

## Un felice benvenuto

Il cibo per noi è divertimento, compagnia, condivisione.  
Lo prepariamo per i nostri ospiti pensando alla felicità  
che quel gusto lascerà in loro.

## A happy welcome

*Food for us is fun, companionship, sharing.  
We prepare it for our guests thinking of the happiness  
that taste will leave in them.*

## Le insalate

### Salads

<b>Caprese</b>	€ 10,00
Mozzarella e pomodoro <sup>7</sup> <i>Mozzarella and tomato</i>	
<b>La Nizzarda</b>	€ 12,00
Uova, patate, fagiolini, cipolla, pomodoro, olive nere, tonno, acciughe <sup>3-4-12</sup> <i>Eggs, potatoes, green beans, onion, tomato, black olives, tuna, anchovies</i>	
<b>La Caesar</b>	€ 14,00
Pollo, grana, lattuga, bacon, salsa Caesar e crostini <sup>1-3-4-7-10-12</sup> <i>Chicken, grana cheese, lettuce, bacon, Caesar sauce and crouton</i>	
<b>Insalata mista</b>	€ 10,00
Verde, pomodori, carote, cetrioli <i>Green salad, tomatoes, carrots, cucumber</i>	

## Per iniziare...

### To start...

Gambero alla catalana, sedano, pomodorini e cipolla <sup>2-4-6-9-10-12-14</sup> <i>Prawn in catalana style, celery, cherry tomatoes and onion</i>	€ 17,00
Insalatina di mare <sup>2-4-5-6-9-10-12-14</sup> <i>Seafood salad</i>	€ 18,00
Crudo di casa Puddu e melone <sup>1-7</sup> <i>Sardinian raw ham with melon</i>	€ 15,00
Parmigiana di melanzane secondo la tradizione <sup>1-7</sup> <i>Aubergine in Parmigiana style</i>	€ 15,00



## Acqua, Semola e Gusto...

*Water, Semolina flour and Taste...*

Spaghetti alla chitarra con vongole, bottarga e limone <sup>1-4-7-14</sup> <i>Homemade spaghetti with clams, grey mullet roe and lemon</i>	€ 20,00
Malloreddus cozze, zucchini e pomodorini <sup>1-3-4-12-14</sup> <i>Malloreddus mussels, zucchini and cherry tomatoes</i>	€ 18,00
Chiusone gallurese al ragù di cinghiale <sup>1-9-12</sup> <i>Chiusone gallurese with wild boar sauce</i>	€ 18,00
Lasagna con salsiccia sgranata, provola e zafferano <sup>1-7</sup> <i>Homemade lasagna with crumbled sausage, provola cheese and saffron</i>	€ 16,00

## Tra mare & monti...

*Main fish and meat courses*

Zuppetta di mare secondo tradizione con crostone all'olio <sup>1-2-4-9-12-13-14</sup> <i>Traditional seafood soup with oil crouton</i>	€ 25,00
Filetto di pescato del giorno <sup>4-7-12</sup> <i>Fish fillet of the day</i>	€ 25,00
Tagliata di Angus rucola e scaglie di grana padano <sup>7-12</sup> <i>Sliced Angus beef, rocket salad and Grana cheese flakes</i>	€ 25,00
Maialino sardo cotto a bassa temperatura con millefoglie di patate <sup>7-9-12</sup> <i>Sardinian piglet cooked at low temperature with potato millefeuille</i>	€ 25,00



## Desserts e Frutta

### Desserts and Fruit

Tiramisù <sup>1-2-3-4-7-8-11</sup>	€ 5,00
Panna cotta <sup>1-2-3-4-7-8-11</sup>	€ 5,00
Mousse al cioccolato <sup>1-2-3-4-7-8-11</sup> <i>Chocolate mousse</i>	€ 5,00
Rocher al pistacchio <sup>1-2-3-4-7-8-11</sup> <i>Pistachio Rocher</i>	€ 6,00
Cheese Cake al lampone <sup>1-2-3-4-7-8-11</sup> <i>Raspberry Cheese Cake</i>	€ 6,00
Tagliata di frutta Sliced fruit	€ 7,00
Gelato misto <sup>1-2-3-4-8-11</sup> <i>Mixed ice cream</i>	€ 5,00

## Allergeni

 <b>1. Cereali contenenti glutine</b> Cereals containing gluten Glutenhaltiges Getreide Céréales contenant du gluten	 <b>4. Pesce</b> Fish Fisch Poisson	 <b>7. Latte e lattosio</b> Milk and Lactose Milch und Laktose Du lait et du lactose	 <b>10. Senape</b> Mustard Senf Moutarde	 <b>13. Lupini</b> Lupins Lupinen Lupins
 <b>2. Crostacei</b> Crustaceans and shellfish Krustentiere Crustacés	 <b>5. Arachidi</b> Peanuts Erdnüsse Cacahuètes	 <b>8. Frutta a guscio</b> Nuts Nüsse Noix	 <b>11. Semi di sesamo</b> Sesame seeds Sesamkörner Graines de sésame	 <b>14. Molluschi</b> Mollusc Mollusken Mollusque
 <b>3. Uova</b> Eggs Eier Oeufs	 <b>6. Soia</b> Soy Soja Soja	 <b>9. Sedano</b> Celery Sellerie Céleri	 <b>12. Anidride solforosa e solfiti</b> Sulphur dioxide and sulphites Schwefeldioxid und Sulfite Le dioxyde de soufre et sulfi-tes	

Gli ingredienti evidenziati sono da ritenersi allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/2011. Per maggiori informazioni vi preghiamo di contattare il responsabile di sala.

The highlighted ingredients are to be considered allergens pursuant to EU Reg. 1169/2011. For more information, please contact the room manager.



## Le nostre proposte al bicchiere

*Our proposal by glass*

### **Spumante** *Sparkling Wine*

Brut - Rosè	12,5 cl.	€	6,00
<i>Sardegna - Italia</i>			
Viticoltori Vari			

### **Vino Bianco** *White wine*

Bianco di Sardegna	12,5 cl.	€	5,00
<i>Sardegna - Italia</i>			
Viticoltori Vari			

Bianco di Sardegna Superiore	12,5 cl.	€	7,00
<i>Sardegna - Italia</i>			
Viticoltori Vari			

### **Vino Rosso** *Red wine*

Rosso di Sardegna	12,5 cl.	€	5,00
<i>Sardegna - Italia</i>			
Viticoltori Vari			

Rosso di Sardegna Superiore	12,5 cl.	€	7,00
<i>Sardegna - Italia</i>			
Viticoltori Vari			

### **Vino Rosato** *Rosè wine*

Rosato di Sardegna	12,5 cl.	€	5,00
<i>Sardegna - Italia</i>			
Viticoltori Vari			



## Birre, Soft drinks e Caffetteria

### *Beers, Soft drinks, and Coffee*

Ichnusa non filtrata	€	4,00
Ichnusa cruda	€	5,00
Ichnusa ambra	€	5,00
Heineken 00	€	5,00
Heineken	€	4,00
Corona Extra	€	5,00
Birra gluten free	€	5,00
Acqua naturale Smeraldina <i>Still water</i>	€	2,50
Acqua frizzante Smeraldina <i>Sparkling water</i>	€	2,50
Coca Cola – Coca Zero	€	4,00
Soft Drinks Galvanina	€	5,00
Tè freddo Galvanina (Pesca, Limone o Verde) Iced tea ( <i>Peach, Lemon or Green</i> )	€	5,00
Espresso	€	1,50
Cappuccino	€	2,50
Tè Tea Damman	€	3,00
Tisane <i>Infusions</i> Damman	€	3,00



## Menù bambini

### Baby Menu



#### Antipasti Starters

€ 8,00

Pomodoro e mozzarella <sup>1-7</sup>  
*Mozzarella cheese and tomato*

Prosciutto crudo o cotto<sup>1-7</sup>  
*Raw or cooked ham*

#### Primi First course

€ 10,00

Pasta in bianco <sup>1-7</sup>  
*Pasta with olive oil or butter*

Pasta al pomodoro <sup>1-7</sup>  
*Pasta with tomato sauce and basil*

Pasta al ragù <sup>1-7</sup>  
*Pasta with tomato sauce and meat ragout*

Pasta alla carbonara <sup>1-7</sup>  
*Pasta with eggs and bacon*

Crema del giorno <sup>1-7</sup>  
*Cream soup of the day*

#### Secondi Second course

€ 12,00

Cotoletta alla milanese con patatine <sup>1-5-8-12</sup>  
*Breaded cutlet with french fries*

Chicken nuggets con patatine <sup>1-5-8-12</sup>  
*Chicken nuggets with French fries*

Petto di pollo con verdure  
*Chicken breast with vegetables*

Filetto di pesce con verdure <sup>4</sup>  
*Fish fillet with vegetables*

