

MENÙ RISTORANTE

“Food is Amore”



BAIA HOLIDAY

MENÙ

ANTIPASTI

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



PRIMI

TAGLIOLINO ALL'ARAGOSTA *1,2,3,12

29.7

Loabster home made pasta

BEST SELLER

FREGOLA AI CROSTACEI RISOTTATI NELLA LORO BISQUE *1,2,4,14

23.7

Typical sardinian pasta with seafood

Piatto della tradizione

GNOCCHETTI DI PATATE AL GRANCHIOPORRO *1,2,3,12

18.5

Potatoes gnocchi with crab

LINGUINE A.O.P. SU CREMA DI COZZE E PATATE AL LIME 1,7,14

18.7

Pasta garlic, oil and chili peppers with mussels and potatoes cream

CARLOFORTINA *1,7,4

21.7

Linguine al pesto genovese con dadolata di tonno crudo, ciliegini semidry e stracciatella

Pasta with pesto, stracciatella cheese, tuna and tomatoes

Piatto della tradizione

LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA 1,4,14

18

Linguine with claims and bottarga

CULURGIONES SARDI *1,7,3

16

Traditional dumplings with potatoes and mint

Piatto della tradizione

RIGATONI ALLA CARBONARA 1,7

15

Traditional italian Carbonara

GNOCCHETTI SARDI MALLOREDDUS AL RAGU' *1,3,7

16

Traditional Sardinian home made gnocchi with meat ragu'

Piatto della tradizione

TAGLIOLINI CON LE POLPETTE DELLA NONNA *1,3,7

16.5

Meatballs tagliolini

BEST SELLER

LASAGNA BOLOGNESE *1,3,7

13.5

Traditional italian lasagna



SECONDI

VITELLO TONNATO CON FRUTTI DI CAPPERO 1,3,7	19.5
<i>Sliced cold veal with tuna sauce</i>	*BEST SELLER*
GRAN FRITTURA DELLA CASA *1,2,4,14	23.5
Servito con mayonese al sapore di crostacei	
<i>Mixed fried fish</i>	
DARNA DI SALMONE LACCATO AL CARTOCCIO 1,7	19.5
Servito con verdure	
<i>Baked salmon</i>	
FILETTO DI BRANZINO IN TURBANTE *4	19.5
Su crema di patate allo zafferano con bacon croccante	
<i>Seabass fillet on saffron potato cream with crispy bacon</i>	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE *2,4,14	24.7
<i>Mixed grilled fish</i>	
TATAKI DI TONNO AL SESAMO *4,11	19.5
Con julienne di verdure spadellate	
<i>Tuna tataki with salted vegetables</i>	
FILETTO DI VITELLONE AL PEPE VERDE E PERETTA SARDA 1,7	23.7
Servito con patate arrosto	*Piatto della tradizione*
<i>Veal fillet with green pepper sauce, smoked cheese with baked potatoes</i>	
CARRE' D'AGNELLO SCOTTADITO MARINATE ALLE ERBE	23.8
Servito con patate arrosto	
<i>Marinated lamb chops with baked potatoes</i>	
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA GRANA E CILIEGINI SEMIDRY 7	19.5
Servito con patate arrosto	
<i>Sliced beef with rocket, parmesan and cherry tomatos with baked potatoes</i>	
COSTATA ALLA GRIGLIA 500g	26.7
Servito con patate arrosto	*BEST SELLER*
<i>Grilled rib with baked potatoes</i>	
COTOLETTA MILANESE *1,3	15.5
Servito con patatine fritte	
<i>Milanese cutlet with french fries</i>	
CESAR SALAD *1,3,7,10,11	14.5



CONTORNI

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

BABY MENÙ

GNOCCHI AL POMODORO/RAGÙ 1,7 <i>Gnocchi with tomatoes sauce/ meat sauce</i>	10
WURSTEL O NUGGETS CON PATATE *1 <i>Wurstel or nugget 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
ICHNUSA NON FILTRATA	6
HEINEKEN, CORONA	5
APERITIVI ALCOLICI	6
COCKTAIL / COCKTAIL PREMIUM	8 / 12
AMARI / GRAPPE	5
RHUM / COGNAC	6



VINI

BOLLICINE

FERRARI PERLE' MILLESIMATO

Trento Doc, metodo classico, Chardonnay 100%

calice/bottiglia **50**

BORTOLOMIOL SENIOR PROSECCO

Valdobbiadene, Prosecco extra dry, Glera 100%

7/32

BIANCHI

VERMENTINO BAIA HOLIDAY

Gallura, Vermentino 100%

calice/bottiglia **6/19**

CAPICHERA LINTORI VERMENTINO DOC

Gallura, Vermentino 100%

32

GIOIAS PUDDU IGT

Oliena, Cannonau vinificato in bianco

28

S'ELEGAS NURAGUS ARGIOLAS

Cagliari, Nuragus Doc

28

CALA REALE SELLA E MOSCA

Alghero, Vermentino 100%

7/28

ATARGAI

Gallura, Vermentino 100%

7/25



VINI

ROSSI

CANNONAU BAIA HOLIDAY

Gallura, Cannonau 100%

calice/bottiglia **6/19**

CAPICHERA LIANTI IGT

Gallura, Carignano 85%, vitigni autoctoni 10%, Syrah 5%

32

SU ENTU SU DI TERRA IGT

Marmilla Bovale 100%

27

PUDDU TISCALI DOC

Nepente di Oliena, Cannonau 100%

7/27

ENKIDU

Carignano, Carignano del Sulcis 100%

7/25

ROSATI

CAPICHERA TAMBE ROSATO IGT

Gallura, Carignano 95% Syrah 5%

calice/bottiglia **32**

ANEMONE SELLA E MOSCA ROSATO DOC

Alghero, Cagnulari e selezione vitigni autoctoni

6/27

AKENTA SPUMANTE BRUT ROSE' IGT

Alghero, Cagnulari 100%

30



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

