



Abi d'Oru

SARDINIAN BEACH HOTEL & SPA

PORTO ROTONDO

★ ★ ★ ★ ★

ROOM SERVICE

Per il servizio in camera contattare il 7
Il tempo di attesa è di 30 min. circa
Applicheremo una tariffa extra del 20% su tutti gli ordini
Per il ritiro del carrello contattare il 7

*For room service please dial n. 7
The waiting time is approx. 30 min.
We will charge an extra 20% rate on all orders
For food trolley pickup please dial n. 7*



COLAZIONE / BREAKFAST

7.00 - 12.00

La preghiamo di ordinare la colazione
dall'apposito menù

*Please order your preferred breakfast
using the menu provided*



SANDWICHES

12.00 - 24.00

- Club sandwich** 2/3/14 € 30
Pane, pollo, bacon, uova sode, pomodoro, lattuga, maionese, patatine fritte
Toasted white bread, free range chicken, bacon, boiled eggs, tomato, lettuce, mayo, French fries
- Avocado salmon toast** 3/9 € 26
Pane integrale, salmone fumé, avocado e Philadelphia
Wholemeal bread, smoked wild salmon, avocado and Philadelphia cheese
- Pulled pork** 1/3 € 27
Coppa di maiale cotta a bassa temperatura, salsa BBQ e coleslaw allo yogurt, servito con patatine fritte
Slow-cooked pork with BBQ sauce and yoghurt coleslaw, served with French fries
- Burger classico con patate fritte** 2/3/4 € 30
Hamburger di Fassona servito con pomodoro, lattuga, bacon, patatine fritte. Servito con e senza formaggio
Hamburger made with Fassona beef served with tomato, lettuce, bacon and French fries. Cheese optional
- Focaccia al rosmarino con caviale di melanzane** 1/3  € 23
Servito con pomodorino al forno e formaggio Dolce Sardo
Rosemary focaccia with aubergine caviar, baked tomatoes and Dolce Sardo cheese



PIATTI FREDDI / COLD DISHES

12.00 - 24.00

- Carne salada** 1/9/14 € 24
Carpaccio di manzo con pomodorini, rucola scaglie di grana, champignon e salsa al limone
Beef carpaccio, cherry tomatoes, rocket, Grana Padano cheese shavings, mushrooms and lemon dressing
- Prosciutto crudo iberico Patanegra** 1 € 32
Prosciutto crudo dolce e melone giallo di Valledoria
Sweet cured ham with melon from Valledoria
- Caprese** 1  € 25
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, green basil
- Caesar salad etnica** 1/2/3 € 25
Foglie di lattuga, crostini di pane, scaglie di parmigiano
Lettuce, croutons and Parmesan shavings
- Con petto di pollo / *with chicken breast* € 25
Con salmone affumicato / *with smoked salmon* € 32
Con gamberi al vapore / *with steamed prawns* € 28
- Insalata greca / Greek salad** 7  € 20
Misticanza, cetrioli, feta, olive taggiasche, cipolla rossa e pomodori
Salad leaves, cucumber, feta, taggiasche olives, red onion and tomatoes




H24 SERVICE

- Caesar salad etnica** 3/7/10/1 € 25
Foglie di lattuga, petto di pollo allevato all'aperto, crostini di pane Civraxiu, fiocchi di pecorino e salsa al Grananglona
Lettuce, sliced free range chicken breast, Civraxiu bread croutons, pecorino cheese shavings and Grananglona cheese sauce
- Parmigiana di melanzane** 1/7  € 24
Melanzane fritte, mozzarella, pomodoro, basilico, parmigiano
Aubergine Parmigiana with fried aubergine, mozzarella, tomato, basil, Parmesan
- Lasagna classica alla bolognese** 1/7/3 € 24
Pasta fresca all'uovo, ragù di manzo, besciamella e Parmigiano
Layers of fresh egg pasta with beef ragout sauce, bechamelle sauce and Parmesan cheese
- Prosciutto crudo iberico Patanegra** 1 € 32
Prosciutto crudo dolce e melone giallo di Valledoria
Sweet cured ham with melon from Valledoria



DINNER
19.30 - 22.30

PRIMI / PASTA

- Raviolo ripieno di burrata con gamberi rossi, pesto di pistacchio e lime** 1/7/2/8/12 € 30
Raviolo filled with burrata cheese, red prawns, pistachios and lime pesto
- Orecchiette al ragù d'agnello e ricotta salata** 1/12/7 € 26
Orecchiette pasta with lamb ragout and salted ricotta cheese
- Spaghetti alla chitarra con pomodoro e basilico** 2  € 22
Egg spaghetti with tomato and basil sauce

SECONDI / MAINS

- Filetto di manzo al pepe verde con patate e verdure alla griglia** 7/12 € 38
Beef fillet with green peppercorn sauce, potatoes and grilled vegetables
- Trancio di salmone in crosta di pane alle erbe con verdure saltate alla soia, salsa di limone ed erba cipollina** 4/7/12/6 € 38
Salmon fillet in a herbed crumb with vegetables sauteed in soy with a chive and lemon sauce
- Tortillas di patate, cipolla, peretta sarda con salsa al pomodoro e acciughe** 3/4/7 € 18
Potato tortillas, onion, Sardinian cow's milk cheese with tomato sauce and anchovies



DOLCI / DESSERTS

- | | |
|---|------|
| Tartelletta con crema frangipane, fragole e pistacchio 1/3/5/7/8/13
<i>Tartlet with frangipane cream, strawberries and pistachios</i> | € 18 |
| Composizione di frutti di bosco e panna chantilly 1/3/4/7/8/13
<i>Berries and Chantilly cream composition</i> | € 16 |
| Tagliata di frutta fresca
<i>Sliced fresh fruit</i> | € 15 |
| Tiramisù 1/3/5/7/8/13 | € 16 |

