

# MENÙ RISTORANTE

*“Food is Amore”*



**BAIA HOLIDAY**

# MENÙ

## ANTIPASTI

<b>GRAND ANTIPASTO MISTO DI PESCE</b> *1,2,4,14	<b>17.9</b>
<i>Large mixed fish starter</i>	<b>*BEST SELLER*</b>
<b>COCKTAIL DI GAMBERI</b> *2,3	<b>15.5</b>
<i>Base di mela grunny dedolata con salsa aurora e pesto al basilico</i> <i>Apple, prawns, pink sauce and basil</i>	<b>*Piatto della tradizione*</b>
<b>GAMBERI IN KATAIFI CON SALSIA AGRODOLCE</b> *1,2	<b>15.5</b>
<i>Fried prawns with sweet and chili sauce</i>	
<b>TENTACOLO DI POLPO GRIGLIATO SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO</b> 1,4,7	<b>15.5</b>
<i>Grilled octopus and potatoes cream with saffran</i>	
<b>GRAN SOUTE' DI COZZE ALLA BUSERA</b> 1, 14	<b>15.5</b>
<i>Mussel soup</i>	
<b>SASHIMI DI SALMONE MARINATO ALLA RAPA ROSSA</b> 4	<b>15.5</b>
<i>Salmon sashimi marinated with red turnip</i>	
<b>VEGGY VEGGY - HUMUS DI CECI CON FOCACCIA ALL'AGLIO</b> 1,7	<b>15.5</b>
<i>Chickpea hummus with garlic focaccia</i>	
<b>BRUSCHETTONI a fantasia dello chef</b> 1,7	<b>X1 9 / X2 15.5</b>
<i>Big bruschettas</i>	
<b>PROSCIUTTO CRUDO E MELONE</b>	<b>15.5</b>
<i>Parma ham with orange melon</i>	
<b>CAPRESE DI BURRATA SU PANE GUTTAU</b> 1,7	<b>15.5</b>
<i>Burrata mozzarella with sardinian bread and tomatoes</i>	
<b>ANTIPASTO MISTO DI TERRA SARDA</b> 1,7	<b>16.9</b>
<i>Mix di salumi formaggi e olive del territorio</i> <i>Mix of cold cuts, cheese and olives from Sardinia</i>	<b>*Piatto della tradizione*</b>



# PRIMI

<b>TAGLIOLINO ALL'ARAGOSTA</b> *1,2	<b>29.7</b>
<i>Loabster home made pasta</i>	<b>*BEST SELLER*</b>
<b>FREGOLA AI CROSTACEI RISOTTATI NELLA LORO BISQUE</b> *1,2,4,14	<b>23.7</b>
<i>Typical sardinian pasta with seafood</i>	<b>*Piatto della tradizione*</b>
<b>GNOCCHETTI DI PATATE AL GRANCHIOPORRO</b> *1,2	<b>18.5</b>
<i>Potatoes gnocchi with crab</i>	
<b>LINGUINE A.O.P. SU CREMA DI COZZE E PATATE AL LIME</b> 1,7,14	<b>18.7</b>
<i>Pasta garlic, oil and chili peppers with mussels and potatoes cream</i>	
<b>CARLOFORTINA</b> *1,7,4	<b>21.7</b>
Linguine al pesto di stracciatella e dadolata di tonno crudo e ciliegini semidry <i>Pasta with pesto, stracciatella cheese, tuna and tomatoes</i>	<b>*Piatto della tradizione*</b>
<b>LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA</b> 1,4,14	<b>18</b>
<i>Linguine with claims and bottarga</i>	
<b>CULURGIONES SARDI</b> *1,7	<b>16</b>
<i>Traditional dumplings with potatoes and mint</i>	<b>*Piatto della tradizione*</b>
<b>RIGATONI ALLA CARBONARA</b> 1,7	<b>15</b>
<i>Traditional italian Carbonara</i>	
<b>GNOCCHETTI SARDI MALLOREDDUS AL RAGU'</b> *1,7	<b>16</b>
<i>Traditional Sardinian home made gnocchi with meat ragu'</i>	<b>*Piatto della tradizione*</b>
<b>TAGLIOLINI CON LE POLPETTE DELLA NONNA</b> *1,3	<b>16.5</b>
<i>Meatballs tagliolini</i>	<b>*BEST SELLER*</b>
<b>LASAGNA BOLOGNESE</b> 1,7	<b>13.5</b>
<i>Traditional italian lasagna</i>	



# SECONDI

<b>VITELLO TONNATO CON FRUTTI DI CAPPERO</b> 1,3,7	<b>19.5</b>
<i>Sliced cold veal with tuna sauce</i>	<b>*BEST SELLER*</b>
<b>GRAN FRITTURA DELLA CASA</b> *1,2,4,14	<b>23.5</b>
Servito con mayonese al sapore di crostacei <i>Mixed fried fish</i>	
<b>TRANCIO DI SALMONE LACCATO AL CARTOCCIO</b> 1,7	<b>19.5</b>
Servito con verdure <i>Baked salmon</i>	
<b>FILETTO DI BRANZINO IN TURBANTE</b> *4	<b>19.5</b>
Su crema di patate allo zafferano con bacon croccante <i>Seabass fillet on saffron potato cream with crispy bacon</i>	
<b>GRIGLIATA MISTA DI PESCE</b> *2,4,14	<b>24.7</b>
<i>Mixed grilled fish</i>	
<b>TATAKI DI TONNO AL SESAMO</b> *4	<b>19.5</b>
Con julienne di verdure spadellate <i>Tuna tataki with salted vegetables</i>	
<b>FILETTO DI VITELLONE AL PEPE VERDE E PERETTA SARDA</b> 1,7	<b>23.7</b>
Servito con patate arrosto <i>Veal fillet with green pepper sauce, smoked cheese with baked potatoes</i>	<b>*Piatto della tradizione*</b>
<b>COSTOLETTE D'AGNELLO SCOTTADITO MARINATE ALLE ERBE</b>	<b>19.5</b>
Servito con patate arrosto <i>Marinated lamb chops with baked potatoes</i>	
<b>TAGLIATA DI MANZO RUCOLA GRANA E CILIEGINI SEMIDRY</b>	<b>19.5</b>
Servito con patate arrosto <i>Sliced beef with rocket, parmesan and cherry tomatos with baked potatoes</i>	
<b>COSTATA ALLA GRIGLIA 500g</b>	<b>26.7</b>
Servito con patate arrosto <i>Grilled rib with baked potatoes</i>	<b>*BEST SELLER*</b>
<b>COTOLETTA MILANESE</b> *1,3	<b>15.5</b>
Servito con patatine fritte <i>Milanese cutlet with french fries</i>	
<b>CESAR SALAD</b> 1,7	



# CONTORNI

---

<b>PATATE FRITTE *</b> <i>French fries</i>	7
<b>PATATE AL FORNO</b> <i>Baked potatoes</i>	7
<b>VERDURA COTTA</b> <i>Cooked vegetables</i>	7
<b>INSALATA MISTA</b> <i>Mixed salad</i>	7

# BABY MENÙ

---

<b>GNOCCHI AL POMODORO/RAGÙ 1,7</b> <i>Gnocchi with tomatoes sauce/ meat sauce</i>	10
<b>WURSTEL O NUGGETS CON PATATE *1</b> <i>Wurstel or nuggest with french fries</i>	10



# BEVANDE

---

## ANALCOLICHE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE SMERALDINA 0,75	3.5
SUCCO DI FRUTTA (Arancia, Mela, Pesca, Albicocca, Pera, Ananas, Mirtillo)	3
COCA COLA/ COCA COLA ZERO/ FANTA/ SPRITE/ THE	4
APERITIVI ANALCOLICI	4

## ALCOLICHE

CALICE DI VINO / CALICE DI VINO PREMIUM	5 / 7
ICHNUSA ALLA SPINA 0,2 / 0,5	3,5 / 6
BIRRA DEL POZZO ARTIGIANALE SARDA	6.5
HEINEKEN, ICHNUSA, ICHNUSA NON FILTRATA, CORONA	5
APERITIVI ALCOLICI	6
COCKTAIL / COCKTAIL PREMIUM	8 / 12
AMARI / GRAPPE	5
RHUM / COGNAC	6



# VINI

---

## BOLLICINE

<b>FERRARI PERLE' MILLESIMATO</b> <i>Trento Doc, metodo classico, Chardonnay 100%</i>	calice/bottiglia	<b>50</b>
<b>BORTOLOMIOL SENIOR PROSECCO</b> <i>Valdobbiadene, Prosecco extra dry, Glera 100%</i>		<b>7/32</b>

## BIANCHI

<b>VERMENTINO BAIA HOLIDAY</b> <i>Gallura, Vermentino 100%</i>	calice/bottiglia	<b>6/19</b>
<b>CAPICHERA LINTORI VERMENTINO DOC</b> <i>Gallura, Vermentino 100%</i>		<b>32</b>
<b>GIOIAS PUDDU IGT</b> <i>Oliena, Cannonau vinificato in bianco</i>		<b>28</b>
<b>S'ELEGAS NURAGUS ARGIOLAS</b> <i>Cagliari, Nuragus Doc</i>		<b>28</b>
<b>CALA REALE SELLA E MOSCA</b> <i>Alghero, Vermentino 100%</i>		<b>7/28</b>
<b>ARTAGAI</b> <i>Gallura, Vermentino 100%</i>		<b>7/25</b>



# VINI

---

## ROSSI

<b>CANNONAU BAIA HOLIDAY</b> <i>Gallura, Cannonau 100%</i>	calice/bottiglia	<b>6/19</b>
<b>CAPICHERA LIANTI IGT</b> <i>Gallura, Carignano 85%, vitigni autoctoni 10%, Syrah 5%</i>		<b>32</b>
<b>SU ENTU SU DI TERRA IGT</b> <i>Marmilla Bovale 100%</i>		<b>27</b>
<b>PUDDU TISCALI DOC</b> <i>Nepente di Oliena, Cannonau 100%</i>		<b>7/27</b>
<b>ENKIDU</b> <i>Carignano, Carignano del Sulcis 100%</i>		<b>7/25</b>

## ROSATI

<b>CAPICHERA TAMBE ROSATO IGT</b> <i>Gallura, Carignano 95% Syrah 5%</i>	calice/bottiglia	<b>32</b>
<b>ANEMONE SELLA E MOSCA ROSATO DOC</b> <i>Alghero, Cagnulari e selezione vitigni autoctoni</i>		<b>6/27</b>
<b>AKENTA SPUMANTE BRUT ROSE' IGT</b> <i>Alghero, Cagnulari 100%</i>		<b>30</b>





## ALLERGENI

1	Glutine
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce
5	Arachidi
6	Soia
7	Latte e derivati
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noce, ecc)
9	Sedano
10	Senape
11	Sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupino
14	Molluschi
15	Frutta (allergeni meno comuni come fragole, kiwi, ecc)
*	Prodotto congelato/surgelato all'origine o abbattuto e rigenerato secondo le normative vigenti

