



Abi d'Oru

SARDINIAN BEACH HOTEL & SPA

PORTO ROTONDO



Tzia Maria & Tzia Bonaria

Tzia Maria e tzia Bonaria sono due donne dei primi del '900. Una con occhi dolci e fazzoletto a fiori in testa. L'altra con il sorriso sempre, anche scalza nei campi ad arare, prima, durante e dopo le guerre mondiali. Cucinavano entrambe, il possibile che era loro concesso dalla povertà, con cura di dettagli e una particolare dote nei lievitati, dolci e pane. Famoso e pluritramandato quello con cipolle, con patate, e soprattutto con "gedre" (cotenna di maiale tagliata a pezzetti, rosolata con olio e cipolle, poi mischiata all'impasto del pane. Non leggero, ma che delizia).

In tempi di serenità, mangiare era un rito al quale non mancava mezzo bicchiere di vino scurissimo: cannonau, autoprodotta o recuperata barattando pomodori o pere dell'orto. Il motivo per mangiare c'era, quello per bere si trovava sempre. Se eri triste, l'invito era: "Buffa, buffa, ca ti scarescint is penzamentus" (Bevi, bevi, che ti dimentichi le preoccupazioni). Se eri pallida e un pò smunta, l'invito era: "Buffa, buffa, ca su binu ti fait sanguini" (Bevi, bevi, che il vino ti fa un pò sangue). A modo loro dolci, allegre, accoglienti, in massima misura esigenti, anche. Non si deprimevano, non doveva esistere l'opzione di farsi abbattere, nonostante la vita dura di campagna, la mancanza di lavatrici e la carne – se fortunati – soltanto una volta a settimana. Non ho avuto il piacere di conoscere queste donne forti, che ho visto soltanto nelle foto del cimitero. Ho potuto assaporarle dai racconti di mia nonna Maggiorina, che le ha sempre citate e me ne ha passato il gusto, delle persone, e dei ravioli.

Tzia Maria and tzia Bonaria ("tzia" meaning "aunt" in Sardinian dialect) are two women who lived in the early XX century. One had sweet eyes and a flower-patterned scarf adorning her head, the other always wore a smile, even when ploughing, barefoot, the fields: before, during and after the two world wars. They both cooked what the poverty allowed them, paying attention to details and with a specific talent for leavened products, bread and bakery. Famous and widely passed is the recipe of bread with onions, potatoes and most of all with "gedre" (diced roasted pork rind with oil and onions) which is then stirred into the bread dough. Not a light dish, but - oh my! - such a glorious delicatessen! During peaceful and rather serene times eating was a ritual often combined with a glass of very dark red wine: cannonau (made out of Grenache wine grapes: strong, spicy and with berry notes flavour). Cannonau was self-produced or traded with tomatoes or pears grown in the vegetable garden. The reason for eating was clear and the one for toasting with a glass of tasty cannonau could be easily found. When sad, their call for action was: "Buffa, buffa, ca ti scarescint is penzamentus" ("Drink! Drink, so that you forget all your worries!"). When pale and haggard: they would encourage you with: "Buffa, buffa, ca su binu ti fait sanguini" ("Drink! Drink, since wine provides good blood!"). In their own way they were sweet, joyful, welcoming and highly demanding too. Tzia Maria and Tzia Bonaria never got depressed, being beaten was not an option for them, despite the hard work in the farmlands, the lack of electrical household appliances and the scarce availability of meat – once a week only, when in luck. I haven't had the pleasure to meet these two strong women who I have seen only on their porcelain tombstone picture. Nevertheless, I have had the chance to savour them through the stories my grandmother Maggiorina used to tell me, she often quoted Tzia Maria and Tzia Bonaria and my grandmother handed me down their flavour, of course, along with the taste of their delicious ravioli (dumplings of pasta filled with meat and/or vegetables, cheese...).

Diana Zuncheddu



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

Salumi del Maestro "Michelangelo Salis" 14

Maestro salumiere da Ploaghe, icona di qualità della razza sarda certificata

Michelangelo Salis master of salami production. Iconic Sardinian quality

€ 23

Polpo della tradizione algherese 7/14

Polpo cucinato in coccio, pomodoro fresco, aglio, peperoncino e aceto di vino

Octopus cooked in crock, chopped tomatoes, garlic, chilli pepper and vinegar

€ 24

Cozze di Olbia 1/3/7/14

Classico sauté di cozze, pomodoro fresco e bruschetta all'aglio

Sautéed mussels from Olbia, tomatoes and garlic croutons

€ 22

Zucchine e ovinsard erborinato 1/2/5

Budino di zucchine, fondente all'ovinsard e olio al pepe nero

Courgette flan, blue cheese fondue and black pepper olive oil

€ 18



PRIMI / MIDDLE COURSES

Su succhittu 3/7/8/9/14

Fregola semi risottata ai frutti di mare
Typical fregola pasta in a mix seafood sauce

€ 26

Culurgiones ogliastrini 1/2/3/5

Ravioli pizzicati, patate, menta, salsa al pomodoro fresco e fondente al pecorino
Stuffed pasta from Ogliastra with a filling of potatoes and mint, tomatoes sauce and sheep's milk fondue

€ 24

Su Pane frattau 1/2/3/5

Pane carasau ammolato nel brodo di pecora, sugo all'antica e uovo in camicia
Carasau bread soaked in sheep's broth, tomato sauce and poached egg

€ 22



SECONDI / MAIN COURSES

Porchetto sardo

Il classico porchetto sardo al mirto, cucinato allo spiedo e servito con patate al forno
Sardegna's must. Suckling pig cooked in myrtle scents and ovenroasted potatoes

€ 32



Melanzane alla sassarese

Melanzane cucinate al forno con aglio, olio, prezzemolo,
emulsione di pomodori arrosto e peperoncino
Ovenbaked aubergine with garlic, olive oil, parsley, roasted tomatoes emulsion and chilli pepper

€ 22

Filetto di pesce del giorno alla bosana 5/9/14

Filetto di pesce, patate, pomodorini, olive, zafferano e brodetto rifinito alla Malvasia
Fish fillet, potatoes, cherry tomatoes, olives, saffron and Malvasia wine jus

€ 28



PIZZERIA

Tutte le nostre pizze sono fatte con lievito madre
e una lievitazione naturale di 72 ore.

Pizza senza glutine disponibile!

Our pizzas are made with a natural leaving of 72h.

Gluten free pizza available!



Regina Margherita 1/3

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

A must to try! Buffalo mozzarella, tomato sauce, basil and extra virgin olive oil

€ 16

Napoli 1/3/9

Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi

Mozzarella, tomato sauce, anchovies and capers

€ 18

Terra e mare 1/3/9

Cre moso al finocchio, mozzarella, pomodorini e bottarga

Mozzarella, fennel cream, cherry tomatoes and grey mullet roe

€ 18

Gallura 1/3

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo sardo, rucola e scaglie di Granaglona

Mozzarella, tomato sauce, sardinian raw ham, rocket salad and Granaglona shavings

€ 20



GOURMET PIZZA

Tutte le nostre pizze sono fatte con lievito madre
e una lievitazione naturale di 72 ore.

Pizza senza glutine disponibile!

Our pizzas are made with a natural leaving of 72h.

Gluten free pizza available!

Abi d'Oru 1/3/8

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

Ink fish dough, burrata cheese, red prawn tartare and wild fennel

€ 25

Tzia Bonaria 1/3

Crema di zucca, guanciale, erborinato ovinsard e cipolla cotta in vuoto

Pumpkin cream, pork guanciale, blue cheese ovinsard and low temperature onion

€ 22

Tzia Maria 1/3/9

Tatakya di tonno, stracciatella, olive taggiasche e nduja

Tuna tatakya, stracciatella cheese, taggiasche olives and nduja

€ 24

Isola 1/3/14

Mortadella di pecora, ricotta, sapa e scapece di zucchine

Cured sheep mortadella, ricotta, sapa drops and sweet & sour courgette

€ 22



DOLCI / DESSERT

Seada 1/2/3

Raviolone di formaggio fritto della tradizione servito con miele Abi d'Oru

Deep fried cheese raviolo served with hot Abi d'Oru honey

€ 10

I gelati artigianali 1/2/3

Selezione di gelati: vaniglia, cioccolato, nocciola, pistacchio, fragola, stracciatella e limone

Our selection of ice cream: vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, strawberry, stracciatella and lemon

Un gusto | one scoop €3 Due gusti | two scoops € 6 Tre gusti | three scoops € 8

Selezione di dolci dal carrello 1/2/3

La proposta del giorno del nostro pasticcere

Our pastry chef daily proposal

€ 10

