



AL VOSTRO ARRIVO AL TAVOLO

Served at the table upon your arrival

Bevanda calda a scelta dalla nostra caffetteria

Hot drink of your choice freshly made in our cafeteria

Confetture di frutta & miele Abi d'Oru

Fruit jam & Abi d'Oru honey

Burro montato in casa 7

Homemade butter

Acqua oligominerale

Still or sparkling water

CENTRIFUGHE DI FRUTTA E VERDURA A SCELTA

Fruit & vegetables extract of your choice

Ananas, mela, arancia, pompelmo, melone

Pineapple, apple, orange, grapefruit, melon

Sedano, zenzero, carote, cetriolo, spinaci 9

Sellerie, ginger, carrot, cucumber, baby spinach

L'ISOLA SENZA GLUTINE

Served at our buffet - gluten free

Selezione di pani, croissant, torte, biscotti, muffin, cereali 1/3/7/5

*Bread selection, fresh croissants, homemade cakes, biscuits,
muffin & cereals*



LATTICINI

Served at our buffet - dairy/dairy free

**Latte - riso, mandorla, soia, cocco, alta digeribilità,
intero, scremato 7/6/8**

*Cold milk selection - rice, almond, coconut, soy, dairy free,
skimmed, whole milk*

Scelta di yogurt - intero, magro, soia, frutta 7/6

Yogurt selection - whole milk, light, soy, fruit

Acai bowl - frutto di Acai, frutta fresca, latte di soia 6/8

Acai, fresh fruit, soy milk

Granola - yogurt di capra, frutta, granola 7/8

Goat's milk yogurt, fruit, granola

DOLCI, FRUTTA, SEMI E CEREALI

Served at our buffet - sweets, fruit & cereals

L'angolo della pasticceria 7/6/8/1/3

*Daily selection of freshly baked pastries,
homemade cakes and biscuits*

**Selezione di pani - panini al latte, pane ai cereali, pane nero,
pane integrale, pane bianco 1/3/7**

*Bread selection - milky bun, cereal bread, dark bread,
wholemeal bread, white bread*

Frutta fresca tagliata - selezionata in base alla stagione

Fresh fruit - seasonally selected

**Frutta secca - nocciole, mandorle, pinoli, noci, uvetta,
bacche di goji, prugne, albicocche 8**

*Dried fruit - hazelnut, almond, pine kernel, walnut, raisin,
goji berries, prunes, apricot*



DOLCI, FRUTTA, SEMI E CEREALI

Served at our buffet - sweets, fruit & dairy

Semi - chia, girasole, sesamo, papavero, zucca 11

Seeds - chia, sunflower, poppy, sesame, pumpkin

Selezione di cereali - corn flakes, Special Kellogg's,

All Bran, rice crispies

Cereal selection - corn flakes, Special Kellogg's,

All Bran, rice crispies

INSACCATI, FORMAGGI, PESCI E INSALATE

*Served at our buffet – cured meat, cheeses,
smoked fish & salad*

Salsiccia e i prosciutti sardi e nazionali 1

*Pork cured sausages & cold cuts from Sardinia
and rest of Italy*

Salumi magri

Other type of cured meat (not pork)

Bresaola di manzo

Cured beef "Bresaola" from Valtellina

Formaggi freschi - ricotta, mozzarella, caprino spalmabile, Dolcesardo 7

*Fresh cheeses - ricotta cheese, mozzarella,
goat cheese, cow's milk Dolcesardo*

Formaggi stagionati - Pecorino sardo stagionato, Pecorino sardo semi stagionato 7

Matured & semi matured - Sardinian pecorino cheese

Fumè di mare - salmone selvaggio, carpaccio del giorno 4

Smoked fish – wild salmon, daily fish carpaccio

Mondo vegetale - misticanze, pomodorini, carote, avocado, cetrioli

Vegetables - mix leaves, tomatoes, carrots, avocado, cucumber



DALLA NOSTRA CUCINA

Ampia disponibilità su richiesta di preparazioni senza glutine
From our kitchen - gluten free dishes available on request

L'AMERICANA

Uova biologiche strapazzate, crocchette di patate, pomodori al forno, fagioli in umido, bacon, salsiccia di maiale 3/1
Organic scrambled egg, hashbrown, baked tomatoes, beans, bacon and pork sausage

HEALTHY

Frittatina con albume di uova bio, spinaci, formaggio fresco di capra, pomodori al forno e rucola 3/7
White egg "frittata", spinach, fresh goat cheese, baked tomatoes and spring onion

INNOVATIVA

Bagel, salmone norvegese fumè Abi d'Oru, uovo in camicia, bietola saltata, salsa olandese 1/4/3/11
Bagel with smoked Norwegian salmon, poached egg, sautéed chard, hollandaise sauce

LA GUSTOSA

Pancake, sciroppo d'acero, frutti di bosco 1/3/7
Pancake, maple syrup, wild berries

PORRIDGE

Fiocchi di avena cucinati al latte o all'acqua 7
Oatmeal cooked in milk or water

COLAZIONE REALE (Non inclusa - addebito in camera)

The royal breakfast (not included - charged to your room)

Uova biologiche al tartufo nero di Laconi 3
Organic free range eggs with Sardinian black truffle
€ 22

Carpaccio di spada con caviale Oscetra 3g. e toast al burro
Swordfish carpaccio with Oscetra caviar 3g. and butter toast
€ 40

Champagne Francis Orban Brut Prestige 0,10 cl
€ 22

Spumante Birbante Rosè 0,10 cl
€ 14