



***“Il cibo non è solo nutrimento, è cura e attenzione, è socialità e comunicazione...  
e mentre lo prepariamo per i nostri ospiti pensiamo alla felicità che quel gusto lascerà in loro”***

Lo Chef Antonio Sussarellu e il Felix Team vi danno il Benvenuto al Parco degli Ulivi

***“Food is not just food, it’s care and attention, it is getting together and sharing...  
and while we are preparing it for our guests, we think about the happiness that taste will leave into them”***

The Chef Antonio Sussarellu and the Felix Team give you a warm Welcome to Parco degli Ulivi

***„Das Essen ist nicht nur Nahrung, es ist Sorgfalt und Aufmerksamkeit, ist Geselligkeit und Kommunikation...  
Während die Essen Vorbereitung für unserem Gäste, denken wir an die Freude, die dieser Geschmack Ihnen verlassen wird“***

Der Chef Antonio Sussarellu und die Felix Team geben Sie das Willkommen bei dem Parco degli Ulivi

***« Les aliments ne sont pas seulement de la nourriture mais également synonyme de soin et d’attention,  
ils permettent de socialiser et de communiquer...et durant leur préparation pour nos invités,  
nous pensons au bonheur que ce goût leur laissera...***

Le Chef Antonio Sussarellu de cuisine et le Team Felix vous souhaite la bienvenue au Parco degli Ulivi



### Per iniziare...

To start... Zum anfangen...Pour commencer...

#### **Carpaccio di muggine, insalatina di cavolo cappuccio, caprino, bottarga e caviale di levistico**

€ 22

Grey mullet Carpaccio, head cabbage salad, goat's cheese, Bottarga and lovage caviar

Meeräsche Carpaccio, Kopfkohl- Salat, Ziegenkäse, Bottarga und Liebstöckel Kaviar

Carpaccio de muge, salade de chou cabus, fromage de chèvre, boutargue et caviar de livèche

4-7-9-10-12

#### **Capasanta, castagne, chips di cavolo riccio e saba**

€ 24

Scallop, chestnut, curly kale chips and saba

Jakobsmuschel, Kastanie, Grünkohl Chips und Saba

Noix de St Jacques, châtaigne, chips de chou frisé et saba

4-7-8



PARCO DEGLI ULIVI

ARZACHENA

**Per iniziare...**

To start... Zum anfangen...Pour commencer

**Animelle di vitello fritte, zuppetta ai cachi, finger lime e rucoletta**

€ 22

Fried calf sweetbreads, persimmon soup, lime and rocket salad

Frittiert Kalbsbries, Khakisuppe, Limette und Rauke Salat

Ris de veau frit, soupe de kaki, citron vert et roquette

1-7-12-14

**Scamone di agnello, puntarelle, crema di pecorino e cumino**

€ 24

Lamb Scamone, chicory top, pecorino cheese cream and cumin

Lamm Scamone, Chicoree Spitzen, Pecorino Käse Creme und Kümmel

Scamone d'agneau, pointes de chicorée, crème de Pecorino et cumin

7-12

**Cipolla, crema di topinambur, tuorlo marinato e liquirizia**

€ 20

Onion, Jerusalem artichoke cream, marinated egg yolk and liquorice

Zwiebel, Topinambur Kreme, mariniert Eigelb und Lakritz

Oignon, crème de topinambur, jaune d'œuf mariné et réglisse

1-3-7-12



### **Acqua, semola e gusto...**

Water, semolina flour and taste... Wasser, Grießmehl und Geschmack... Eau, farine et goût...

#### **Ravioloni di patata e lime, vongole, cime di rapa e ricotta mustia**

**€ 24**

Potato and lime Ravioloni, clams, turnip tops and Ricotta Mustia

Ravioloni gefüllt mit Kartoffel und Limetten, Venusmuscheln, Rübenspitzen und Ricotta Mustia

Ravioloni farcis à la pomme de terre et citron vert, palourdes, pointes de navets et Ricotta Mustia

1-4-7-12-14

#### **Spaghettone allo zafferano, anguilla affumicata, cipollotto e finocchietto selvatico**

**€ 24**

Spaghettone in saffron, smoked eel, onion and wild fennel

Spaghettone an Safran, geräuchert Aal, Zwiebel und wildem Fenchel

Spaghettone au safran, anguille fumée, oignon et fenouil sauvage

1-4-7-12



### **Acqua, semola e gusto...**

Water, semolina flour and taste... Wasser, Grießmehl und Geschmack... Eau, farine et goût...

#### **Macarrones de busa, ragù di cinghiale e fonduta di ovinfort**

**€ 20**

Macarrones de Busa, wild boar sauce and Ovinfort cheese Fondue  
Macarrones de Busa, Wildschwein Sauce und Ovinfort Käse Fondue  
Macarrones de Busa, sauce de sanglier et fondue d'Ovinfort

1-7-12

#### **Lasagnetta aperta con ragù di coniglio, spinacino e crema di Grana Padano**

**€ 20**

Lasagnetta with rabbit sauce, spinach and Grana Padano cream  
Lasagnette mit Kaninchen Ragout, Spinaten und Grana Padano Kreme  
Lasagnette avec sauce de lapin, épinards et crème de Grana Padano

1-7-12

#### **Fregola, porcini, salsa verde e tartufo nero**

**€ 24**

Fregola, wild mushrooms, green sauce and black truffle  
Fregola, Steinpilzen, grünen Sauce und schwarzem Trüffel  
Fregola, cèpes, sauce verte et truffe noire

1-7-12



PARCO DEGLI ULIVI

ARZACHENA

### Tra mare & terra...

Between sea & land ... Zwischen Meer & Land... ... Entre mer & terre ...

#### **Seppia, salicornia, limone bruciato e dashi**

Cuttlefish, salicornia, burnt lemon and dashi

Tintenfisch, Salicorne, verbrannt Zitrone und Dashi

Seiche, salicorne, citron brûlé et Dashi

€ 26

1-4-7-14

#### **Baccalà in tempura, cavolfiore, crumble alle mandorle e salsa olandese**

Tempura salt cod, cauliflower, almond crumble and hollandaise sauce

Stockfisch in Tempura, Blumenkohl, Mandelstreusel und Holländische Sauce

Morue en Tempura, chou-fleur, crumble d'amandes et sauce hollandaise

€ 30

1-7-12



### Tra mare & terra...

Between sea & land ... Zwischen Meer & Land... ... Entre mer & terre ...

**Filetto di Manzo in Crosta di Burro alle Erbe, Ragù di Finferli, Cavolo Nero e Spuma di Patate** € 28

Beef fillet in herb butter crust, chanterelle mushrooms sauce, black cabbage and potato mousse  
Rinderfilet in Kräuterbutterkruste, Pfifferlingsragout, Schwarzkohl und Kartoffel-Mousse  
Filet de bœuf en croûte de beurre aux herbes, sauce aux girolles, chou noir et mousse de pomme de terre

1-7-10-12

**Anatra, Cicoria, Salsa al Foie Gras e Arancia Candita** € 30

Duck, chicory, foie gras sauce and candied orange  
Ente, Chicorée, Foie Gras-Sauce und kandierte Orange  
Canard, chicorée, sauce aux foie gras et orange confite

7-12

**Zucca Arrostita, Nocciola, Porri Brasati, Salsa al Gorgonzola e Bietole** € 23

Roasted pumpkin, hazelnut, braised leeks, Gorgonzola sauce and Swiss chard  
Gerösteter Kürbis, Haselnuss, geschmorter Lauch, Gorgonzolasauce und Mangold  
Courge rôtie, noisettes, poireaux braisés, sauce Gorgonzola et bettes

7-8



### **La degustazione**

Tasting... Verkostung ... Dégustation ...

### **Percorso degustazione a 7 portate del nostro Chef**

Our Chef's tasting tour of 7 courses

Sverkostungsweg unseres Chefs mit 7 Gänge

Dégustation de 7 corse de notre Chef

1-2-4-7-8-10-12-14

**€ 70**

### **Degustazione di 4 vini**

4 wine tasting

4 Weindegustation

Dégustation 4 vins

**€ 35**





## PARCO DEGLI ULIVI

ARZACHENA

### Spumante - Sparkling Wine

#### Brut/Rosé

Viticoltori Vari

#### Franciacorta

Viticoltori Vari

#### Champagne

Viticoltori Vari

#### Spumante

*Sardegna - Italia*

#### Franciacorta

*Lombardia - Italia*

#### Champagne

*Champagne - Italia*

12,5 cl.

7,00 euro

12,5 cl.

9,00 euro

12,5 cl.

14,00 euro

### Vino Bianco- White wine

#### Bianco di Sardegna Strutturato

Viticoltori Vari

#### Bianco di Sardegna Superiore

Viticoltori Vari

#### Bianco d'Italia o Internazionale

Viticoltori Vari

*Sardegna - Italia*

*Sardegna - Italia*

*Italia - Europa*

12,5 cl.

10,00 euro

12,5 cl.

7,00 euro

12,5 cl.

8,00 euro

### Vino Rosso - Red wine

#### Rosso di Sardegna Strutturato

Viticoltori Vari

#### Rosso di Sardegna Superiore

Viticoltori Vari

#### Rosso d'Italia o Internazionale

Viticoltori Vari

*Sardegna - Italia*

*Sardegna - Italia*

*Italia - Europa*

12,5 cl.

10,00 euro

12,5 cl.

7,00 euro

12,5 cl.

8,00 euro

### Vino Rosato - Rosé wine

#### Rosato di Sardegna

Viticoltori Vari

*Sardegna - Italia*

12,5 cl.

7,00 euro

### Vino da Dessert - Dessert wine

#### Passito di Sardegna

Viticoltori Vari

*Sardegna - Italia*

12,5 cl.

8,00 euro



### **I Dessert del nostro Pasticcere Manuel Arcadu...**

Our homemade Desserts...Unsere hausgemachten Desserts... Les desserts de notre pâtisserie

**LA SFOGLIATA DEL PARCO: Sfoglia caramellata, crema e semifreddo vaniglia e frutti di bosco** € 15

LA SFOGLIATA DEL PARCO: Puff pastry caramelized, cream, vanilla and wildberry Parfait

LA SFOGLIATA DEL PARCO: Karamellisiert Blätterteig, Sahne und Vanille- und Waldbeeren- Parfait

LA SFOGLIATA DEL PARCO: Pâte feuilletée caramélisée, crème et parfait à la vanille et fruits des bois

1-3-5-6-7-8-10-11-12-13

**LA PERA MIRIAM: Mousse al cioccolato con cuore di babà e crumble speziato** € 15

LA PERA MIRIAM: Chocolate Mousse with Babà heart and spiced crumble

LA PERA MIRIAM: Schokolade Mousse mit Babà Herz und gewürzt Streusel

LA PERA MIRIAM: Mousse au chocolat avec cœur de Babà et granulés épicés

1-3-5-6-7-8-10-11-12-13

### **I Dessert del nostro Pasticcere Manuel Arcadu...**

Our homemade Desserts...Unsere hausgemachten Desserts... Les desserts de notre pâtisserie

**LA BRUCIATA: Tart dacquoise alla nocciola profumo di limone e brûlée al pepe di Sichuan** € 15

LA BRUCIATA: Hazelnut Dacquoise cake flavoured with lemon and broiled with Sichuan pepper

LA BRUCIATA: Haselnuss Dacquoise Kuchen gewürzt mit Zitrone und gebrannte mit Sichuan Pfeffer

LA BRUCIATA: Tarte dacquoise à la noisette parfumée au ciron et brûlée au poivre de Sichuan

1-3-5-6-7-8-10-11-12-13

**LA SEADAS rinfrescata con parfait all'arancia** € 15

LA SEADAS with orange Parfait

LA SEADAS mit Orange Parfait

LA SEADAS avec parfait à l'orange

1-3-5-6-7-8-10-11-12-13

**Plateau di formaggi misti** € 15

Cheese selection plate

Teller Käseauswahl

Plateau de fromages assortis

**Tagliata di frutta** € 15

Frische Obstscheibe

Frische Obstscheibe

Fruits frais coupés



## PARCO DEGLI ULIVI

ARZACHENA

**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.**

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.

Alle Produkte/Mahlzeiten, die in diesem Restaurant serviert werden (da sie im selben Labor verarbeitet werden), können als Zutat oder in Spuren potenziell Allergene Stoffe enthalten gemäß der nachstehenden Tabelle.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Dienstpersonal".

Die mit \* gekennzeichneten Produkte können tiefgefroren sein, da sie nicht frisch auf dem Markt erhältlich sind.

"Tous les produits/repas servis dans ce restaurant (car ils sont traités dans le même laboratoire) peuvent contenir, en tant qu'ingrédient ou à l'état de traces, des substances potentiellement allergènes comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

Veillez consulter le personnel du service pour plus d'informations".

Les produits marqués d'un \* peuvent être congelés car ils ne sont pas disponibles frais sur le marché.



**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