



ANTIPASTI / STARTER

Per garantire la qualità del cibo e la giusta temperatura di servizio alcuni dei piatti del seguente menù potrebbero non essere serviti ai tavoli della piscina.

For preserving the quality and the right service temperature, some of the dishes of the following menù may not be available at the bar tables

DA CONDIVIDERE

Gran piatto di salumi e formaggi dell'isola 7

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

LE INSALATE

Catalana di rana pescatrice 9/4

Insalata di rana pescatrice al vapore, pomodorini, sedano, basilico, cipolla rossa e citronette
Steamed monkfish, cherry tomatoes, sellery, basil, red onion and citronette

€ 25

Misticanze e filetti di pollo grigliato 1/7/3

Valeriana, rucola, lattuga, songino, filetti di pollo alla griglia, crostini di pane, scaglie di Grancampidano e salsa all'aglio
Mix green leaves, grilled chicken bites, bread croutons, Grancampidano cheese shavings

€ 20

Insalata greca alla sarda 7

Lattuga, cipolla rossa, pomodorini, olive bosane e formaggio caprino fresco
Lettuce, red onion, cherry tomatoes, olives and creamy goat cheese

€ 18



ANTIPASTI / STARTER

LE TRADIZIONI

Parmigiana di melanzane 1/7

Classiche melanzane fritte, mozzarella, pomodoro, basilico e parmigiano reggiano

A classic ovenbaked aubergine Parmigiana

€ 18

Prosciutto e melone

Prosciutto crudo dolce e melone giallo di Valledoria

Ham & melon

€ 16

Club sandwich 3/1

Pane, pollo grigliato, bacon, uova sode, pomodoro,
lattuga, maionese e patatine fritte

A must! Grilled chicken, bacon, boiled egg, tomatoes, lettuce, mayo and fries

€ 19



LA PIZZERIA

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



LA FOCACCERIA

Vitello impanato

Focaccia con milanese di vitello, lattuga e maionese

Focaccia bread filled with veal in bread crumb, lettuce and mayo

€ 18

Polpo 1/14/4

Focaccia con insalata di polpo

Focaccia bread filled with cold octopus salad

€ 18

Stracciatella 1/7

Focaccia con stracciatella e pomodoro

Focaccia bread filled with stracciatella cheese and tomatoes

€ 15



PRIMI / MIDDLE COURSES

Malloreddus alla Campidanese 1/7

Gnocchetti sardi al ragù di salsiccia fresca
Sardinian gnocchetti pasta with sausage ragù

€ 18

Spaghetti ai filetti di pomodoro 1/7

Spaghetti Senatore Cappelli con filetti di pomodoro cuore di bue e basilico dell'orto
Spaghetti pasta with fillets of fresh tomatoes sauce and basil

€ 16

Fregola ai frutti di mare 1/2/14

Fregola risottata ai crostacei, cozze e vongole
Fregola with prawns, mussels, and clams

€ 24



I SECONDI DALLA NOSTRA GRIGLIA FROM OUR GRILL

Costine di agnello

Costine di agnello sardo e patate al forno
Sardinian lamb and oven baked potatoes

€ 24

Verdure e casizolu alla brace 1/7

Melanzane, zucchine, pomodori alla griglia,
formaggio casizolu scottato e salsa al prezzemolo
*Mix of aubergine, courgette and tomatoes on the grill
with seared cheese and parsley sauce*

€ 19

Pesce del giorno 4

Filetto di pesce del giorno con insalatina di carciofi e patate al forno
Fillet of fish of the day with artichokes salad and ovenbaked potatoes

€ 25

Entrecote di manzo

Controfiletto di manzo sardo servito con verdure alla griglia
Sirloin steak with grilled vegetables

€ 24

Classic Burger 1/7/3

220 g di Scottona sarda servita con pomodoro, lattuga,
verdure sottoceto, maionese e patatine fritte
Beef burger with tomatoes, lettuce, pickles, mayo and fries

€ 19



DOLCI / DESSERT

I gelati artigianali 3/7

Selezione di gelati: vaniglia, cioccolato, nocciola, pistacchio e fragola
Our selection of ice cream: vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio and strawberry

€ 10

Tagliata di frutta fresca

Selezionata stagionalmente
Mix fruit platter

€ 14

Semifreddo al melone 3/7

Melon parfait

€ 10

Tiramisù 1/7/3

A classic tiramisù with mascarpone cheese, coffee and biscuits

€ 10



Piatti disponibili per essere consumati sulle sdraio in piscina
Dishes available by the pool. Not other food can be consumed by the sunbeds

