

MENÚ ALLA CARTA

Antipasti di mare – Sea (fish & seafoods) starters – Vorspeisen mit Meeresfrüchten

Per iniziare con antipasti di mare... – To start with appetizers of the sea...

Um mit Vorspeisen mit Meeresfrüchten zu beginnen...

Insalata di gamberi* avocado e cuore di iceberg al balsamico (Λ)2 13€

Salad of shrimps * avocado, iceberg salad with balsamic vinegar

Garnelensalat * avocado und eisbergherzen mit balsamico

Vele di salmone* marinato al Tortuga (Λ)4 13€

Salmon marinated in Tortuga – Lachs * mariniert nach Tortuga art

Zuppetta di cozze e arselle del golfo di Olbia (Λ)12-14 16€

Soup of mussels and clams from the gulf of Olbia

Suppe aus Miesmuscheln und Venusmuscheln aus dem Golf von Olbia

Tartare di tonno *alla mediterranea (Λ)4 18€

Mediterranean tuna tartare *

Thunfisch-Tartar *mediterrane art

I crudi* del giorno (Λ)2-4-14 quotazione giornaliera

Day's catch – daily quotation– Der fang des Tages - Tägliches tagesangebot

Insalata di polpo* e patate (Λ)14 15€

Octopus * and Potato Salad – Oktopus * und Kartoffelsalat

Selezione di 3 assaggi di mare* dello chef (Λ)2-4-14 18€

Chef's selection - 3 sea tastings *– Auswahl des Kochs von 3 Meerverkostungen *

Mosciami di tonno* alla Carlofortina (Λ)4-12 18€

Dried tuna* alla Carlofontina*– Carlofontina getrockneter thunfisch*

Primi di mare – Sea (fish & seafoods) first courses – Erste Gänge mit Meeresfrüchten

Le farine del territorio con i profumi del mare – The flours of the territory with the sea scents

Die Mehle des Territoriums mit den Düften des Meeres

Bavette all'astice (Λ) 1-2-12 28€

Lobster bavette – Bavette mit Hummer

Trofiette di bronzo saltate al granchione* (Λ) 1-2-12 15€

Crab pasta (trofiette) – Troffiette (Nudelart) mit Krabben *

Spaghetti alle arselle di mare (Λ) 1-12-14 17€

Spaghetti with sea clams – Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti ai frutti di mare* (Λ) 1-2-4-12-14 18€

Spaghetti with seafood - Spaghetti mit Meeresfrüchten

Tagliolini ai gamberi* zucchine e zafferano (Λ) 1-2-3-12 16€

Tagliolini with shrimps * zucchini and saffron – Tagliolini mit Shrimps * Zucchini und Safran



Ravioli di cernia* alla crema di bottarga e pomodorini (^) 1-2-3-4-12 **16€**
Ravioli di cernia * with bottarga cream and tomatoes
Ravioli di Cernia * mit Bottarga-Creme und Kirschtomaten

Secondi di mare – Sea (Fish & seafoods) second courses – Hauptgerichte mit Meeresfrüchten
Le delizie del nostro mare... – The delights of our sea... – Die Freuden unseres Meeres...

Gran fritto di mare (^) 1-2-4-6-14 **20€**
Fried seafood – Frittierte meeresfrüchte

Frittura di calamari* (^)1-6-14 **15€**
Fried squid – Frittierter tintenfisch

Branzino in guazzetto con olive taggiasche e arselle (^)2-12-14 **18€**
Sea bass in sauce with taggiasche olives and clams
Wolfsbarsch in sosse mit taggiasca-oliven und venusmuscheln

Orata sfilettata in crosta di pane Carasau(^) 1-2 **19€**
Sea bream fillet in carasau bread crust
Filetierte Seebrasse in Carasau-Brotkruste

Trancio di spada *alla catalana (^)4 **18€**
Sword fish in catalan style
Schwertfisch nach katalanischer art

Gamberoni *alla vernaccia e porri (^)2-12 **21€**
Prawns * with vernaccia and leek
Garnelen * mit vernaccia und lauch

Su prenotazione - La regina dei nostri mari "l'aragosta" (^) 2
On reservation the queen of our seas "the lobster"
Auf Reservierung, die Königin unserer Meere "Hummer"

Grigliata di pesce (^) 2-4-14 **25€**
Grilled fish – Gegrillter Fisch



Antipasti di terra – Garden & meat appetizers – Garten & Fleisch Vorspeisen

Iniziare con le delizie a km 0 e non solo... – Starting with the local delights and more...
Beginnen Sie mit Zero-Mile-Köstlichkeiten und mehr

Salumi e formaggi del territorio su pane Carasau (Λ) 1-7 **16€**

Salami and cheeses of the territory on Carasau bread
Lokale Wurstwaren und Käse auf Carasau-Brot

Mozzarella di bufala con pomodorini e pesto di rucola -7-8 **12€**

Buffalo mozzarella with tomatoes and rocket pesto
Büffelmozzarella mit Tomaten und Rucolapesto

Crudo di parma e melone **15€**

Raw ham (parma) and melon
Roher Schinken (parma) und Melone

Primi di terra – Garden & meat first courses – Garten & Fleisch Erste Gerichte

Le nostre farine con le perle del contadino sardo... – Our flours of the magic Sardinian farmer...
Unsere Mehle des magischen sardischen Bauern

Malloreddus alla Campidanese (Λ) 1-12 **12€**

Pasta (malloreddus) alla Campidanese – Pasta (malloreddus) alla Campidanese

Fregola alla pulpuma e funghi porcini* (Λ) 1-12 **14€**

Typical sardinian first dish – pasta, tomatoes sauce and porcini mushrooms
Typisch sardisches Nudelgericht mit Tomatensosse und Steinpilze

Culurgiones* d'ogliastra in salsa di pomoni e pecorino-1-7 **15€**

Typical fresh ravioli with pomoni sauce and pecorino
Typische sardische frische ravioli mit Tomatensosse und pecorino

Spaghetti alla carbonara (Λ)1-3 **12€**

Carbonara spaghetti

Spaghetti alla bolognese (Λ)1 **12€**

Bolognese spaghetti
Spaghetti bolognese

Secondi di terra – Garden & meat second courses – Garten & Fleisch zweite Gänge

Non solo mare... – Not only fish... – Nicht nur das Meer...

Costata alla griglia gr.400 circa **22€**

Grilled steak – Gegrilltes Rippensteak

Tagliata di manzo con rucola, grana e pomodorini (Λ) 7 gr.220 **18€**

Sliced beef with rocket, grana and tomatoes
In scheiben geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Grana und Tomaten

Filetto di vitellone alla griglia ai tre pepi e casizolu (Λ) 7 gr.220 **22€**

Grilled veal fillet with three peppers and casizolu – Gegrilltes Kalbsfilet mit Pfeffer und Casizolu

Braciola sfumata agli aromi di macchia mediterranea gr.280 **16€**

Chop with mediterranean spices – Roulade mit mediterranen Aromen



Insalatona estiva: pomodorini, mais, rucola, insalata verde, pollo grigliato

12€

Summer salad: cherry tomatoes, corn, rocket, green salad, grilled chicken

Sommersalat: Kirschtomaten, Mais, Rucola, grüner Salat, gegrilltes Hähnchen

Piatto vegetariano (Λ) 7

14€

Vegetarian dish – Vegetarisches gericht



Menù baby – Kids menu - Kindermenü

Penne al pomodoro/ragù (Λ)1 Penne with tomato/ragù Penne mit Tomaten/Ragù	9€
Cotoletta alla milanese con patatine (Λ) 1-3-6 Milanese cutlet with fries – Mailänder Schnitzel mit Pommes	12€
Wurstel e patatine 1-6 Wurstel and chips – Würstchen und Pommes	10€
Contorni – Side dish – Beilagen Le delizie dell'orto locale – From the local garden – Aus dem örtlichen Garten	
Verdure miste grigliate Mixed grilled vegetables – Gegrilltes Gemüse mischen	6€
Verdure al vapore Steamed vegetables – Gedünstetes Gemüse	6€
Patatine fritte* (Λ)1-6 French fries	6€
Insalata mista di stagione Mixed seasonal salad – Gemischter saisonaler Salat	6€
Dessert Peccati di gola –Sins of gluttony	
Seadas (Λ) 1-3-7 Typical sardinien fried sweet - Typisches sardinische frittiertes süßgebäck	7€
Il nostro Tiramisù (Λ) 1-3-7 Homemade Tiramisù	7€
Panna cotta (Λ) 7 Panna cotta – Panna Cotta	7€
Crema Caramel Caramel cream – Crème Caramel	7€
Coppa di gelato 3 gusti (Λ) 1-3-7 Ice-cream cup 3 flavours – Eisbecher 3 Geschmacksrichtungen	7€
Tagliata di frutta fresca Sliced fresh fruit – Obstteller	7€
Coperto – Place setting – Gedeck	€ 2



I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp . Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or blast chilled at a negative temperature on site, to ensure their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

Gerichte oder Zutaten, die mit einem "*" gekennzeichnet sind, werden entweder vom Hersteller gefroren oder tiefgefroren oder können vor Ort bei negativen Temperaturen schockgekühlt werden, um die Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie in den Verfahren des HACCP-Plans beschrieben. Das Personal des Restaurants gibt gerne Auskunft über die Art und Herkunft der servierten Lebensmittel.



ALLERGENI

(A) allergene

(*) prodotto surgelato

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.:

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Olio di semi e prodotti a base di olio di semi
- 12 - Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Solfiti e prodotti a base di Solfiti
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Funghi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

ALLERGENS

(A) allergens

(*) frozen product

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intollerances":

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
- 2 - Crustaceans and product based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4- Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanud-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 - Celery and products based on celery
- 10- Mustard and mustard-based products
- 11 - Seeds oil and seeds oil-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Sulfite and sulfite-based products
- 14 - Molluscs and product based on molluscs
- 15 - Mushrooms

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.



PIZZE

Focaccia (Λ) 1	€ 5
Olio, sale, rosmarino - Olive oil, salt, rosemary - Extravergine Olivenöl, Meersalz und Rosmarin	
Marinara (Λ) 1	€ 6
Pomodoro , aglio, origano – Tomato, garlic, organ - Tomate, Knoblauch und Oregano	
Margherita (Λ) 1-7	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, basilico – Tomato, mozzarella, basil - Tomate, Mozzarella und Basilikum	
Tonno e Cipolla (Λ) 1-4-7	€ 9
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla – Tomatoes, mozzarella, tuna, onion – Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	
Salame	€ 9
Pomodoro, mozzarella, salame – Tomatoes, mozzarella, salame – Tomaten, Mozzarella, Salami	
Prosciutto	€ 9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto – Tomatoes, mozzarella, cooked ham – Tomaten, Mozzarella, Kochschinken	
4 Formaggi	€ 10
Mozzarella, gorgonzola, scamorza, pecorino Mozzarella, gorgonzola, smoked cheese, pecorino – Mozzarella, Gorgonzola, geräucherter Käse, Pecorino	
Napoli (Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers - Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	
Sfizio (Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate - Tomatoes, mozzarella, wurstel, french fries Tomate, Mozzarella, Wiener Würstchen und Pommes Frites	
4 Stagioni (Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi , olive Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	
Italiana(Λ) 1-7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, grana Tomatoes, mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmesan Tomate, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan	
Vegetariana	€ 10
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni Tomatoes, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika	
Sarda (Λ) 1-7	€ 11
Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olive Tomatoes, mozzarella, dried sausage, olives – Tomaten, Mozzarella, Trockenwurst, Oliven	
Diavola	€ 11
Pomodoro , mozzarella, salsiccia piccante ,olio piccante Tomatoes, spicy sausage, mozzarella, olives, pecorino	



Tomaten, scharfe Wurst, Mozzarella, Oliven, Pecorino

Salsiccia e friarelli (Λ) 1-7

€ 11

Mozzarella, salsiccia fresca, friarelli
Mozzarella, fresh sausage, turnip greens
Mozzarella, frische Wurst, Kohlrabi

Bufalina (Λ) 1-7

€ 11

Pomodoro, bufala, basilico
Tomatoes, buffalo, basil
Tomate, Büffel, Basilikum

Arrabbiata (Λ) 1-7

€ 11

Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, peperoni, cipolla
Tomatoes, mozzarella, spicy sausage, peppers, onion
Tomate, Mozzarella, scharfe Wurst, Paprika, Zwiebel

Carlofortina (Λ) 1-2-7-8

€ 12

Pomodoro, mozzarella, tonno, pesto alla genovese, pomodoro fresco
Tomatoes, mozzarella, tuna, Genoese pesto, fresh tomatoes
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, genuesisches Pesto, frische Tomaten

Tortuga (Λ) 1-7

€ 12

Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, funghi, scamorza
Tomatoes, mozzarella, fresh sausage, mushrooms, scamorza cheese
Tomaten, Mozzarella, frische Wurst, Pilze, Scamorza-KäseTomaten

Delizia (Λ) 1-2-7

€ 13

Mozzarella, zucchini, gamberi *
Mozzarella, zucchini, prawns
Mozzarella, Zucchini, Garnelen

PIZZE GOURMET

Favola (Λ) 1-7-8-12

€ 13

Mozzarella, mortadella D.O.P, granella di pistacchio ,glassa di aceto balsamico I.G.T
Mozzarella, PDO mortadella, chopped pistachios, balsamic vinegar glaze
Mozzarella, Mortadella DOP, gehackte Pistazien, Balsamico-Glasur

La Regina (Λ) 1-7

€ 14

Pomodoro, mozzarella, burrata , rucola, crudo di Parma
Tomatoes, mozzarella, burrata, rocket, Parma ham
Tomato, mozzarella, burrata, rocket, Parma ham



Aggiunta – Zugabe – Extra topping
Coperto – Place setting – Gedeck

€1
€2

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or blast chilled at a negative temperature on site, to ensure their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

Gerichte oder Zutaten, die mit einem "*" gekennzeichnet sind, werden entweder vom Hersteller gefroren oder tiefgefroren oder können vor Ort bei negativen Temperaturen schockgekühlt werden, um die Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie in den Verfahren des HACCP-Plans beschrieben. Das Personal des Restaurants gibt gerne Auskunft über die Art und Herkunft der servierten Lebensmittel.

ALLERGENI

(^) allergene

(*) prodotto surgelato

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.:

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano



- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Olio di semi e prodotti a base di olio di semi
- 12 - Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Solfiti e prodotti a base di Solfiti
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Funghi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

ALLERGENS

(^) allergens

(*) frozen product

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intellerances":

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
- 2 - Crustaceans and product based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4- Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanud-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 - Celery and products based on celery
- 10- Mustard and mustard-based products
- 11 - Seeds oil and seeds oil-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Sulfite and sulfite-based products
- 14 - Molluscs and product based on molluscs
- 15 - Mushrooms

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

