Mediterraneo
RESTAURANT & ART

FOOD & DRINK
MENU

Santa Teresa Gallura

Selezione di Vini Pregiati serviti al Calice

PRESTIGIOUS SELECTED WINES BY THE GLASS

Piper-Heidsieck Essentiel — € 20,00
CHAMPAGNE REIMS FRANCIA

Berlucchi Satèn — € 8,00
Franciacorta Satèn DOCG

Cà del Bosco — € 15,00
Franciacorta Extra Brut DOCG Cuvée Prestige

Ferrari Maximum Brut — € 10,00
Trento DOC Metodo Classico

Lintóri — € 8,00
Capichera - Vermentino in Purezza di Sardegna DOC

Ruinas — € 10,00
Vermentino Colli del Limbara IGT - Cantine Depperu

Korem — € 10,00
Argiolas - IGT Isola dei Nuraghi Bovale

Terre Brune Santadi — € 20,00
Carignano del Sulcis Superiore
Carignano 95% - Bovaleddu 5%

Turriga IGT Argiolas — € 25,00
Isola dei Nuraghi IGT Serdiana
Cannonau, Carignano, Malvasia Nera, Bovale

Amarone Riserva — € 15,00
Amarone della Valpolicelle DOCG Veneto
Corvina, Rondinella e Corvinone

Chianti Classico — € 10,00
Castello Banfi DOCG

DOSE DI SERVIZIO / SERVICE DOSE 10 CL.

Champagne

Piper-Heidsieck Essentiel € 120,00
CHAMPAGNE - REIMS - FRANCIA
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Piper-Heidsieck Blanc de Blancs € 130,00
CHAMPAGNE - REIMS - FRANCIA
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Piper-Heidsieck Blanc de Noirs € 130,00
CHAMPAGNE - REIMS - FRANCIA
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Piper-Heidsieck Brut Rosé € 130,00
CHAMPAGNE - REIMS - FRANCIA
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Bollinger Special Cuvée € 150,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Bollinger Special Cuvée Rosé € 180,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Moët & Chandon Rosé € 130,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Moët & Chandon Rosé € 80,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 37,5 CL

Moët & Chandon Reserve Imperiale € 150,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Veuve Clicquot € 130,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Veuve Clicquot Rosé € 150,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Dom Pérignon € 450,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Champagne Brut Ruinart € 150,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Champagne Brut Ruinart € 80,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 37,5 CL

Champagne Brut Rosé AOC Ruinart € 180,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Champagne Brut Rosé AOC Ruinart € 90,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 37,5 CL

Cristal € 500,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Franciacorta Spumanti e Prosecco

Franciacorta - Sparkling Wines Prosecco

Bellavista € 75,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Berlucchi Satèn € 45,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Berlucchi Satèn € 30,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 37,5 CL

Cà del Bosco Cuvée Prestige € 75,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Cà del Bosco Satèn € 100,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Cà del Bosco Rosé € 90,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Ferrari Brut € 50,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Ferrari Perlé € 75,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Ferrari Perlé Rosé € 85,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Akenta Vermentino Frizzante € 35,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Kelu Vermentino di Sardegna € 35,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Prosecco DOC Brut € 30,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Prosecco DOC Rosé € 35,00
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

Cocktails & Aperitivi

€ 10.00

Cocktail Mediterraneo
Vodka alla Frutta, Sour, Ginger Beer

Aperol Spritz
Prosecco D.O.C., Aperol, Soda

Campari Spritz
Campari, Prosecco D.O.C. Cinzano, Soda

Americano
Bitter, Vermouth Rosso

Bellini
Prosecco, Pesca Frullata

Cocktail Martini
Gin, Vermouth Dry

Daiquiri
Rum Bianco, Succo di Lime o Limone, Sciroppo di Zucchero di Canna

Dry Manhattan
Rye o Canadian Whiskey, Vermouth Dry, Angostura

Florida
Succo di Pompelmo, Succo di Arancia, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Soda Water

Frozen Daiquiri Strawberry
Rum Bianco, Succo di Lime, Purea di Fragola

Gin Fizz
Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Soda Water

Hugo Spritz
Liquore Sambuco, Prosecco, Soda

Kir
Creme di Cassis, Vino Bianco Secco

Kir Royal
Creme di Cassis, Champagne Brut

Limoncello Spritz
Limoncello, Prosecco, Soda

Manhattan
Rye o Canadian Whiskey, Vermouth Rosso, Goccia di Angostura

Margarita
Tequila, Triple Sec, Succo di Lime o Limone

Mirto Spritz
Mirto Rosso, Prosecco, Soda

Negroni
Gin, Vermouth Rosso, Bitter Campari

Pina Colada
Rum Bianco, Latte di Cocco, Succo d'Ananas

Vodka Martini
Vodka, Vermouth Dry

Whiskey Sour
Bourbon Whiskey, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero

MENÙ PIZZA

Pizza Manu

Le Basi • Basics • Grundlagen • Bases • Bazy • Bases • Bases • الأساسيات

Focaccia di Pan Pizza – 4,00 €
IT: Olio evo, sale, origano
EN: Evo oil, salt, oregano
FR: Huile d'olive, sel, origan
DE: Olivenöl, salz, oregano
ES: Aceite de oliva, sal, orégano
PT: Azeite, sal, orégão
PL: Oliwa z oliwek, sól, oregano
AR: زيت زيتون، ملح، زعتر

Focaccia all'Aglio – 5,00 €
IT: Olio evo, aglio, prezzemolo
EN: Evo oil, garlic, parsley
FR: Huile d'olive, ail, persil
DE: Olivenöl, knoblauch, petersilie
ES: Aceite de oliva, ajo, perejil
PT: Azeite, alho, salsa
PL: Oliwa, czosnek, pietruszka
AR: زيت زيتون، ثوم، بقدونس

Le Classiche • Classics • Klassiker • Classiques • Klasyki • Clásicas • Clássicas • الكلاسيكيات

Margherita – 8,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte
EN: Tomato, mozzarella
FR: Tomate, mozzarella
DE: Tomate, mozzarella
ES: Tomate, mozzarella
PT: Tomate, mozarela
PL: Pomidory, mozzarella
AR: طماطم، موزاريلا

Napoli – 10,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe
EN: Tomato, mozzarella, capers, anchovies
FR: Tomate, mozzarella, câpres, anchois
DE: Tomaten, mozzarella, kapern, sardellen
ES: Tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas
PT: Tomate, mozarela, alcaparras, anchovas
PL: Pomidory, mozzarella, kapary, sardele
AR: طماطم، موزاريلا، كابر، أنشوجة

Diavola – 10,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte, salame piccante
EN: Tomato, mozzarella, spicy salami
FR: Tomate, mozzarella, salami piquant
DE: Tomaten, mozzarella, scharfe salami
ES: Tomate, mozzarella, salami picante
PT: Tomate, mozarela, salame picante
PL: Pomidory, mozzarella, pikantne salami
AR: طماطم، موزاريلا، سلامي حار

Regina – 13,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi
EN: Tomato, mozzarella, ham, mushrooms
FR: Tomate, mozzarella, jambon, champignons
DE: Tomaten, mozzarella, schinken, pilze
ES: Tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones
PT: Tomate, mozarela, fiambre, cogumelos
PL: Pomidory, mozzarella, szynka, pieczarki
AR: طماطم، موزاريلا، لحم مطبوخ، فطر

* PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - قلدخ € 2,50

MENÙ PIZZA

Pizza Manu

Le Classiche • Classics • Klassiker • Classiques • Klasyki • Clásicas • Clássicas • قِـسِـاف_فـا

Quattro Stagioni – 14,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte, cotto, funghi, carciofi, olive
EN: Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives
FR: Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives
DE: Tomaten, mozzarella, schinken, pilze, artischocken, oliven
ES: Tomate, mozzarella, jamón, champiñones, alcachofas, olivas
PT: Tomate, mozarela, fiambre, cogumelos, alcachofras, azeitonas
PL: Pomidory, mozzarella, szynka, pieczarki, karczochy, oliwki
AR: طماطم، موزاريلا، لحم، فطر، خرشوف، زيتون

Quattro Formaggi – 14,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte, pecorino, grana, gorgonzola
EN: Tomato, mozzarella, pecorino, grana, gorgonzola
FR: Tomate, mozzarella, pecorino, grana, gorgonzola
DE: Tomaten, mozzarella, pecorino, grana, gorgonzola
ES: Tomate, mozzarella, pecorino, grana, gorgonzola
PT: Tomate, mozarela, pecorino, grana, gorgonzola
PL: Pomidory, mozzarella, pecorino, grana, gorgonzola
AR: طماطم، موزاريلا، بيكورينو، جرانا، الجورجونزولا

Sarda – 13,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte, salsiccia secca, olive, cipolla rossa, pecorino
EN: Tomato, mozzarella, dry sausage, olives, red onion, pecorino
FR: Tomate, mozzarella, saucisse sèche, olives, oignon rouge, pecorino
DE: Tomaten, mozzarella, salami-wurst, oliven, rote zwiebel, pecorino
ES: Tomate, mozzarella, salchicha seca, olivas, cebolla roja, pecorino
PT: Tomate, mozarela, linguiça seca, azeitonas, cebola roxa, pecorino
PL: Pomidory, mozzarella, sucha kiełbasa, oliwki, czerwona cebula, pecorino
AR: طماطم، موزاريلا، سجق، زيتون، بصل أحمر، بيكورينو

Valtellina – 15,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, grana
EN: Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, grana
FR: Tomate, mozzarella, bresaola, roquette, grana
DE: Tomaten, mozzarella, bresaola, rucola, grana
ES: Tomate, mozzarella, bresaola, rúcula, grana
PT: Tomate, mozarela, bresaola, rúcula, grana
PL: Pomidory, mozzarella, bresaola, rukola, grana
AR: طماطم، موزاريلا، بريسواولا، جرجير، جرانا

Mare • Seafood • Meeresfrüchte • Mer • Owoce morza • Mar • Mar • قِرِحب تافـنـأك

Tonno Rosso – 18,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte, tonno rosso, cipolla rossa
EN: Tomato, mozzarella, tuna, red onion
FR: Tomate, mozzarella, thon, oignon rouge
DE: Tomaten, mozzarella, thunfisch, rote zwiebeln
ES: Tomate, mozzarella, atún, cebolla roja
PT: Tomate, mozarela, atum, cebola roxa
PL: Pomidory, mozzarella, tuńczyk, czerwona cebula
AR: طماطم، موزاريلا، تونة، بصل أحمر

Polpo – 18,00 €
IT: Fior di latte, polpo, pomodorini gialli, prezzemolo
EN: Mozzarella, octopus, yellow cherry tomatoes, parsley
FR: Mozzarella, poulpe, tomates jaunes, persil
DE: Mozzarella, oktopus, gelbe kirschtomaten, petersilie
ES: Mozzarella, pulpo, tomates amarillos, perejil
PT: Mozarela, polvo, tomates amarelos, salsa
PL: Mozzarella, ośmiornica, żółte pomidorki, pietruszka
AR: موزاريلا، أخطبوط، طماطم صفراء، سرودق

* PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - قلدخ € 2,50

MENÙ PIZZA

Pizza Manu

Mare • Seafood • Meeresfrüchte • Mer • Owoce morza • Mar • Mar • قرِحب تافنـأك

Salmone – 16,00 €
IT: Stracciatella, salmone affumicato, pomodori secchi, pepe rosa, lime
EN: Stracciatella, smoked salmon, dried tomatoes, pink pepper, lime
FR: Stracciatella, saumon fumé, tomates séchées, poivre rose, lime
DE: Stracciatella, räucherlachs, getrocknete tomaten, rosa pfeffer, Limette
ES: Stracciatella, salmón ahumado, tomates secos, pimienta rosa, lima
PT: Stracciatella, salmão fumado, tomates secos, pimenta rosa, lima
PL: Stracciatella, wędzony łosoś, suszone pomidory, różowy pieprz, limonka
AR: ستراتشياتيلا، سلمون مدخن، طماطم مجففة، فلفل وردي، ليموم

Ai Frutti di Mare – 18,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte, frutti di mare
EN: Tomato, mozzarella, seafood
FR: Tomate, mozzarella, fruits de mer
DE: Tomaten, mozzarella, meeresfrüchte
ES: Tomate, mozzarella, frutos del mar
PT: Tomate, mozarela, frutos do mar
PL: Pomidory, mozzarella, owoce morza
AR: طماطم، موزاريلا، ثمار البحر

Signature & Special

Carbonara – 15,00 €
IT: Fior di latte, guanciale croccante, crema all'uovo, pepe
EN: Mozzarella, crispy guanciale, egg cream, pepper
FR: Mozzarella, guanciale, crème d'œuf, poivre
DE: Mozzarella, speck, eicreme, pfeffer
ES: Mozzarella, guanciale, crema de huevo, pimienta
PT: Mozarela, guanciale, creme de ovo, pimenta
PL: Mozzarella, podgardle, krem jajeczny, pieprz
AR: موزاريلا، لحم مقدد، كريمة البيض، فلفل

Caprese – 13,00 €
IT: Pomodoro, bufala, pomodorini, basilico
EN: Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil
FR: Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic
DE: Tomate, büffelmozzarella, kirschtomaten, basilikum
ES: Tomate, mozzarella de búfala, tomatitos, albahaca
PT: Tomate, mozarela de búfala, tomatinhos, manjericão
PL: Pomidory, mozzarella z bawoli, pomidorki, bazylia
AR: طماطم، موزاريلا الافوب، طماطم صغيرة، ريحان

Burrata e Prosciutto di Parma – 16,00 €
IT: Pomodoro, fior di latte, burrata, pomodorini, olive taggiasche, crudo di Parma
EN: Tomato, mozzarella, burrata, cherry tomatoes, olives, Parma ham
FR: Tomate, mozzarella, burrata, tomates cerises, olives, jambon de Parme
DE: Tomaten, mozzarella, burrata, kirschtomaten, oliven, parmaschinken
ES: Tomate, mozzarella, burrata, tomatitos, olivas, jamón de Parma
PT: Tomate, mozarela, burrata, tomatinhos, azeitonas, presunto de Parma
PL: Pomidory, mozzarella, burrata, pomidorki, oliwki, szynka parmeńska
AR: طماطم، موزاريلا، اتاروب، طماطم صغيرة، زيتون، لحم براما

Carciofi e Bottarga – 18,00 €
IT: Fior di latte, carciofi, bottarga, scorza di lime
EN: Mozzarella, artichokes, bottarga, lime zest
FR: Mozzarella, artichauts, poutargue, zeste de lime
DE: Mozzarella, artischocken, bottarga, limettenschale
ES: Mozzarella, alcachofas, botarga, ralladura de lima
PT: Mozarela, alcachofras, botarga, raspas de lima
PL: Mozzarella, karczochy, botarga, skórka z limonki
AR: موزاريلا، خرشوف، بطارخ، قشر الليمون

Gambero Rosso – 22,00 €
IT: Impasto carbone, stracciatella, gamberi rossi, zucchine, lime
EN: Charcoal dough, stracciatella, red prawns, zucchini, lime
FR: Pâte au charbon, stracciatella, crevettes rouges, courgettes, lime
DE: Aktivkohleteig, Stracciatella, rote Garnelen, Zucchini, Limette
ES: Masa de carbón, stracciatella, gambas rojas, calabacín, lima
PT: Massa de carvão, stracciatella, camarão vermelho, abobrinha, lima
PL: Ciasto z węglem, stracciatella, czerwone krewetki, cukinia, limonka
AR: عجينة الفحم، ستراتشياتيلا، جمبري أحمر، كوسة، ليمون

* PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - قلدخ € 2,50

Viaggio nel Mediterraneo

Mediterranean Journey

Percorso gastronomico di 10 portate, curato dallo chef Paolo Nicolai (minimo 2 persone) € 55,00 a persona
EN: 10-course tasting experience curated by Chef Paolo Nicolai (minimum 2 people)
FR: Parcours gastronomique de 10 plats signé par le Chef Paolo Nicolai (minimum 2 personnes)
DE: 10-Gänge-Menü von Chef Paolo Nicolai (mindestens 2 Personen)
ES: Experiencia gastronómica de 10 platos (mínimo 2 personas)
RU: Дегустационное меню из 10 блюд (минимум 2 человека)
PT: Experiência gastronómica de 10 pratos (mínimo 2 pessoas)
AR: تذوق مينيو من 10 أطباق (للشخص الواحد على الأقل): 55 يورو
PL: 10-daniowe menu degustacyjne przygotowane przez szefa kuchni Paolo Nicolai (min. 2 osoby)

Antipasti di Mare e Crudités

Seafood Appetizers

Degustazione di Assaggi di Mare (6 antipasti caldi e freddi, minimo 2 persone) € 35,00 a persona
EN: Seafood tasting (6 hot and cold appetizers, min. 2 people)
FR: Dégustation de la mer (6 entrées chaudes et froides, min. 2 personnes)
DE: Meeresfrüchte-Degustation (6 Vorspeisen, mind. 2 Personen)
ES: Degustación de mar (6 entrantes fríos y calientes, mínimo 2 personas)
RU: Дегустация морепродуктов (6 блюд, минимум 2 человека)
PT: Degustação de mar (6 entradas, mínimo 2 pessoas)
AR: تذوق المأكولات البحرية (6 أطباق!): 35 يورو للشخص الواحد!
PL: Degustacja owoców morza (6 przystawek na ciepło i zimno, min. 2 osoby)

La Zuppetta di Cozze e Vongole con Crostini € 18.00
EN: Mussels and clams stew with croutons
FR: Soupe de moules et palourdes avec croûtons
DE: Muschel- und Venusmuschelsuppe mit Croûtons
ES: Sopa de mejillones y almejas con picatostes
RU: Суп из мидий и моллюсков с гренками
PT: Sopa de mexilhões e amêijoas com croutons
AR: حساء بلح البحر والمحار مع خبز محمص
PL: Zupa z małży i muli z grzankami

Anemoni di Mare Fritti € 22,00
EN: Fried sea anemones
FR: Anémones de mer frites
DE: Frittierte Seeanemonen
ES: Anémonas fritas
RU: Жареные анемоны
PT: Anêmonas fritas
AR: شقائق البحر المقلية
PL: Smażone ukwiały

I Calamari e i Gamberi Saltati con Verdure Croccanti e Salsa Teriyaki € 22,00
EN: Sautéed calamari and prawns with crispy vegetables and teriyaki sauce
FR: Calamars et crevettes sautés avec légumes croquants et sauce teriyaki
DE: Gebratene Calamari und Garnelen mit Gemüse und Teriyaki-Sauce
ES: Calamares y gambas salteados con verduras crujientes y salsa teriyaki
RU: Кальмары и креветки с овощами и соусом терияки
PT: Lulas e camarões salteados com legumes crocantes e molho teriyaki
AR: كالاماري وروبيان مع خضار مقرمشة وصلصة تيرياكي
PL: Smażone kalmary i krewetki z chrupiącymi warzywami i sosem teriyaki

* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - قلدخ € 2,50

Antipasti di Mare e Crudités

Seafood Appetizers

L'Insalata di Mare del Mediterraneo € 20.00
EN: Mediterranean seafood salad
FR: Salade de fruits de mer méditerranéenne
DE: Mediterraner Meeresfrüchtesalat
ES: Ensalada mediterránea de mariscos
RU: Средиземноморский салат из морепродуктов
PT: Salada mediterrânea de mariscos
AR: سلطة متوسطية تحتوي على المأكولات البحرية
PL: Śródziemnomorska sałatka z owoców morza

Polpo in Doppia Cottura su Crema di Patate e Pomodorini Confit, Cipolla Caramellata, Salsa al Basilico, Maionese di Polpo, Bottarga di Muggine € 25,00
EN: Double-cooked octopus on potato cream with confit cherry tomatoes, caramelized onion, basil sauce, octopus mayonnaise and mullet bottarga
FR: Poulpe en double cuisson sur crème de pommes de terre et tomates cerises confites, oignon caramélisé, sauce au basilic, mayonnaise de poulpe et poutargue de mulet
DE: Doppelt gegarter Oktopus auf Kartoffelcreme mit confierten Kirschtomaten, karamellisierter Zwiebel, Basilikumsauce, Oktopus-Mayonnaise und Meeräschen-Bottarga
ES: Pulpo en doble cocción sobre crema de patatas y tomatitos confitados, cebolla caramelizada, salsa de albahaca, mayonesa de pulpo y bottarga de múgol
PT: Polvo em dupla cocção sobre creme de batata com tomate-cereja confitado, cebola caramelizada, molho de manjericão, maionese de polvo e bottarga de tainha
AR: أخطبوط مطبوخ مرتين على كريمة البطاطس مع طماطم كرز متبلة، بصل مكرمل، صلصة الريحان، مايونيز الأخطبوط، بوتارجا سمك البوري
PL: Ośmiornica w podwójnej obróbce na kremie ziemniaczanym z konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi, karmelizowaną cebulą, sosem bazyliowym, majonezem z ośmiornicy i bottargą z cefala

Calamari Fritti € 22.00
EN: Fried calamari
FR: Calamars frits
DE: Frittierte Calamari
ES: Calamares fritos
RU: Жареные кальмары
PT: Lulas fritas
AR: كالاماري مقلي
PL: Smażone kalmary

Tartare di Salmone Marinata agli Agrumi con Salsa al Mango € 18,00
EN: Citrus-marinated salmon tartare with mango sauce
FR: Tartare de saumon aux agrumes et sauce mangue
DE: Lachs-Tatar mit Zitrusfrüchten und Mango
ES: Tartar de salmón con mango
RU: Тартар из лосося с манго
PT: Tártaro de salmão com manga
AR: تارتار السلمون مع المانجو
PL: Tatar z łososia marynowany w cytrusach z sosem mango

Tartare di Tonno con Crema di Avocado e Maionese di Polpo € 20,00
EN: Tuna tartare with avocado cream and octopus mayonnaise
FR: Tartare de thon à l'avocat
DE: Thunfisch-Tatar mit Avocado
ES: Tartar de atún con aguacate
RU: Тартар из тунца с авокадо
PT: Tártaro de atum com abacate
AR: تارتار التونة مع قزوتلا والفوكادو
PL: Tatar z tuńczyka z kremem z awokado i majonezem z ośmiornicy

Tartare di Gambero Rosso con Crema di Burrata, Lime e Pistacchio € 22,00
EN: Red prawn tartare with burrata, lime and pistachio
FR: Tartare de crevette rouge, burrata et citron vert
DE: Garnelen-Tatar mit Burrata
ES: Tartar de gamba roja con burrata
RU: Тартар из креветок с бурратой
PT: Tártaro de camarão com burrata
AR: تارتار الروبيان مع البوراتا
PL: Tatar z czerwonych krewetek z kremem z burraty, limonką i pistacjami

* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - قلدخ € 2,50

Antipasti di Mare e Crudités

Seafood Appetizers

Tataki di Tonno al Sesamo con Crema di Peperoni Gialli e Salsa Teriyaki € 18,00
EN: Sesame tuna tartare with yellow pepper cream and teriyaki sauce
FR: Tartare de thon au sésame avec crème de poivrons jaunes et sauce teriyaki
DE: Thunfisch-tatar mit sesam, gelber paprikacreme und teriyaki-sauce
ES: Tartar de atún al sésamo con crema de pimientos amarillos y salsa teriyaki
PT: Tártaro de atum com sésamo, creme de pimentos amarelos e molho teriyaki
AR: تتار التونة بالسمسم مع كريمة الفلفل الأصفر وصلصة التريياكي
PL: Tatar z tuńczyka z sezamem, kremem z żółtej papryki i sosem teriyaki

Plateau di Crudités € 38.00
EN: Seafood platter
FR: Plateau de fruits de mer
DE: Meeresfrüchteplatte
ES: Bandeja de mariscos
RU: Морское ассорти
PT: Travessa de mariscos
AR: تجريج تالولئام قبط
PL: Półmisek surowych owoców morza

Plateau Royal € 75.00
EN: Royal seafood platter
FR: Plateau royal
DE: Royal-Meeresfrüchteplatte
ES: Bandeja real
RU: Королевское ассорти
PT: Travessa royal
AR: يلالم قبط
PL: Półmisek Królewski (Plateau Royal)

Antipasti di Terra

Meat Appetizers

Burrata con Pomodorini e Prosciutto Crudo € 18.00
EN: Burrata with cherry tomatoes and raw ham
FR: Burrata avec tomates cerises et jambon cru
DE: Burrata mit Tomaten und Rohschinken
ES: Burrata con tomate y jamón
RU: Буррата с томатами
PT: Burrata com tomate
AR: مطاطا عم اتاروب
PL: Burrata z pomidorkami i szynką parmeńską

Degustazione di Salumi e Formaggi Sardi con Marmellata € 22.00
EN: Sardinian cured meats and cheese selection with jams
FR: Dégustation de charcuteries et fromages sardes
DE: Sardische Wurst- und Käseauswahl
ES: Degustación de embutidos y quesos
RU: Ассорти сыров и колбас
PT: Degustação de enchidos e queijos
AR: تشكيلة أجبان ولحوم
PL: Deska sardyńskich wędlin i serów z konfiturami

* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - قلدخ € 2,50

Antipasti di Terra

MEAT APPETIZERS

Degustazione di Formaggi Sardi con Miele e Marmellate € 18.00
EN: Sardinian cheese selection with honey
FR: Fromages sardes avec miel
DE: Sardische Käse mit Honig
ES: Quesos sardos con miel
RU: Сыры с мёдом
PT: Queijos com mel
AR: أجبان مع عسل
PL: Deska sardyńskich serów z miodem i konfiturami

Focaccia € 4.00
EN: Focaccia
FR: Focaccia
DE: Focaccia
ES: Focaccia
RU: Фокачча
PT: Focaccia
AR: اي شتالنوف
PL: Focaccia

Focaccia all'Aglio € 5.00
EN: Garlic focaccia
FR: Focaccia à l'ail
DE: Knoblauch-Focaccia
ES: Focaccia con ajo
RU: Фокачча с чесноком
PT: Focaccia com alho
AR: هوثلاب اي شتالنوف
PL: Focaccia czosnkowa

Primi di Terra

FIRST COURSES

Ravioli Galluresi di Ricotta con Crema di Pomodoro e Salsa al Parmigiano € 16.00
EN: Ricotta ravioli with tomato cream and parmesan sauce
FR: Raviolis ricotta
DE: Ricotta-Ravioli
ES: Ravioli de ricotta
RU: Равиоли
PT: Ravioli
AR: يلويفار
PL: Ravioli z regionu Gallura z ricottą, kremem pomidorowym i sosem parmezanowym

Chiusoni Galluresi al Ragù di Salsiccia e Scaglie di Pecorino € 16.00
EN: Sardinian gnocchi with sausage ragù
FR: Gnocchis sardes
DE: Sardische Gnocchi
ES: Ñoquis sardos
RU: Ньокки
PT: Nhoque
AR: يلنوين
PL: Chiusoni (gnocchi sardyńskie) z ragù z kiełbasy i płatkami pecorino

* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - قلدخ € 2,50

Primi di Terra

First Courses

Spaghetti alla Carbonara € 16.00
EN: Spaghetti carbonara
FR: Spaghetti carbonara
DE: Spaghetti Carbonara
ES: Espaguetis carbonara
RU: Спагетти
PT: Esparguete
AR: سباغيتي
PL: Spaghetti Carbonara

Lasagne alla Bolognese € 16.00
EN: Lasagna bolognese
FR: Lasagnes
DE: Lasagne
ES: Lasaña
RU: Лазанья
PT: Lasanha
AR: لازانيا
PL: Lasagne Bolognese

Primi di Mare

First Courses

Spaghettone di Gragnano con Alici del Cantabrico, Burro e Scorza di Limone € 18.00
EN: Gragnano spaghetti with anchovies, butter and lemon zest
FR: Spaghetti aux anchois, beurre et citron
DE: Spaghetti mit Sardellen, Butter und Zitrone
ES: Espaguetis con anchoas y limón
RU: Спагетти с анчоусами и лимоном
PT: Esparguete com anchovas e limão
AR: سباغيتي مع الأنشوجة والليمون
PL: Spaghettone z Gragnano z sardelami kantabryjskimi, masłem i skórką z cytryny

Spaghettoni di Gragnano con Tartufo Nero, Alici, Burro e Scorza di Limone € 28.00
EN: Gragnano spaghetti with black truffle, anchovies and butter
FR: Spaghetti à la truffe noire
DE: Spaghetti mit schwarzem Trüffel
ES: Espaguetis con trufa negra
RU: Спагетти с чёрным трюфелем
PT: Esparguete com trufa negra
AR: سباغيتي مع الكمأة السوداء
PL: Spaghettone z Gragnano z czarną trufla, sardelami, masłem i skórką z cytryny

Gnocchi di Patate con Cozze, Pecorino e Pomodorini € 18.00
EN: Potato gnocchi with mussels, pecorino and cherry tomatoes
FR: Gnocchis aux moules et pecorino
DE: Gnocchi mit Muscheln und Pecorino
ES: Ñoquis con mejillones y pecorino
RU: Ньокки с мидиями и сыром
PT: Nhoque com mexilhões e pecorino
AR: جنوكي مع بلح البحر والبيكورينو
PL: Gnocchi ziemniaczane z mulami, serem pecorino i pomidorkami

* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - خدمة € 2,50

Primi di Mare

First Courses

Fregola Risottata con Bisque di Crostacei e Tartare di Gamberi (minimo 2 persone) € 22.00 a persona
EN: Fregola risotto style with shellfish bisque and prawn tartare (min. 2 people)
FR: Fregola façon risotto avec bisque de crustacés (min. 2 personnes)
DE: Fregola nach Risotto-Art mit Krustentieren (mind. 2 Personen)
ES: Fregola estilo risotto con mariscos (mín. 2 personas)
RU: Фрегола с морепродуктами (минимум 2 человека)
PT: Fregola tipo risoto com marisco (mín. 2 pessoas)
AR: فريجولا مع المأكولات البحرية (الشخصين على الأقل)
PL: Fregola przyrządzona jak risotto z biskwitem ze skorupiaków i tatarem z krewetek (min. 2 osoby)

Risotto alle Delizie del Mare (minimo 2 persone) € 25.00 a persona
EN: Seafood risotto (min. 2 people)
FR: Risotto aux fruits de mer (min. 2 personnes)
DE: Meeresfrüchte-Risotto (mind. 2 Personen)
ES: Risotto de mariscos (mín. 2 personas)
RU: Ризотто с морепродуктами
PT: Risoto de marisco
AR: ريزوتو بالمأكولات البحرية
PL: Risotto z owocami morza (min. 2 osoby)

Linguine con Vongole, Bottarga e Pomodorini € 23.00
EN: Linguine with clams, bottarga and cherry tomatoes
FR: Linguine aux palourdes et poutargue
DE: Linguine mit Venusmuscheln und Bottarga
ES: Linguine con almejas y bottarga
RU: Лингвини с моллюсками
PT: Linguine com amêijoas e bottarga
AR: لينغويني مع المحار والبوتارغا
PL: Linguine z małżami, bottargą i pomidorkami

Tagliatelle al Nero di Seppia con Cozze, Gamberi, Pomodorini e Salsa di Tartufo € 22.00
EN: Squid ink tagliatelle with mussels, prawns, cherry tomatoes and truffle sauce
FR: Tagliatelles à l'encre de seiche avec moules, crevettes, tomates cerises et sauce à la truffe
DE: Tagliatelle mit Tintenfischtinte, Muscheln, Garnelen, Kirschtomaten und Trüffelsauce
ES: Tagliatelle con tinta de calamar, mejillones, gambas, tomates cherry y salsa de trufa
RU: Тальятелле с чернилами каракатицы, мидиями, креветками, помидорами черри и трюфельным соусом
PT: Tagliatelle com tinta de lula, mexilhões, camarões, tomates cereja e molho de trufa
AR: تاليا تيلي بحبر الحبار مع بلح البحر والروبيان طماطم للزرز وصلصة المأكولات
PL: Tagliatelle z atramentem mątwy, z mulami, krewetkami, pomidorkami i sosem truflowym

Spaghetti all'Aragosta Fresca Locale € 25.00 per 100 g
EN: Spaghetti with fresh local lobster
FR: Spaghetti au homard
DE: Spaghetti mit Hummer
ES: Espaguetis con langosta
RU: Спагетти с лобстером
PT: Esparguete com lagosta
AR: سباغيتي مع للزلدن
PL: Spaghetti ze świeżym lokalnym homarem

* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - خدمة € 2,50

Primi di Mare

First Courses

Bavette al Gambero Rosso con Burrata e scorza di Lime € 28.00
EN: Bavette with red shrimp, burrata and lime zest
FR: Bavette aux crevettes rouges, burrata et zeste de citron vert
DE: Bavette mit roten garnelen, burrata und limettenschale
ES: Bavette con gamba roja, burrata y ralladura de lima
PT: Bavette com camarão vermelho, burrata e raspas de limão-taiti
PL: Bavette z czerwonymi krewetkami, burratą i skórką z limonki
AR: باڤيتيّ مع الروبيان الأحمر وبوراتا وبرش قشر الليمون الأخضر

Linguine all'Astice Blu Fresco Locale € 20.00 per 100 g (ordine min. 500 g)
EN: Linguine with fresh local blue lobster
FR: Linguines au homard bleu frais local
DE: Linguine mit frischem lokalem blauem Hummer
ES: Linguine con langosta azul fresca local
PT: Linguine com lagosta azul fresca local
RU: Лингвини с местным свежим синим омаром
AR: لينغويني مع الكركند الأزرق الطازج المحلي
PL: Linguine ze świeżym lokalnym niebieskim homarem

Linguine all'Astice Americano Fresco € 18.00 per 100 g (ordine min. 500 g)
EN: Linguine with fresh American lobster
FR: Linguines au homard américain frais
DE: Linguine mit frischem amerikanischem Hummer
ES: Linguine con langosta americana fresca
PT: Linguine com lagosta americana fresca
RU: Лингвини со свежим американским омаром
AR: لينغويني مع الكركند الأمريكي الطازج
PL: Linguine ze świeżym amerykańskim homarem

* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - قلدخ € 2,50

Secondi di Mare

Second Courses

Il Fritto di Calamari e Gamberi con Verdure Croccanti e Salsa Agropiccante € 25.00
EN: Fried calamari and prawns with crispy vegetables and sweet & sour sauce
FR: Friture de calamars et crevettes
DE: Frittierte Calamari und Garnelen
ES: Fritura de calamares y gambas
RU: Жареные кальмары и креветки
PT: Lulas e camarões fritos
AR: كالاماري وروبيان مقلي
PL: Smażone kalmary i krewetki z chrupiącymi warzywami i sosem słodko-pikantnym

Anemoni di Mare Fritti € 22.00
EN: Fried sea anemones
FR: Anémones frites
DE: Frittierte Seeanemonen
ES: Anémonas fritas
RU: Жареные анемоны
PT: Anêmonas fritas
AR: رجل قنافش
PL: Smażone ukwiały

Il Tonno Scottato con Insalatina di Finocchi, Arance e Olive Taggiasche € 22.00
EN: Seared tuna with fennel, orange and olives
FR: Thon snacké
DE: Gebratener Thunfisch
ES: Atún a la plancha
RU: Обжаренный тунец
PT: Atum grelhado
AR: تونة مشوية
PL: Obsmażany tuńczyk z sałatką z kopru włoskiego, pomarańczy i oliwek taggiasche

Calamari Fritti € 22.00
EN: Fried calamari
FR: Calamars frits
DE: Frittierte Calamari
ES: Calamares fritos
RU: Жареные кальмары
PT: Lulas fritas
AR: كالاماري
PL: Smażone kalmary

Grigliata Mista di Mare € 35.00
EN: Mixed seafood grill
FR: Grillade de fruits de mer
DE: Fischgrill
ES: Parrillada de mariscos
RU: Гриль из морепродуктов
PT: Grelhado de mar
AR: تشكيلة مشاوي بحرية
PL: Mieszany grill z owoców morza

* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - قلدخ € 2,50

Secondi di Mare

SECOND COURSES

PESCATO LOCALE € 9.00 PER 100 G
EN: FRESH LOCAL CATCH
FR: POISSON DU JOUR
DE: TAGESFANG
ES: PESCADO DEL DÍA
RU: СВЕЖИЙ УЛОВ
PT: PEIXE DO DIA
AR: صيد اليوم
PL: ŚWIEŻA RYBA DNIA (LOKALNY POŁÓW)

ARAGOSTA FRESCA LOCALE (GRIGLIA O CATALANA) € 25.00 PER 100 G
EN: FRESH LOBSTER (GRILLED OR CATALAN STYLE)
FR: HOMARD GRILLÉ OU CATALANE
DE: HUMMER GEGRILLT ODER KATALANISCH
ES: LANGOSTA A LA PARRILLA O CATALANA
RU: ЛОБСТЕР
PT: LAGOSTA
AR: رتسبولم
PL: ŚWIEŻY LOKALNY HOMAR (Z GRILLA LUB PO KATALOŃSKU)

ASTICE BLU FRESCO LOCALE (ALLA GRIGLIA O ALLA CATALANA) € 20.00 PER 100 G (ORDINE MIN. 500 G)
EN: FRESH LOCAL BLUE LOBSTER (GRILLED OR CATALAN STYLE)
FR: HOMARD BLEU FRAIS LOCAL (GRILLÉ OU À LA CATALANE)
DE: FRISCHER LOKALER BLAUER HUMMER (GEGRILLT ODER AUF KATALANISCHE ART)
ES: LANGOSTA AZUL FRESCA LOCAL (A LA PARRILLA O AL ESTILO CATALÁN)
PT: LAGOSTA AZUL FRESCA LOCAL (GRELHADA OU AO ESTILO CATALÃO)
RU: МЕСТНЫЙ СВЕЖИЙ СИНИЙ ОМАР (НА ГРИЛЕ ИЛИ ПО-КАТАЛОНСКИ)
AR: لالزلدن الزرق الطازج المحلي (مشوي أو على الطريقة الكاتالونية)
PL: ŚWIEŻY LOKALNY NIEBIESKI HOMAR (Z GRILLA LUB PO KATALOŃSKU)

Secondi di Terra

SECOND COURSES

LA TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI E SALSA AL PECORINO € 26.00
EN: SLICED BEEF WITH ROCKET AND PECORINO
FR: ENTRECÔTE TRANCHÉE
DE: RINDERSTEAK
ES: CARNE EN LÁMINAS
RU: ГОВЯДИНА
PT: CARNE FATIADA
AR: لحم جاف شرائح
PL: TAGLIATA WOŁOWA Z RUKOLĄ, POMIDORKAMI I SOSEM PECORINO

IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FONDO BRUNO E CICORIA € 28.00
EN: GRILLED BEEF FILLET
FR: FILET DE BŒUF GRILLÉ
DE: RINDERFILET
ES: FILETE A LA PARRILLA
RU: ФИЛЕ
PT: FILÉ GRELHADO
AR: فيليه
PL: GRILLOWANY FILET WOŁOWY Z SOSEM DEMI-GLACE I CYKORIĄ

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE € 30.00
EN: BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER
FR: FILET AU POIVRE VERT
DE: FILET MIT PFEFFER
ES: FILETE CON PIMIENTA
RU: ФИЛЕ С ПЕРЦЕМ
PT: FILÉ COM PIMENTA
AR: فيليه بالفلفل
PL: FILET WOŁOWY W ZIELONYM PIEPRZU

(*) PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO

SERVIZIO COPERTO - COVER CHARGE - SERVICE - GEDECK - SERVICIO - СЕРВИС - SERVIÇO - قلدخ € 2,50

Secondi di Terra

Second Courses

Chateaubriand Steak (600 g, con contorno, per 2 persone) € 75.00
EN: Chateaubriand steak (for 2 people)
FR: Chateaubriand (pour 2 personnes)
DE: Chateaubriand (für 2 Personen)
ES: Chateaubriand (para 2 personas)
RU: Шатобриан
PT: Chateaubriand
AR: ستيك شاتوبريان
PL: Stek Chateaubriand (600g) z dodatkami (dla 2 osób)

Contorni

Side Dishes

* **Patate Fritte / Patate al Forno € 7,00**
EN: French fries / baked potatoes
FR: Frites / pommes au four
DE: Pommes / Ofenkartoffeln
ES: Patatas fritas / al horno
RU: Картофель
PT: Batatas fritas / assadas
AR: بطاطس
PL: Frytki / Ziemniaki pieczone

Insalata Verde € 6.00
EN: Green salad
FR: Salade verte
DE: Grüner Salat
ES: Ensalada verde
RU: Салат
PT: Salada verde
AR: سلطة
PL: Sałata zielona

Insalata Mista € 7.00
EN: Mixed salad
FR: Salade mixte
DE: Gemischter Salat
ES: Ensalada mixta
RU: Салат
PT: Salada mista
AR: سلطة
PL: Sałatka mieszana

Verdure alla Griglia € 8.00
EN: Grilled vegetables
FR: Légumes grillés
DE: Gegrilltes Gemüse
ES: Verduras a la parrilla
RU: Овощи
PT: Legumes grelhados
AR: خضار مشوية
PL: Grillowane warzywa

* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - قلدخ € 2,50

Dolci dello Chef

Dessert

Tiramisù della Casa € 6.00
EN: Homemade tiramisu
FR: Tiramisu maison
DE: Hausgemachtes Tiramisu
ES: Tiramisú casero
RU: Тирамису
PT: Tiramisu caseiro
AR: تيراميسو
PL: Domowe Tiramisu

Tortino al Cioccolato € 7.00
EN: Chocolate lava cake
FR: Fondant au chocolat
DE: Schokoladenkuchen
ES: Coulant de chocolate
RU: Шоколадный фондан
PT: Bolo de chocolate
AR: فوندان الشوكولاتة
PL: Fondant czekoladowy

Seadas al Miele con Scorza di Arancia € 8.00
EN: Sardinian seadas with honey and orange zest
FR: Seadas au miel
DE: Seadas mit Honig
ES: Seadas con miel
RU: Сеадас
PT: Seadas com mel
AR: سيادس
PL: Seadas (sardyński deser z serem) z miodem i skórką pomarańczy

Tris di Dessert € 12.00
EN: Dessert trio
FR: Trio de desserts
DE: Dessert-Trio
ES: Trío de postres
RU: Десертное трио
PT: Trio de sobremesas
AR: ثلاثي حلويات
PL: Trio deserowe

Gelato alla vaniglia € 5.00
EN: Vanilla ice cream
FR: Glace à la vanille
DE: Vanilleeis
ES: Helado de vainilla
PT: Gelado de baunilha
AR: ايس كريم الفانيليا
PL: Lody waniliowe

Semifreddo al torroncino € 6.00
EN: Nougat semifreddo
FR: Semifreddo au nougat
DE: Nougat-Semifreddo
ES: Semifrío de turrón
PT: Semifreddo de torrone
AR: وفريسكو اجوز
PL: Semifreddo z nugatem

Frutta di stagione € 8.00
EN: Seasonal fruit
FR: Fruits de saison
DE: Saisonales Obst
ES: Fruta de temporada
PT: Fruta da estação
AR: الفاكهة الموسمية
PL: Owoce sezonowe

IN QUESTO MENÙ PUOI TROVARE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
IN THIS MENU YOU CAN FIND SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE

- GLUTEN — Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- CRUSTACEAN — Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- EGGS — Uova e prodotti a base di uova.
- FISH — Pesce e prodotti a base di pesce.
- PEANUTS — Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- SOYA — Soia e prodotti a base di soia.
- SESAME — Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- MILK — Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- NUTS — Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.
- CELERY — Sedano e prodotti a base di sedano.
- MUSTARD — Senape e prodotti a base di senape.
- SHELLFISH — Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- LUPINS — Lupini e prodotti a base di lupini.
- SULPHITE — Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lt in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

PRIMA DI ORDINARE, VERIFICA LA LISTA DEGLI ALLERGENI PER SINGOLO PIATTO O BEVANDA, PER MAGGIORI DETTAGLI, CONSULTA IL PERSONALE DI SALA.
REMEMBER TO CHECK THE ALLERGENS CHECKLIST BEFORE ORDERING, IF YOU HAVE ANY MORE QUESTIONS OR SPECIAL REQUESTS FEEL FREE TO ASK THE WAITING STAFF.

* PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO

Servizio coperto - Cover charge - Service - Gedeck - Servicio - Сервис - Serviço - خدمة € 2,50

Caffetteria

Coffee

Caffè Espresso € 2,00

Caffè Decaffeinato € 2,00

Caffè Macchiato € 2,00

Caffè con Panna € 2,00

Caffè Latte € 3,00

Caffè Corretto € 3,00

Caffè Shekerato € 3,00

Cappuccino € 3,00

Latte € 3,00

Latte Macchiato € 3,00

Marocchino € 3,00

Bibite

Soft Drinks

Acqua Minerale bott. 50 cl. € 2.50

Acqua Minerale bott. 75 cl. € 4.00

Bibite in Bottiglietta € 4.00

Bibite in Lattina 33 cl. € 4.00

Sciroppi € 4.00
(menta o fragola, con acqua o latte)

Succo di Pomodoro Condito € 5.00

Spremute di Agrumi € 5.00

Aperitivi

Aperitifs

Aperol, Aperol Soda € 5.00

Bitter Campari Shakerato € 5.00

Campari Soda, Bitter Campari € 5.00

Martini (bianco, rosso, dry) € 5.00

Pastis € 5,00

Spumanti, Prosecco € 5.00

Birre

Beers

Birra alla Spina cl. 25 € 3.00
cl. 50 € 6.00

Heineken (analcolica) cl. 33 € 5.00

Heineken cl. 33 € 6.00

Ichnusa cl. 33 € 5.00

Ichnusa non Filtrata cl. 50 € 7.00

Corona cl. 33 € 7.00

Amari

Liquors

Amaretto di Saronno € 5.00

Averna, Cynar, Branca Menta, Fernet € 5.00

China Martini € 5.00

Jagermaister, Montenegro € 5.00

Ramazzotti € 5.00

Cognac & Brandies

Distilled

Carlos I° € 8.00

Cardenal Mendoza € 8.00

Courvoisier V.S. € 8.00

Courvoisier V.S.O.P. € 8.00

Martell € 8.00

Rémy Martin € 8.00

Vini Bianchi Sardi

Sardinian White Wine

Vermentino della Casa Mediterraneo
bicchiere/glass € 5.00
bottiglia/bottle 75 cl € 22.00

Arakena € 35.00
Vermentino di Gallura Sup - Cantina del Vermentino
bottiglia/bottle 75 cl

Capichera Lintori Vermentino in Purezza
bicchiere/glass € 8.00
bottiglia/bottle 75 cl € 35.00

Capichera Vermentino IGT
bottiglia/bottle 37,5 cl € 35.00
bottiglia/bottle 75 cl € 65.00

Giunco
Vermentino di Sardegna Doc
bottiglia/bottle 50 cl € 18.00
bottiglia/bottle 75 cl € 25.00

Is Argiolas € 28.00
Vermentino Superiore Docg
bottiglia/bottle 75 cl

Istrale Black Bottle € 25.00
Vermentino Superiore - Nuovi Poderi
bottiglia/bottle 75 cl

Istrale Blu € 28.00
Vermentino in Purezza - Nuovi Poderi
bottiglia/bottle 75 cl

Karagnanj € 35.00
Vermentino di Gallura Tondini
bottiglia/bottle 75 cl

Li Muri € 32.00
Vermentino Superiore Docg
bottiglia/bottle 75 cl

Paltusa € 35.00
Vermentino di Gallura
bottiglia/bottle 75 cl

Printzipale
Vermentino di Gallura
bicchiere/glass € 5.00
bottiglia/bottle 75 cl € 28.00

Renadoro € 25.00
Vermentino Docg - Cantina Vigneti Zanatta
bottiglia/bottle 75 cl

Ruinas € 45.00
Vermentino di Gallura IGT - Cantina Depperu
bottiglia/bottle 75 cl

Spéra € 28.00
Vermentino di Siddùra
bottiglia/bottle 75 cl

Terra & Mare € 28.00
Vermentino di Gallura Superiore Docg
bottiglia/bottle 75 cl

Vermentino di Sardegna
bottiglia/bottle 37,5 cl € 15.00

Villa Solais € 25.00
Vermentino di Sardegna Doc
Bassa Gradazione
bottiglia/bottle 75 cl

Vini Rossi Sardi

Sardinian Red Wine

Bacchjera "igt" € 35.00
Blend di uve auctoctone, carigagiola, pascale di cagliari e cabernet sauvignon
bottiglia/bottle 75 cl

Buio € 28.00
Carignano del Sulcis Doc
bottiglia/bottle 75 cl

Cagnulari € 15.00
bottiglia/bottle 37,5 cl

Cagnulari
bicchiere/glass **€ 6.00**
bottiglia/bottle 75 cl **€ 32.00**

Cannonau di Sardegna
bicchiere/glass **€ 5.00**
bottiglia/bottle 75 cl **€ 25.00**

Capichera Assajé € 65.00
Blend di Carignano e Syrah Riserva
bottiglia/bottle 75 cl

Capichera Lianti
bicchiere/glass **€ 7.00**
bottiglia/bottle 75 cl **€ 35.00**

Fieli € 28.00
Carignano - Cantina Vigneti Zanatta
bottiglia/bottle 75 cl

Monica di Sardegna
bicchiere/glass **€ 5.00**
bottiglia/bottle 75 cl **€ 25.00**

Korem € 50.00
Cannonau e Merlot di Argiolas
bottiglia/bottle 75 cl

Luzzana € 45.00
Isola Nuraghi - Usini
bottiglia/bottle 75 cl

Luzzana € 25.00
Isola Nuraghi - Usini
bottiglia/bottle 37,5 cl

Mamuthone Cannonau di Mamoiada
bicchiere/glass **€ 7.00**
bottiglia/bottle 75 cl **€ 35.00**

Terre Brune € 125.00
Carignano del Sulcis
bottiglia/bottle 75 cl

Turriga € 125.00
Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia Nera
bottiglia/bottle 75 cl

Vini Rosati Sardi

Sardinian Rosé Wine

Capichera Rosato Tambe € 35.00
bottiglia/bottle 75 cl

Vino Rosato IGT € 25.00
bottiglia/bottle 75 cl

Vini Nazionali

Italian Wine

Amarone € 75.00
Veneto
bottiglia/bottle 75 cl

Brunello di Montalcino € 80.00
Toscana
bottiglia/bottle 75 cl

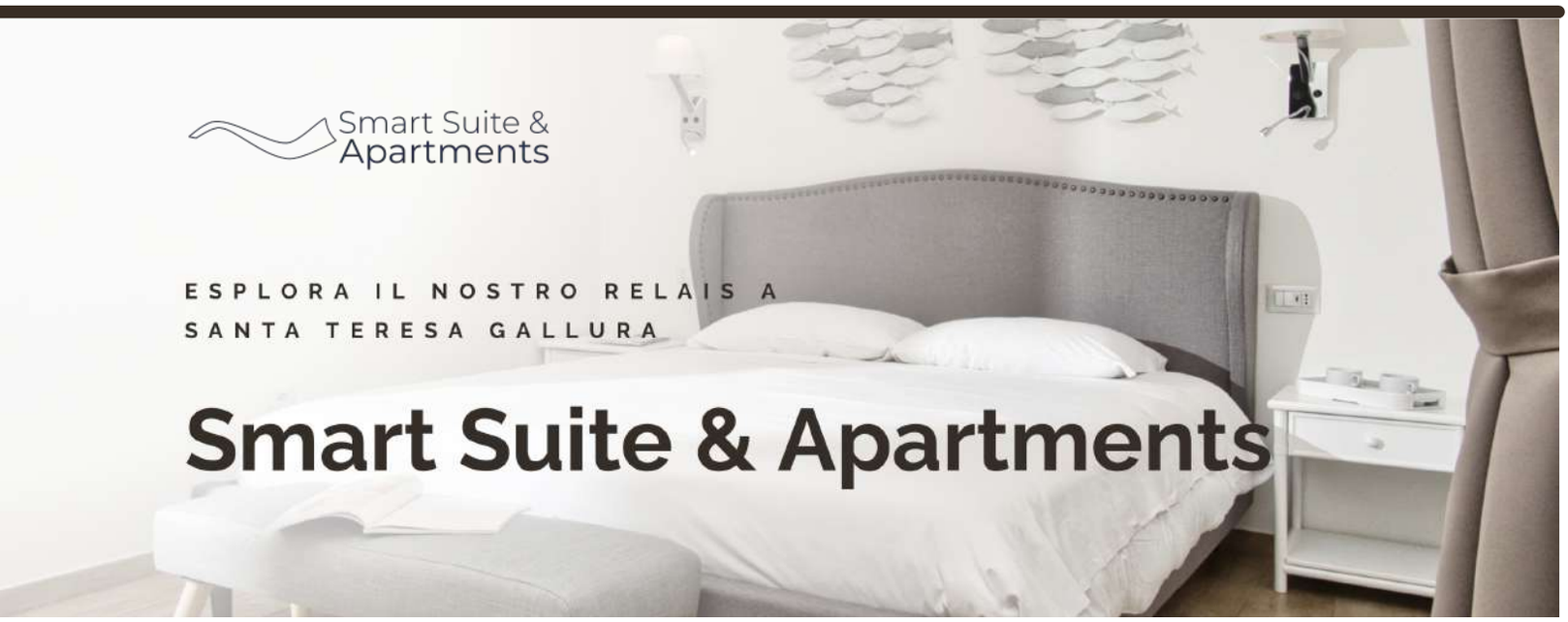
Chianti € 35.00
Toscana
bottiglia/bottle 75 cl

Vini da Dessert

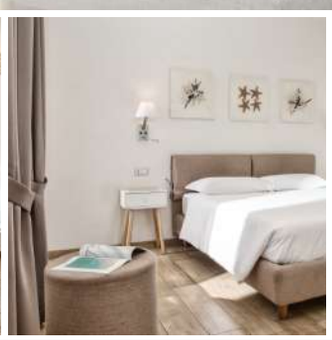
Dessert Wine

Passito
bicchiere/glass € 4,00

Spumante Dolce
bicchiere/glass € 4,00

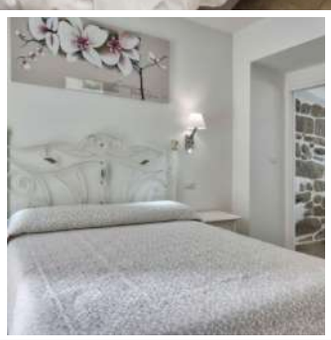


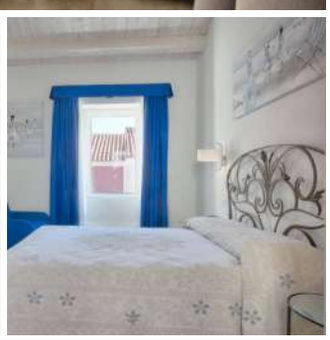




smart-suite.it

+39 0789 754101
info@smart-suite.it





MOBY GRIMALDI LINES corsica ferries sardinia ferries tirrenia NAVIGAZIONE

BIGLIETTERIA AEREA E MARITTIMA

TARIFFE SCONTATE FINO AL 50%

Viaggi Sardorama S.r.l.

Via Tibula, 11
07028 Santa Teresa Gallura (SS)

www.sardorama.it

navisardegna@gmail.com

Phone +39 0789 754464
+39 0789 754515









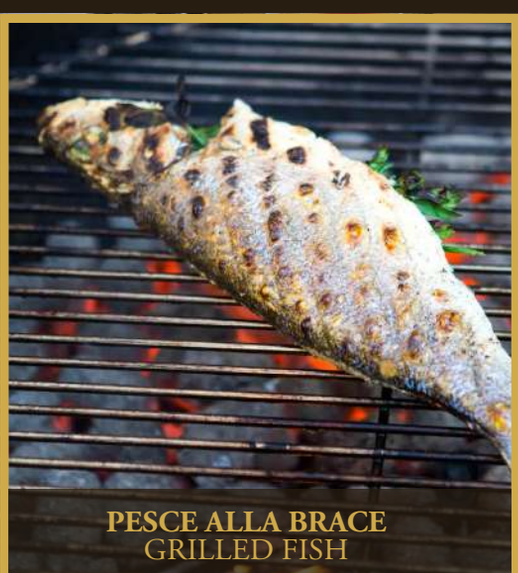
BOI DE ORO

PORTO TURISTICO
PIAZZA DEL TEMPO, 12
SANTA TERESA GALLURA

LA NOSTRA CHURRASCARIA A SANTA TERESA GALLURA

RESTAURANT - CHURRASCARIA - PRIME STEAK - GRILLED FISH ON BARBECUE





PESCE ALLA BRACE
GRILLED FISH



INFO & PRENOTAZIONI

+39 379 275 03 30

Churrascaria Boi de Oro
wa.me/393792750330
Account business di WhatsApp

INQUADRA QUESTO CODICE
PER INIZIARE UNA CHAT WHATSAPP
CON CHURRASCARIA BOI DE ORO

BOI DE ORO

Menù

BOI DE ORO

ANTIPASTI

Battuta di Picanha € 18.00

Antipasto all'Italiana € 18.00

Burrata, Pesto, Pomodorini € 15.00

Carpaccio di Salmone € 15.00

Cocktail di Gamberi con Salsa Rosa € 15.00

Calamari Fritti con Sweet Chilly € 18.00

Cruditès di Mare

(2 pz. per Tipo)

Ostriche - Scampi

Gamberi Rossi - Tonno

Gamberi Rosa

€ 35.00

DEGUSTAZIONE
RODIZIO DI CHURRASCO

INCLUDE BUFFET E FEIJOLADA

€ 55.00 Per Persona

Picanha Black Angus- Pollo Marinato alla Birra - Maminha - Salsiccia - Scamone di Manzo
Picanha Nobile - Chuck Roll - Fraldinha - Tacchino con Pancetta - Lonza Con Formaggio

Oppure

ALL YOU CAN EAT RODIZIO

€ 70.00 Per Persona

Special Prime Steak alla Carta - Scopri un Taglio Esclusivo!!!

"**Oppure** Rendi Unico il tuo Rodizio: Aggiungi un Taglio Speciale e Vivi un Gusto Indimenticabile."

FILETTO DI MANZO
Beef Black Angus
Tenderloin 250 grm.
€ 35.00

FILETTO DI WAGYU Kobe
Cat. C "Spagna"
250 grm.
€ 75.00

TOMAHAWK IRLANDA
1,0 Kg
€ 75.00

FIORENTINA NAZIONALE
1,0 Kg
€ 75.00

RIBEYE DI WAGYU Kobe
Cat. C "Spagna" 300 grm.
€ 45.00

TOMAHAWK ANGUS
1,3 Kg
€ 95.00

COSTATA DI CHIANINA
Italia
500 GRM.
€ 55.00

CHATEAUBRIAND
600 grm di filetto di manzo
servito con contorni di verdure
alla griglia e patate al forno
€ 85.00

PICANHA DI WAGYU
Kobe Cat. C Spagna
300 grm
€ 55.00

Pesce alla Brace

Pescato Fresco **Locale** € 8.00 **(Hg.)**
(min. ord. 4 Hg.)

Gamberoni alla Brace € 20.00

Contorni € 6.00

Tonno Rosso € 20.00

Salmone € 20.00

BEVANDE D'ISPIRAZIONE BRASILIANA

Caipirinha € 8.00 - *Passion Caipirinha* € 10.00 - *Mojito Mint Smash* € 8.00

DESSERT

Semifreddo Passion Fruit € 6.00

Ananas con Cannella € 4.00

Semifreddo Pistacchio € 6.00

Soufflè al Cioccolato € 6.00

Seadas € 6.00

COPERTO € 2.00

Scansiona il Codice per Condividere con Noi la tua Esperienza

+39 379 275 03 30

Il Menù Churrasco per bambini fino a 3 Anni è gratuito, da 4 a 10 anni metà prezzo

Prima di effettuare l'ordine, informa il cameriere se tu o un membro del tuo gruppo avete allergie alimentari o restrizioni dietetiche

BOI DE ORO

Menù

BOI DE ORO

STARTER

Italian Starter € 18.00

Tartare Picanha € 18.00

Burrata, Ham and Cherry Tomatoes € 15.00

Salmon Carpaccio € 15.00

Fried Calamari with Sweet Chilly € 18.00

Shrimp Cocktail with Pink Sauce € 15.00

Seafood Cruditè

(2 pz. for type)

Oysters - Prawns

Red Shrimps - Tuna

Pink Prawns

€ 35.00

TASTING CHURRASCO RODIZIO

INCLUDES BUFFET AND FEIJOLADA

€ 55.00 Per Person

Picanha Black Angus- Beer Marinated Chicken - Maminha Sausage - Beef Rump - Noble Picanha - Chuck Roll Fraldinha di Kobe - Turkey with bacon - Loin with cheese

Or

ALL YOU CAN EAT RODIZIO

€ 70.00 Per Person

Special Prime Steak à la Carte - Discover an Exclusive Cut!!!

"Or Make Your Rodizio Unique: Add a Special Cut and Experience an Unforgettable Taste"

BEEF TENDERLOIN
Black Angus
250 grm.
€ 35.00

ITALIAN FIORENTINA
1,0 Kg
€ 75.00

CHIANINA STEAK
500 GRM.
€ 55.00

WAGYU KOBE FILET
Cat. C Spain
250 grm.
€ 75.00

WAGYU Kobe RIBEYE
Cat. C Spain 300 grm.
€ 45.00

CHATEAUBRIAND
600 grm of beef fillet served with grilled vegetables and baked potatoes
€ 85.00

TOMAHAWK IRELAND
1,0 Kg
€ 75.00

TOMAHAWK ANGUS
1,3 Kg
€ 95.00

WAGYU PICANHA
Kobe Cat. C Spain
300 grm
€ 55.00

Grilled Fish

Fresh Local Fish (min. ord. 4 Hg.) € 8.00 (Hg.)

Grilled Prawns € 20.00

Side Dish € 6.00

Red Tuna € 20.00

Salmon € 20.00

BRAZILIAN-INSPIRED BEVERAGES

Caipirinha € 8.00 - Passion Caipirinha € 10.00 - Mojito Mint Smash € 8.00

DESSERT

Passion Fruit Semifreddo € 6.00

Pineapple with Cinnamon € 4.00

Pistachio Semifreddo € 6.00

Chocolate Soufflè € 6.00

Seadas € 6.00

COVER CHARGHE € 2.00

Scan the code to share your experience with us.

+39 379 275 03 30

The Churrasco Menù for Children up to 3 years old is free, from 4 to 10 years old half price

Before placing your order, inform the waiter if you or a member of your party have food allergies or dietary restrictions.

Mediterraneo
RESTAURANT & ART

Santa Teresa Gallura

BRUNCH | PIZZA | RESTAURANT

INFO & RESERVATION
+39 0789 75 41 01 | +39 333 63 45 536

CAFFEMEDITERRANEO.NET

mediterraneo_restaurant_pizza

Mediterraneo Ristorante Pizzeria