [A: 1-2-4-9]	€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
Filetto di Muggine di Sardegna in crosta di Carasau e Patate saltate** [A: 1]	€21.00
Insalata di Astice alla Catalana ** [A: 14-2-9]	€45.00
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: 7]	€15.00
Insalata dello Chef: Insalata Mista, Pomodori, Tonno, Mais e Salmone Affumicato [A: 4]	€18.00
Rosa dei Venti: Mozzarella, Pomodoro, Julienne di Basilico e Origano [A: 7]	€13.00

Antipasti

Bocconcini di Bufala, Datterini Gialli e Rossi, Chips di Basilico e Olio Fruttato [A: 7]	€14.00
Millefoglie di Melanzane con Tonno, Pomodoro e gocce di Pesto ** [A: 4-7-8]	€15.00
Petto d'Oca affumicato su letto di Rucola e Ananas Caramellata ** [A: 7]	€14.00
Zucchine ripiene di Quinoa e Verdurine di stagione [A: 1]	€13.00
Carpaccio di Mosciame di Tonno, Pomodorini Confit e crema di Burrata [A: 4- 7]	€15.00

* 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

W
HOTEL
* * * *

Primi

Malloreddus de Punzu con Battuto di Agnello Sardo e Scorzette di Limone ** [A: 1-9]	€17.00
Tagliolini alla Seppia con il suo Nero e Pomodoro Secco ** [A: 1-14]	€18.00
Calamarata al Sugo di Datterini e Polpo di scoglio** [A: 1-14]	€19.00
Lasagna di Verdure in fonduta di Erborinato e gocce di Pesto ** [A: 1-7-8]	€18.00
Culurgiones Arzanesi con Filetto di Muggine, Pomodorini e Crumble di Olive ** [A: 1-4]	€19.00

Secondi

Filetto di Ricciola con Pomodoro Secco e Olive Taggiasche** [A: 4]	€22.00
Frittura di Calamari, Gamberi e Pescatrice ** [A: 1-2-4]	€22.00
Petto d'Anatra al Grand Marnier e scorzette di Arancia**	€23.00
Costolette di Agnello Arrosto con Scorzette di Limone **	€21.00
Parmigiana di Zucchine , Provola Nera di Bortigali e salsa al Basilico [A: 7]	€19.00
Cotoletta di Pesce Spada con Insalatina croccante e salsa Tartara ** [A: 1-3-4]	€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
Panna Cotta con Coulis di Lamponi [A: -7]	€7.00
Seadas con Miele di Arancio ** [A: 1-7-3-8]	€7.00
Cheesecake in Salsa di Mango e Vaniglia** [A: 1-7-10-8-6]	€7.00
Tortino al Cioccolato fondente e Gelato al Fiordilatte [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