



Abi d'Oru

SARDINIAN BEACH HOTEL & SPA

PORTO ROTONDO



Tzia Maria & Tzia Bonaria

Tzia Maria e zia 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 "gerde" (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 po' 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 zia 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 "gerde" (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



DA CONDIVIDERE

Something to nibble

Salumi del Maestro Michelangelo Salis 1/3/14

Maestro salumiere da Ploaghe, icona di qualità della razza sarda certificata
Michelangelo Salis master of salami production. Iconic Sardinian quality

€ 28

LE INSALATE

Salads

Insalata Abi Gold 9/14

Misticanze miste locali, finocchio, arancia, bottarga e pomodori camone
Fresh mix leaves, sliced fennel, orange, camone tomatoes and grey mullet roe

€ 19

Ceasar salad etnica 1/2/3/5

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, bread croutons from civraxiu,
pecorino cheese shavings and Grananglona cheese sauce*

€ 24

Tzia Maria salad 1/14

Misticanze miste locali, pesche, melone, semi vari, caxagedu e salsa all'abbamele
Baby mix local salad, peach, melon, seeds, caxagedu cheese and abbamele sauce

€ 22



CLASSICI

Prosciutto crudo dolce 24 mesi e melone giallo di Valledoria 14

Classic raw cured ham 24 months and melon from Valledoria

€ 22

Molluschi e crostacei 8/9

Polpo, calamaro, gamberi, vellutata allo zafferano e olio al nero di seppia

Octopus, squids, prawns, saffron velloutè and ink fish EVO oil

€ 26

Pistoccu 5/9

Bruschetta sarda, spigola marinata al Vermentino, foglie verdi e formaggio caprino

Sardinian bruschetta, marinated sea bass, green leaves and goat cheese

€ 24



PRIMI / MIDDLE COURSES

Chjusoni galluresi, salsiccia, Dolce Sardo 1/3/14

Gnocchetti sardi al ragù di salsiccia fresca, fondente al Dolce sardo
Classic Sardinian dumplings in a rich sausage white ragù, Dolce sardo cheese fondue

€ 24

Spaghetti Senatore Cappelli al pomodoro rustico e basilico 3/5

Cultura italiana nel piatto. Spaghetti Selezione Verrigni,
salsa di pomodoro fresco, pomodori marinati e basilico verde sardo

Iconic italian dish at its best.

Spaghetti Senatore Cappelli, fresh tomatoes sauce, marinated sliced tomatoes and green basil

€ 22

Tagliolino nero, vongole, bottarga di muggine 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

Filetto di pesce fresco del giorno 3/9

Filetto di pesce locale ai ferri con il suo contorno

Fillet of our fresh daily catch with its side dishes

€ 30

Bortigalese ai ferri 1/4

Filetto di manzo sardo 180g, patate al forno e verdure alla griglia

Sardinian beef fillet 180g, ovenbaked potatoes and grilled vegetables

€ 36

Costoletta di vitello alla plancia 1/4

Vitello giovane cucinato alla piastra, servito con patate forno e verdure alla griglia

Veal chop cooked on the grill, served with oven-baked potatoes and grilled vegetables

€ 34



Verdure estive e casizzolu 1

Mix di verdure locali e caciotta sarda semi stagionata alla piastra

Mix of summer vegetables and semimatured caciotta cheese cooked on the grill

€ 25



LA PIZZERIA CLASSICA

Tutte le nostre pizze sono fatte con lievito madre
e una lievitazione naturale di 48 ore.

Pizza senza glutine disponibile!

Our pizzas are made with a natural leaving of 48h.

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

€ 18

Napoli 1/3/9

Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi

Mozzarella, tomato sauce, anchovies and capers

€ 20

Insula 1/3/9

Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olivelle e pecorino

Mozzarella, tomato sauce, cured sausage, olives and sheep's milk matured cheese shavings

€ 22

Gallura 1/3

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

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

€ 22

Calzone 1/3/9

Pomodoro, mozzarella di bufala, purpuzza di maiale nero sardo, ricotta e friarielli

Buffalo mozzarella, tomato sauce, fresh sausage, ricotta cheese and sauteed bitter broccoli

€ 22

 **Veg** 1/3/9

Pomodoro, zucchine, melanzane, variazione di pomodori, cipolla e olio EVO

Tomato sauce, courgettes, aubergines, fresh tomatoes, onion and EVO oil

€ 20



DOLCI / DESSERT

Coppa di gelato 1/2/3

Selezione di gelati artigianali: vaniglia, cioccolato, nocciola, pistacchio, fragola, stracciatella e limone
Selection of homemade ice creams: vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, strawberry, stracciatella and lemon

Una coppa | *One bowl* € 12

Selezione di dolci del giorno 1/2/3

La proposta del giorno del nostro pasticciere

Our pastry chef daily proposal

€ 12

