



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



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

Something to nibble

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

LE INSALATE

Salads

Pescatrice alla moda dei catalani 9/5/14

Bocconcini di rana pescatrice al vapore con marinatura di pomodorini,
sedano, basilico, limone e pepe nero

*Steamed monkfish chunks marinated in a salad of cherry tomatoes,
celery, basil, lemon, EVO oil & black pepper*

€ 20

Insalata Abi Gold 9/14

Misticanze miste locali, finocchio, arancia, bottarga,
pomodori camona e salsa al miele Abi d'Oru

*Fresh mix leaves, sliced fennel, orange,
camona tomatoes, grey mullet roe and Abi d'Oru honey sauce*

€ 16

Ceasar salad etnica 1/2/3

Foglie di lattuga, petto di pollo allevato all'aperto, crostini di pane civraxiu,
focchi di pecorino e salsa al Grananglona

*Lettuce, sliced free range chicken breast, bread croutons from civraxiu,
pecorino cheese shavings and Grananglona cheese sauce*

€ 22

Salmone 5/9

Salmone marinato, piselli, cetrioli, avocado, misticanze e riso integrale

Salmon poke with green peas, cucumber, avocado, mix leaves and whole rice

€ 22



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 menu' may not be available at the bar tables*

CLASSICI

Prosciutto crudo dolce e melone giallo di Valledoria 14

Classic raw cured ham and melon from Valledoria

€ 20

Club sandwich 2/3/14

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

Toasted white bread, free range chicken, bacon, boiled egg, lettuce, mayo and fries

€ 26

Burger classico con patate fritte 1/2/3

220 g di Scottona sarda servita con pomodoro, lattuga, maionese e patatine fritte.

Versione cheeseburger disponibile!

220g of pure Scottona beef served with tomatoes, lettuce, mayo and fries.

You can add some cheese for free!

€ 28



LA 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



LA FOCACCERIA

Carne salada 1/3/14

Focaccia con girello di manzo sardo marinato,
ricotta, pomodori secchi e olio evo

*Homemade focaccia bread with marinated beef carpaccio,
ricotta cheese, sundried tomatoes and Evo oil*

€ 18

Polpo 3/9

Focaccia con polpo fresco, prezzemolo, limone e pepe

Homemade focaccia bread, octopus, parsley, lemon and black pepper

€ 16

Bufalina 1/3

Focaccia con mozzarella di bufala,
pomodoro, basilico e olio EVO

*Homemade focaccia bread, buffalo mozzarella,
tomatoes, basil and extra virgin olive oil*

€ 16



PRIMI / MIDDLE COURSES

Malloreddus alla campinadese 3/14

Gnocchetti sardi al ragù di salsiccia fresca, finocchietto e zafferano
Classic gnocchetti sardi pasta in a rich sausage ragù, wild fennel and saffron scent

€ 22

Spaghetti Senatore Cappelli al pomodoro rustico e basilico 3/5

Spaghetti Selezione Verrigni, salsa di pomodoro fresco,
pomodori marinati e basilico
Spaghetti Senatore Cappelli, fresh tomatoes sauce, marinated sliced tomatoes and green basil

€ 20

Tagliolini nero con vongole e bottarga 2/3/7/9/14

Tagliolini di pasta fresca al nero di seppia saltato con vongole a mezzo guscio
e bottarga di Cabras
*Fresh egg pasta inkfish tagliolini, sautéed clams
and grey mullet roe*

€ 28



I SECONDI DALLA NOSTRA GRIGLIA FROM OUR GRILL

Pesce del giorno* 9

Filetto di pesce del giorno

Fish fillet of the day

€ 28

Bortigalesa*

180g filetto di manzo bortigalese

180g Bortigalese sardinian beef fillet

€ 34

Costolette di agnello*

Carrè di agnellino

Rack of lamb

€ 30



Verdure di stagione e casizolu alla brace 1

Mix di verdure locali e caciotta sarda semi stagionata alla piastra

Mix of local vegetables and sardinian peretta cheese

€ 20

***Accompagnati da patate e verdure**
Side dish of potatoes and vegetables



DOLCI / DESSERT

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



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