



Abi d'Oru

SARDINIAN BEACH HOTEL & SPA

PORTO ROTONDO

★ ★ ★ ★ ★

TZIA MARIA MENU



È inclusa all'interno del pacchetto mezza pensione, la scelta di tre portate dal presente menu
Guests on half board may choose three courses from the following menu

ANTIPASTI / STARTER

I salumi e formaggi dell'isola 7/1

Prosciuttino di cinghiale, salsiccia di pecora, mustela di maiale,
guanciale, pecorino, ricotta mustia e casizolu
*Wild boar raw ham, sheep sausage, cured pork fillet, cured pork cheek,
pecorino cheese, smoked ricotta cheese and matured Casizolu*

€ 25

Polpo alla paesana 2/14

Polpo cucinato in bisque di crostacei, salsa ai pomodorini e peperoncino
Octopus cooked in crustacean bisque, cherry tomatoes sauce and chilli

€ 20

Cozze di Olbia 14

Cozze saltate con erbe aromatiche dell'orto
Sautéed mussels and aromatic herbs from our garden

€ 18

Carciofi di Valledoria 7

Carciofo spinoso ripieno di caprino Rocca Ruja e pere caramellate
Sardinian artichokes stuffed with goat cheese and served with caramelized pears

€ 18



PRIMI / MIDDLE COURSES

Bottarga di Cabras 1/4/14

Fregola alla bottarga di muggine di Cabras, finocchietto selvatico e vongole di Marceddi

Fregola pasta with grey mullet roe, wild fennel and clams

€ 22

Culurgiones ogliastrini 1/3/7

Pasta di semola tricolore lavorata a mano, ripiena di patate,
spinaci croccanti e brasato di carne nostrana

Stuffed culurgiones pasta with potatoes, crunchy spinach and braised local red meat

€ 24

Su pane frattau 3/1

Pane carasau ammollato nel brodo di pecora, salsa al pomodoro e uovo in camicia

Carasau bread soaked in sheep's broth, tomato sauce and poached egg

€ 24



SECONDI / MAIN COURSES

Porchetto sardo

Il classico porchetto sardo al mirto,
cucinato allo spiedo e servito con patate al forno
(min 2 pax)

*Our famous crunchy suckling pig
with myrtle and oven roasted potatoes*

€ 27

Melanzane alla Sassarese

Melanzane lunghe cucinate al forno con aglio, olio, prezzemolo,
pomodori confit e peperoncino

Oven baked aubergines cooked with garlic, evo, parsley, confit tomatoes and chilli

€ 20

Filetto di pesce del giorno alla bosana 4

Filetto di pesce in salsa di pomodorini, patate e
zafferano sfumato alla Malvasia

*Our catch of the day. Fillet of fish in cherry tomatoes,
potatoes, saffron and Malvasia wine*

€ 25



PIZZA

Tutte le nostre pizze sono fatte con lievito madre e una lievitazione naturale di 72 ore
Our pizzas are made with a natural leaving of 72h

LA PIZZERIA CLASSICA - CLASSIC

Regina Margherita 1/7

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
Tomato, buffalo mozzarella and basil

€ 14

Napoli 1/7/4

Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi
Tomato, mozzarella, anchovies and capers

€ 15

Terra e mare 1/7/4

Melanzane, mozzarella, pomodorini e bottarga
Aubergine, mozzarella, tomatoes and cured grey mullet roe

€ 17

Crudo 1/7

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo "Sant'Ilario",
rucola e scaglie di Grana Padano
*Tomato, mozzarella, raw ham "Sant'Ilario",
rocket salad and shavings of Grana Padano*

€ 18



PIZZA

Tutte le nostre pizze sono fatte con lievito madre e una lievitazione naturale di 72 ore
Our pizzas are made with a natural leaving of 72h

LA PROPOSTA GOURMET - GOURMET PIZZA

Abi d'Oru 1/2/7/14

Impasto al nero di seppia, burrata, tartare di gambero rosso,
finocchietto selvatico e riduzione al mirto

Ink fish dough, burrat cheese, red prawn tartare, wild fennel and myrtle reduction

€ 24

Tzia Bonaria 1/7

Salsiccia sarda su crema di zucca,
gocce di gorgonzola e mentuccia

*Sardinian fresh sausage, pumpkin cream,
gorgonzola cheese and fresh mint*

€ 20

Tzia Maria 1/7/4

Pesto di rucola, tonno fresco, cipolla rossa,
bocconcini di bufala e pomodorini gialli

*Sardinian fresh sausage, pumpkin cream
gorgonzola cheese and fresh mint*

€ 20

Isola 1/7

Prosciutto di capra, pecorino,
colatura di fichi d'india e polvere di arancia

Goat ham, pecorino cheese, prickly pear sauce and orange powder

€ 20



DOLCI / DESSERT

Seadas al miele di corbezzolo 1/7

*Deepfried sweet raviolone stuffed
with melted cheese and served with hot honey*

€ 12

I nostri dolcetti secchi tipici e tradizionali 1/7/3/8

Our tipycal after dinner dry biscuits

€ 9

Meringa di ricotta e miele 3/7

Meringue, ricotta cheese, honey and lemon

€ 9

Tiramisardo 1/7/3

*A renovated classic, Strawberry and apricote compote
mascarpone cheese, whipped cream, Savoirdone biscuit*

€ 10

