

## 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 polpo\* e patate alla sarda (Λ) 12-14** **15€**  
Octopus and Potato Salad – Oktopus und Kartoffelsalat

**Souté di cozze e vongole (Λ) 12-14** **16€**  
Souté of mussels and clams – Eintopf von Miesmuscheln und Venusmuscheln

**Julienne di seppia\* con sedano croccante e bottarga di muggine (Λ) 9-12-14** **13€**  
Cuttlefish Julienne \* with crunchy celery and mullet bottarga  
Tintenfisch Julienne \* mit knackigem Sellerie und Meeräschen-Bottarga

**Code di gambero in salsa tartara (Λ) 1-2-4-12-14** **13€**  
Shrimp tails in tartar sauce – Garnelenschwänze in Remoulade

**Agliata di Polpo\* all'algherese (Λ) 14** **14€**  
Octopus \* algherese style – Oktopus \* nach Alghero-Art

### 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

**Spaghetti all'algherese cozze capperi pomodorini e origano (Λ) 1-2-12-14** **14€**  
Spaghetti algherese style – Spaghetti nach Algherese-Art

**Spaghetti con vongole in acqua marina (Λ) 1-12-14** **17€**  
Spaghetti with clams – Spaghetti mit Venusmuscheln

**Fregula di mare\* (Λ) 1-2-4-12-14** **18€**  
Fregula with seafood – Fregula mit Meeresfrüchten

**Tagliolini ai gamberi\* zucchine e zafferano (Λ) 1-2-3-12** **16€**  
Shrimps tagliolini\* with courgettes and saffron – Tagliolini mit Shrimps \* Zucchini und Safran

**Ravioli di cernia\* alla crema di bottarga e pomodorini pachina (Λ) 1-2-3-4-12** **16€**  
Grouper fish ravioli with bottarga cream and pachino tomatoes  
Zackenbarsch-Ravioli 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...

**Orata\* sfilettata in crosta di pane carasau e pomodorini marinati (Λ) 1-4** **18€**  
Filletted sea bream \* in carasau bread crust and marinated cherry tomatoes  
Filetierte Dorade\* in Carasau-Brotkruste und marinierten Kirschtomaten



<b>Frittura di calamari* (^)1-14</b> Fried squid – Frittierte Tintenfisch	<b>15€</b>
<b>Gamberoni* al vermentino di gallura e porri(^) 1-2-14</b> Prawns * with Vermentino di Gallura and leeks Garnelen * mit Vermentino di Gallura und Lauch	<b>21€</b>
<b>Trancio di spada *alla catalana (^)4</b> Catalan-style swordfish steak * – Schwertfischsteak nach katalanischer Art	<b>18€</b>
<b>Gran fritto di mare*(^) 1-2-4-14</b> Mix of Fried seafood – Mischung aus frittierten Meeresfrüchten	<b>20€</b>
<b>Grigliata di pesce (^) 2-4</b> Grilled fish – Gegrillter Fisch	<b>25€</b>



### **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)1-7-12**

16€

Local cured meats and cheeses on carasau bread

Lokale Wurst- und Käsesorten auf Carasau-Brot

#### **Delicata caprese con scaglie di ricotta mustia all'extravergine (Λ)7**

12€

Caprese with flakes of ricotta with extra virgin olive oil

Caprese mit Ricotta-Flocken und nativem Olivenöl

#### **Petali di crudo nostrano con melone locale**

15€

Petals of ham with melon – Rohschinkenblätter mit lokaler Melone

#### **Mustela con rucola di campo e patali di pecorino (Λ)7**

13€

Mustela with rocket and pecorino – Mustela mit Rucola und Pecorino

### **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

#### **Gnocchetti alla campidanese (Λ)1-14**

12€

Sardinian pasta with meat sauce – Sardische Nudeln mit Fleischsosse

#### **Culurgiones d'ogliastra in salsa di pomodorini e rucola (Λ)1-3-7**

15€

Traditional Sardinian Pasta (Culurgiones d'ogliastra) with small tomatoes and rocket sauce

Traditionelle sardische Pasta (Culurgiones d'ogliastra) mit Kirschtomaten-Sosse und Rucola

#### **Fregula sarda mamuthones**

14€

Traditional Sardinian Dish - Fregula Mamuthones

Traditionelles sardisches Gericht- Fregula Mamuthones

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

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

#### **Grigliata di carne**

24€

Grilled Meat – Gegrilltes Fleisch

#### **Entrecôte alla griglia(Λ)12**

16€

Grilled entrecôte – Gegrilltes Entrecôte

#### **Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e crema di aceto balsamico (Λ)7-12**

18€

Sliced beef with rocket, parmesan flakes and balsamic vinegar cream

Rindergeschnetzeltes mit Rucola, Parmesanflocken und Balsamicocreme

#### **Filetto di manzo alle erbe locali**

22€

Fillet of beef with local herbs – Rinderfilet mit heimischen Kräutern



**Piatto Vegetariano (Λ) 7** 14€  
Vegetarian dish – Vegetarisches Gericht

### Contorni – Side dish – Beilagen

**Verdurine miste grigliate** 6€  
Mixed grilled vegetables – Gemischtes Grillgemüse

**Patatine fritte\* (Λ)1** 6€  
French fries – Pommes frites

**Insalata mista di stagione** 6€  
Mixed seasonal salad – Gemischter Salat der Saison

**Verdurine al vapore** 6€  
Steamed vegetables – Gedünstetes Gemüse

**Insalatona estiva(Λ)4-7-9** 6€  
Insalata mista ,tonno,mozzarella,olive e pomodoro  
Mixed salad, tuna, mozzarella, olives and tomato  
Gemischter Salat, Thunfisch, Mozzarella, Oliven und Tomaten

### Menù baby – Kids menu - Kindermenü

**Penne/gnocchi (pomodoro/ragù) (Λ)1** 9€  
Pasta/gnocchi with tomato/ragù  
Nudeln/Gnocchi mit Bolognese-Sosse

**Cotoletta\* con patatine (Λ) 1** 12€  
Schnitzel\* with fries – Schnitzel\* mit Pommes

**Wurstel e patatine (Λ) 1** 10€  
Wurstel and chips – Würstchen und Pommes

### Peccati di gola – Have to try – Müssen sie Probieren

**Seadas al miele (Λ) 1-7** 7€  
Fried Sardinian raviolo, stuffed with cheese and sprinkled with honey  
Frittierter sardischer Raviolo, gefüllt mit Käse und bestreut mit Honig

**Il nostro Tiramisù (Λ) 1-3-7** 7€  
Homemade Tiramisù – Hausgemachtes Tiramisu

**Panna cotta (Λ) 7** 7€

**Coppa di gelato (Λ) 7** 7€  
Ice-cream cup – Eisbecher

**Tagliata di frutta fresca** 7€  
Sliced fresh fruit – Obstteller



## 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

<b>Focaccia (Λ) 1</b>	€ 5
Olio, sale, rosmarino – Olive oil, salt, rosemary – Olivenöl, Salz und Rosmarin	
<b>Marinara (Λ) 1</b>	€ 6
Pomodoro , olio all'aglio, origano – Tomatoes, garlic oil, organ – Tomate, Knoblauchöl, Oregano	
<b>Margherita (Λ) 1-7-11</b>	€ 8
Pomodoro, mozzarella – Tomatoes, mozzarella – Tomaten, Mozzarella	
<b>Americana (Λ) 1-7</b>	€ 10
Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte Tomatoes, mozzarella, wurstel, french fries – Tomaten, Mozzarella, Wurstel, Pommes Frites	
<b>Napoletana (Λ) 1-7-4</b>	€ 10
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies – Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen	
<b>Veneziana (Λ) 1-7</b>	€ 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms – Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons	
<b>Nostromo (Λ) 1-4-7</b>	€ 9
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomatoes, mozzarella, tuna, onion – Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	
<b>Carlofortina (Λ) 1-2-7-8</b>	€ 12
Pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini, pesto Tomatoes, mozzarella, tuna, cherry tomatoes, pesto Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kirschtomaten, Pesto	
<b>Sarda (Λ) 1-7</b>	€ 11
Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, cipolle, olive Tomatoes, mozzarella, dried sausage, onions olives Tomaten, Mozzarella, Trockenwurst, Zwiebeln, Oliven	
<b>4 Stagioni (Λ) 1-7</b>	€ 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi , olive Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Oliven, Artischocken	
<b>D.O.C. (Λ) 1-7</b>	€ 11
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico Tomatoes, buffalo mozzarella, basil – Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	
<b>Diavola (Λ) 1-7</b>	€ 11
Pomodoro, mozzarella salsiccia piccante, ,olive ,pecorino Tomatoes, spicy sausage, mozzarella, olives, pecorino Tomaten, scharfe Wurst, Mozzarella, Oliven, Pecorino	
<b>4 Formaggi (Λ) 1-7</b>	€ 10
Mozzarella, gruviera, pecorino, gorgonzola Mozzarella, Gruyere, Pecorino, Gorgonzola – Mozzarella, Greyerzer, Pecorino, Gorgonzola	



<b>Light (Λ) 1-7</b>	<b>€ 13</b>
Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana Mozzarella, raw ham, rocket, cherry tomatoes, parmesan Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan	
<b>Salame (Λ) 1-7</b>	<b>€ 9</b>
Pomodoro, mozzarella, salame Tomatoes, mozzarella, salame – Tomaten, Mozzarella, Salami	
<b>Valtellina (Λ) 1-7</b>	<b>€ 13</b>
Mozzarella , speck , funghi, gorgonzola Mozzarella, speck, mushrooms, gorgonzola – Mozzarella, Speck, Champignons, Gorgonzola	
<b>Ortolana (Λ) 1-7</b>	<b>€ 12</b>
Pomodoro, mozzarella, melanzane , zucchine , rucola, pomodorini Tomatoes, mozzarella, aubergines, courgettes, rocket, cherry tomatoes Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Rucola, Kirschtomaten	
<b>Calzone farcito (Λ) 1-7</b>	<b>€ 11</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms – Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	
<b>Laguna Blu (Λ) 1-7</b>	<b>€ 13</b>
Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana, aceto balsamico Mozzarella, raw ham, rocket, cherry tomatoes, parmesan, balsamic vinegar Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Kirschtomaten, Parmesan, Balsamico-Essig	
<b>Coperto – Place setting – Gedeck</b>	<b>€ 2</b>

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.

