



LA COLUCCIA BEACH

SANTA TERESA GALLURA

Menu



FELIX
HOTELS



LA COLUCCIA

HOTEL - SANTA TERESA GALLURA

Antipasti Starters ~ Vorspeise ~ Hors d'oeuvre

Insalata di polpo su morbido di patata, majo alla cipollina e pomodorino ²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹⁴ <i>Octopus salad on soft potato, chive mayonnaise and cherry tomato confit</i>	€ 18,00
Zuppa di cozze con crostone ²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹⁴ <i>Mussel soup with crusty bread</i>	€ 16,00
Gambero alla catalana ²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹³⁻¹⁴ <i>Prawns in Catalana Style</i>	€ 18,00
Pesce del giorno in burrida ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹³⁻¹⁴ <i>Burrida of daily fish</i>	€ 22,00
Insalatina dei nostri mari con polpo, gambero, cozze, seppia e calamari ²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹⁴ <i>Seafood salad (octopus, prawns, mussels, cuttlefish, squid)</i>	€ 20,00
Tartare di salmone, avocado e salsa teriyaki ²⁻⁴ <i>Salmon tartare, avocado and teriyaki sauce</i>	€ 20,00
Tartare gambero rosso, ananas e riduzione di gin ²⁻⁴ <i>Red prawn tartare, pineapple and gin reduction</i>	€ 25,00
Carpaccio di mare del giorno ²⁻⁴ <i>Fish carpaccio of the day</i>	€ 22,00
Plateau di crudi: gambero, scampo, ostrica, tartare, carpaccio ²⁻⁴ <i>Raw plateau: prawn, langoustine, oyster, tartare, carpaccio</i>	€ 55,00
Tagliere di salumi e formaggi con le nostre mostarde ¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² <i>Mixed platter of cold cuts and cheeses with our mustards</i>	€ 16,00
Tartare di rapa rossa, ricotta all'arancia e polvere di olive taggiasche ⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹³ <i>Beetroot tartare, orange ricotta cheese and Taggiasca olive powder</i>	€ 15,00
Prosciutto crudo di Parma con melone ¹² <i>Parma ham with melon</i>	€ 16,00
Carne salada rucola grana e riduzione di balsamico ⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹² <i>Carne salada, rocket and balsamic vinegar reduction</i>	€ 20,00



Primi

First course ~ Hauptspeise ~ Plat principal

<p>Trofiette agli scampi, crema di bufala e salsa ai pinoli ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴ <i>Trofiette with scampi, buffalo mozzarella cream and pine nut sauce</i></p>	€ 22,00
<p>Chiusone gallurese in salsa di datterino arrosto, tonno rosso e pesto di basilico ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴ <i>Chiusone gallurese in roasted datterino tomato sauce, red tuna and basil pesto</i></p>	€ 20,00
<p>Chitarrina vongole e bottarga ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴ <i>Chitarrina pasta with clams and bottarga</i></p>	€ 22,00
<p>Spaghettone cozze e pomodorini ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴ <i>Spaghettone with mussels and cherry tomatoes</i></p>	€ 20,00
<p>Parmigiana di melanzane ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹³ <i>Aubergine parmigiana</i></p>	€ 16,00
<p>Lados alla Campidanese ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹³ <i>Chiusoni in campidanese style</i></p>	€ 18,00
<p>Spaghetto tricolore (pomodoro, basilico, scaglie di grana) ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹³ <i>Italian Spaghetti: tomatoe, basil, Parmesan flakes</i></p>	€ 18,00
<p>Lasagne alla bolognese con crema di parmigiano reggiano ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹³ <i>Lasagne Bolognese with Parmesan cheese cream</i></p>	€ 18,00
<p>Classica pasta italiana ~ Classic Italian pasta ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹³ Pasta alla Carbonara – Bolognese - Amatriciana – Pesto – Aglio e Olio</p>	€ 18,00

Secondi

Main Course ~ Hauptspeise ~ Suite

<p>Filetto di pesce alla mediterranea ²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹⁴ <i>Mediterranean-style fish fillet</i></p>	€ 28,00
<p>Fritto misto di pesce con calamari, gamberi e verdure ¹⁻²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹⁴ <i>Mixed fried fish with squid, prawns and vegetables</i></p>	€ 28,00
<p>Trancio di tonno rosso alla griglia e zucchine ²⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ <i>Grilled bluefin tuna and courgettes</i></p>	€ 30,00
<p>Pescato del giorno al sale ²⁻⁴ <i>Fish of the day in salt</i></p>	€ 10,00 100gr
<p>Pescato del girono alla griglia ²⁻⁴ <i>Fish of the day grilled</i></p>	€ 10,00 100gr
<p>Filetto di manzo alla griglia con patate al timo ⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹¹ <i>Grilled beef fillet with thyme potatoes</i></p>	€ 32,00
<p>Tagliata con rucola, scaglie di grana e crema di basilico ⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹ <i>Beef Tagliata, rocket salad, grana flakes and basil cream</i></p>	€ 28,00
<p>Orecchia di elefante con patatine fritte ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³ <i>Breaded veal chop Milanese style with French fries</i></p>	€ 32,00



Insalate ~ Salads

Caesar ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹

Pollo, parmigiano, lattuga, salsa Caesar € 18,00
Chicken, parmesan cheese, lettuce, Ceasar sauce

Nizzarda ²⁻⁵⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰

Uova, lattuga, patate, cipolla rossa, pomodoro, olive nere, tonno, acciughe € 18,00
Eggs, lettuce, potatoes, red onion, tomato, black olives, tuna, anchovies

Greca ¹⁻⁷

Pomodoro, cipolla, feta, cetriolo, origano, olive € 15,00
Tomato, onion, feta, cucumber, oregano, olives

Caprese ⁷

Bufala e pomodoro € 15,00
Buffalo mozzarella and tomatoes

Pomodori

Insalata mista di pomodori € 12,00
Mixed Tomatoes salad

Mista

Insalata mista con verde, pomodori, carote e cetrioli € 15,00
Mixed green salad with tomatoes, carrots and cucumbers

Dessert

Dessert del giorno

Dessert of the day € 12,00

Frutta tagliata

Fresh fruit € 15,00

-

Allergeni. Tutti i prodotti/pietanze serviti in questo ristorante (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio) possono contenere, come ingrediente o in tracce, sostanze potenzialmente allergeniche come da tabella indicata. Per maggiori informazioni consultare il personale di servizio.

I prodotti indicati con * potrebbero essere surgelati perché non reperibili freschi sul mercato.

Allergens. All products/meals served in this restaurant (as they are processed in the same laboratory) may contain, as an ingredient or in traces, potentially allergenic substances, according to the table below.

Please consult the service staff for more information.

Products marked with * may be frozen because they are not available fresh on the market.



Snacks

Cheeseburger ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹

Hamburger (200 gr.), insalata, formaggio, pomodoro, pancetta, salsa e patatine fritte € 20,00

Hamburger (200 g), salad, cheese, tomato, bacon, sauce, and fries

Toast classico ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹

Prosciutto cotto e formaggio € 10,00

Cooked ham and cheese

Toast salmone ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹

Salmone, rucola e maionese alla cipollina € 10,00

Salmon, rocket, and chive mayonnaise

Classiche patate fritte ¹⁻²⁻⁵⁻⁸⁻¹¹

€ 8,00

French fries

Focaccia Coluccia ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹

Prosciutto crudo di Parma e fior di latte € 15,00

Parma ham and fior di latte mozzarella

Focaccia Spargi ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹

Prosciutto cotto, melanzana frita e maionese € 15,00

Cooked ham, fried aubergine, and mayonnaise

Focaccia Budelli ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹

Melanzana, zucchina, radicchio grigliato, formaggio fuso e salsa dello chef € 15,00

Aubergine, courgette, grilled radicchio, melted peretta cheese and chef's sauce

 **1. Cereali contenenti glutine**
Cereals containing gluten
Glutenhaltiges Getreide
Céréales contenant du gluten

 **4. Pesce**
Fish
Fisch
Poisson

 **7. Latte e lattosio**
Milk and Lactose
Milch und Laktose
Du lait et du lactose

 **10. Senape**
Mustard
Senf
Moutarde

 **13. Lupini**
Lupins
Lupinen
Lupins

 **2. Crostacei**
Crustaceans and shellfish
Krustentiere
Crustacés

 **5. Arachidi**
Peanuts
Erdnüsse
Cacahuètes

 **8. Frutta a guscio**
Nuts
Nüsse
Noix

 **11. Semi di sesamo**
Sesame seeds
Sesamkörner
Graines de sésame

 **14. Molluschi**
Mollusc
Mollusken
Mollusque

 **3. Uova**
Eggs
Eier
Oeufs

 **6. Soia**
Soy
Soja
Soja

 **9. Sedano**
Celery
Sellerie
Céleri

 **12. Anidride solforosa e solfiti**
Sulphur dioxide and sulphites
Schwefeldioxid und Sulfite
Le dioxyde de soufre et sulfi-tes

