



Abi d'Oru

SARDINIAN BEACH HOTEL & SPA

PORTO ROTONDO

★ ★ ★ ★ ★

LOUNGE BAR - FOOD



CRUDITÉS E APERITIVI RAW SEAFOOD AND APERITIFS

dalle 12:00 alle 19:30

Beluga 10 gr 1/4/3/7

€ 100

Il caviale più pregiato e raro ottenuto dallo storione Huso huso
Le uova di grandi dimensioni hanno colorazioni che variano dal grigio perla al grigio scuro. Molto intenso ed elegante al gusto.
The most precious and rare caviar, obtained from the beluga sturgeon. Large eggs with pearl to dark grey colouring and an intense and elegant taste.

Il nostro pregiato caviale Calvisius è servito con i classici blinis e patate, burro, mimosa di uovo, cipolla, aceto di lamponi, panna acida e capperi
Our exquisite Calvisius caviar is served with classic blinis and potatoes, butter devilled eggs, onion, h raspberry vinegar, sour cream and capers

Oscietra Royal 10g 1/4/3/7

€ 70

Eccellente caviale ottenuto dallo storione russo. Uova di grandi dimensioni che variano dal marrone scuro ai toni ambra.
Gusto persistente con note di nocciola e la classica nota di mare.
Excellent caviar obtained from the Russian sturgeon. Large brown to amber eggs with a nutty aroma alongside the taste of the sea.

Il nostro pregiato caviale Calvisius è servito con i classici blinis e patate, burro, mimosa di uovo, cipolla, aceto di lamponi, panna acida e capperi
Our exquisite Calvisius caviar is served with classic blinis and potatoes, butter devilled eggs, onion, h raspberry vinegar, sour cream and capers

Selezione di crudi di mare con citronette e/o vinagrette 4/2/14

Raw seafood election with citronette and/or vinaigrette

2 persone / 2 people € 150 - 1 persona / 1 person € 75

Tris di tartare del giorno 4/2

€ 55

Servito con sale Maldon e olio EVO
Triple tartare of the day, served with Maldon sea salt and extra virgin olive oil

Ostriche del giorno 14

Fresh oysters

4 pz. € 45 | 8 pz. € 82 | 16 pz. 160



PIATTI FREDDI E INSALATE SALADS AND COLD DISHES

dalle 12:00 alle 18:00

Prosciutto Patanegra, pan tomate e mozzarella di bufala 1/7 € 40
Patanegra ham, pan tomato and buffalo mozzarella

Carpaccio di salmone Sockeye affumicato a freddo con insalatina di pompelmo rosa, finocchi e bottarga di muggine 1/4/9 € 25
Carpaccio of smoked sockeye salmon with pink grapefruit, fennel and bottarga roe salad

Caesar Salad


Lattuga romana, scaglie di parmigiano 24 mesi, crostini di pane e salsa Cesar
Romain lettuce, 24-month aged Parmesan shavings, croutons and Caesar dressin

Con pollo alla piastra / *With pan-fried chicken* 1/4/9 € 25

Con gamberi al vapore / *With steamed prawns* 1/2/3/7/10 € 28

Con salmone affumicato Sockeye / *With smoked Sockeye salmon* € 32
1/3/4/7/10

Caprese di burrata con variazione di pomodori e olio al basilico 7  € 25
Caprese salad with burrata, tomato and basil oil

Insalata di farro con feta, cetriolo, avocado, olive taggiasche e pomodorino giallo 1/7  € 25
Spelt salad with feta, cucumber, avocado, Taggia olives and yellow tomato

Tacos croccante di mais con guacamole, tartare di gamberi viola, burrata e polvere di olive nere 1/2/7 € 28
Crispy corn tacos with guacamole, tartare of purple prawn, burrata and black olive powder



PIATTI PRINCIPALI / MAINS

dalle 12:00 alle 18:00

Astice alla catalana 2/9

Servito con le sue salse e insalatina con cipolla rossa, sedano, finocchi, patate bollite, cipollotto e basilico

Catalan-style lobster, served with sauces and a red onion, celery, fennel, boiled potato, spring onion and basil salad

€ 110

Poke bowl di tonno rosso 4/6/9/11

Con edamame, alga wakame, frutta e vegetali, servito con salsa ponzu

Red tuna poke bowl with edamame, wakame seaweed, fruits and vegetables, served with ponzu sauce

€ 28

Fritto misto al cartoccio 1/2/4/5/14

Con calamari, gamberi e polpo, servito con salsa marinara piccante

Mixed fried fish "al cartoccio" with calamari, prawns and octopus, served with spicy marinara sauce

€ 45

Gazpacho classico ai tre pomodori 1/7

Con ricottina di latte vaccino, crostini di pane e olio al basilico

Classic Gazpacho with three tomato varieties, served with ricotta, croutons and basil oil

€ 22



SANDWICH / SANDWICHES

dalle 12:00 alle 18:00

- Club Sandwich** 1/3/5 € 30
Con lattuga, pomodoro, bacon, pollo e maionese, con patate fritte
Lettuce, tomato, bacon, chicken, mayonnaise and French fries
- Focaccina con caviale di melanzane, pomodoro infornato e Dolce sardo** 1  € 25
Focaccia with aubergine caviar, baked tomato and Dolce sardo cheese
- Rosetta con tonno rosso, pesto al pistacchio, rucola e pomodori secchi** 1/4/8 € 26
Rosetta roll with red tuna, pistachio, rocket and sundried tomato pesto
- Ciabattina con polpo arrosto in carpione sardo, lattuga e pomodoro cuore di bue** 1/12/14 € 26
Ciabatta with marinated roast octopus, lettuce and beefsteak tomato
- Crab Bao sandwich, polpa di granchio, ravanelli, cetrioli, cavolo verza** € 26
Bao bun with crab meat, radish, cucumber and savoy cabbage

Tutti i nostri sandwich e focacce sono accompagnati da patate fritte
All our sandwiches and focaccia are served with fries



DOLCI / DESSERTS

Dessert del giorno a cura del nostro pasticcere 1/3/7/8 € 20
Dessert of the day from the pastry chef

Tagliata di frutta di stagione 1/3/7/8 € 20
Seasonal fruit salad

GELATI DI NOSTRA PRODUZIONE HOME-MADE ICE CREAM

Stecco gelato piccolo 40g 1/3/7/8 € 6
Small ice cream lolly

Stecco gelato grande 80g 1/3/7/8 € 10
Large ice cream lolly

Gelato mantecato 1/3/7/8
Whipped ice cream

Medio - coppa / cono € 12
Medium - cup / cone

Grande - coppa / cono € 16
Big - cup / cone

