

Restaurant

Spécialités*

Linguine au Homard et Cœur de Thon ** [A: 1-2-4-9]	€25.00
Steak de Bœuf aux Pommes de Terre Rôties parfumées aux Herbes Méditerranéennes	€24.00
Wagyu Grillé avec Légumes Rôtis et Sauce Soja [A: 9-6]	€36.00
Filet de Mulet Sarde en Croûte de Pain Carasau et Pommes de Terre Sautées** [A: 1]	€21.00
Salade de Homard à la Catalane ** [A: 14-2-9]	€45.00
Crudités de Fruits de Mer ** [A: 2-14]	€12.00 / Hg
Huîtres [A: 2-14]	€4.00 Pz

Salades

Salade Lu' : Laitues Mélangées, Tomates, Jambon Cru, Bouchées de Mozzarella de Bufflonne de Campanie AOP [A: 7]	€15.00
Salade du Chef : Salade Mélangée, Tomates, Thon, Maïs et Saumon Fumé [A: 4]	€18.00
Rose des Vents : Mozzarella, Tomate, Julienne de Basilic et Origan [A: 7]	€13.00

Entrées

Bouchées de Mozzarella de Bufflonne, Tomates Cerises, Chips de Basilic et Huile Fruitée [A: 7]	€14.00
Millefeuille d'Aubergine au Thon, Tomate et Coulis de Pesto** [A: 4-7-8]	€15.00
Magret d'Oie Fumé sur un Lit de Roquette et Ananas Caramélisé ** [A: 7]	€14.00
Courgettes Farcies au Quinoa et Légumes de Saison** [A: 1]	€13.00
Carpaccio de Longe de Thon Cuit avec Tomates Cerises Confites et Crème de Burrata [A: 4 - 7]	€15.00

* Plats NON inclus dans la demi-pension / le menu dégustation

** Certains produits peuvent être congelés ou réfrigérés en fonction de la saison.

° Pour allergie, intolérance ou variante végétalienne, veuillez contacter le responsable de la salle à manger.



C A R B O N I A

H O T E L
* * * *

Première Plats

Malloreddus de Punzu au Ragoût d'Agneau et zeste de Citron ** [A: 1-9]	€17.00
Tagliolini à l'Encre de Seiche et Tomates Séchées ** [A: 1-14]	€18.00
Calamarata à la Sauce de Tomates Datterini et Poulpe** [A: 1-14]	€19.00
Lasagnes de Légumes à l'Erborinato Fondu et Coulis de Pesto** [A: 1-7-8]	€18.00
Curlygiones au Filet de Mulet, Tomates Cerises et Émietté d'Olives ** [A: 1-4]	€19.00

Deuxième Plats

Filet de Sériole aux Tomates Séchées et Olives Taggiasche** [A: 4]	€22.00
Friture de Calamars, Crevettes et Lotte ** [A: 1-2-4]	€22.00
Magret de Canard au Grand Marnier et Zeste d'Orange**	€23.00
Côtelettes d'Agneau Rôties au Zeste de Citron **	€21.00
Parmigiana de Courgettes à la Provola à Croûte Noire de Bortigali et Sauce au Basilic [A: 7]	€19.00
Escalope d'Espadon avec Salade Croquante et Sauce Tartare ** [A: 1-3-4]	€21.00

Contours

Pommes de Terre au Four [A: V]	€7.00
Salade Mixte [A: V]	€7.00
Ratatouille de Légumes [A: 1-V]	€8.00
Légumes Grillés ou cuits à la Vapeur [A: V]	€8.00

Dessert

Tiramisu – également disponible sans gluten et sans lactose [A: 1-3-7]	€7.00
Panna Cotta avec Coulis de Framboise [A: -7]	€7.00
Seadas avec Miel de Fleur d'Orange** [A: 1-7-3-8]	€7.00
Cheesecake à la Sauce Mangue et Vanille ** [A: 1-7-10-8-6]	€7.00
Gâteau Fondant au Chocolat Noir avec Glace à la Fleur de Lait [A: 1-7]	€7.00
Fruits frais de saison tranchés [A: V]	€7.00

1. Gluten et dérivés 2. Crustacés et dérivés 3. Oeufs et dérivés 4. Poissons et produits de la pêche 5. Arachides et dérivés
6. Soja et dérivés 7. Lait et produits laitiers 8. Noix et dérivés 9. Céleri et dérivés 10. Moutarde et dérivés
11. Graines de sésame et dérivés 12. Anhydride sulfureux et sulfites 13. Lupins et dérivés 14. Mollusques et dérivés
V. Végétariens