



MEDITERRANEO

Una cucina italiana contemporanea con anima sarda,
materie prime mediterranee, pescato, grandi classici
e pizza italiana.



*Contemporary Italian cuisine with a Sardinian soul,
Mediterranean ingredients, fresh seafood,
timeless classics and authentic Italian pizza.*



Via Amsicora n° 7
Santa Teresa Gallura
Tel: +39 0789 1713071
mediterraneostg@gmail.com





BOI DE ORO APERTO TUTTI I GIORNI

CHURRASCARIA • PRIME STEAK • SUSHI LOUNGE • PESCATO LOCALE
ALLA BRACE



CHURRASCARIA

Il vero Rodizio
brasiliانو
senza limiti



PRIME STEAK

Le migliori carni
selezionate
alla brace



SUSHI LOUNGE

Sushi, sashimi
e tartare di qualità
selezionata



PESCATO LOCALE ALLA BRACE

Pesce fresco del giorno
cucinato alla brace



Indirizzo:

Molo Piazza del Tempo,
Santa Teresa Gallura



Telefono:

+ 39 379 275 0330



www.boideoro.com



MEDITERRANEAN SEA EXPERIENCE

Un percorso dedicato al mare e ai sapori della costa.
*A tasting journey dedicated to the sea and the
flavours of the Mediterranean coast.*

Selezione di 4 Antipasti di Mare Cotti *
Selection of 4 cooked seafood starters

Pasta del Mediterraneo
Mediterranean seafood pasta

Pescato del Giorno
Catch of the day

Dessert o Sorbetto al Limone
Dessert or lemon sorbet

€ 75,00 per persona
€ 75.00 per person

Ordine minimo per 2 persone.
Minimum order for 2 people.





SARDINIAN EXPERIENCE

Un viaggio attraverso i sapori più autentici della Sardegna.
An authentic journey through the flavours of Sardinia.

Selezione di Salumi e Formaggi Sardi
Selection of Sardinian cured meats and cheeses

Miele, confetture e pane carasau
Honey, preserves and traditional carasau bread

Ravioli Galluresi
Gallura-style ricotta ravioli

Chiusoni Galluresi
Traditional Gallura pasta with Sardinian sausage ragù

Porchetto Sardo con Patate
Traditional Sardinian suckling pig with potatoes

Seadas al Miele
Traditional Sardinian Seadas with honey



€ 65,00 per persona
€ 65.00 per person

SU PRENOTAZIONE

Ordine minimo per 2 persone.
Minimum order for 2 people.



MEDITERRANEO

RISTORANTE & PIZZERIA

SIGNATURE SEA EXPERIENCE

La nostra esperienza di mare più esclusiva.
Our most exclusive seafood tasting experience.

2 Ostriche

2 Oysters

Tris di Tartare di Tonno, Salmone e Gambero Rosso *

Trio of tuna, salmon and red prawn tartares

Linguine con Crostacei

Linguine with shellfish

Pescato del Giorno

Catch of the day

Dessert dello Chef

Chef's dessert



€ 95,00 per persona

€ 95.00 per person

Ordine minimo per 2 persone.

Minimum order for 2 people.



MENÙ DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

Fregola all'Astice Sfumata allo Champagne
Sardinian Fregola with Lobster & Champagne

Un'esperienza di gusto raffinata e autentica,
dove la tradizione sarda incontra l'eleganza delle bollicine.

*A refined and authentic dining experience
where Sardinian tradition meets the elegance of Champagne.*

LA PROPOSTA
THE EXPERIENCE

Tartare di Tonno

Tonno rosso marinato, avocado, zeste di lime,
olio extravergine d'oliva e sale affumicato.

*Marinated red tuna, avocado, lime zest,
extra virgin olive oil and smoked salt.*

Polpo in Doppia Cottura *

Polpo su crema di patate con pomodorini confit,
cipolla caramellata, salsa al basilico, maionese di polpo
e bottarga di muggine.

*Twice-cooked octopus on potato cream with confit
cherry tomatoes, caramelised onion, basil sauce,
octopus mayonnaise and grey mullet bottarga.*

Fregola all'Astice Sfumata allo Champagne

Fregola tostata mantecata con astice fresco,
pomodorini e zeste di limone, sfumata allo Champagne.

*Toasted Sardinian fregola with fresh lobster,
cherry tomatoes and lemon zest,
finished with Champagne.*



€ 65,00 per persona
€ 65.00 per person

Condizione: ordine minimo per 2 persone.
Condition: minimum order for 2 people.



RAW & CRUDITÉS

CRUDI DI MARE

- ◆ **Ostriche** € 6,00 al pz.
Ostriche selezionate servite al naturale con limone e vinaigrette allo scalogno.
Selected oysters served natural with lemon and shallot vinaigrette.
- ◆ **Gambero Rosso di Sardegna** € 8,00 al pz. *
Gambero rosso servito crudo con olio extravergine d'oliva, limone e sale marino.
Sardinian red prawn served raw with extra virgin olive oil, lemon and sea salt.
- ◆ **Scampo Fresco Italia o Scozia** € 8,00 al pz. *
Scampo servito crudo con olio extravergine d'oliva, limone e sale marino.
Fresh Italian or Scottish langoustine served raw with extra virgin olive oil, lemon and sea salt.
- ◆ **Tartare di Salmone al Mango** € 18,00
Tartare di salmone con mango fresco e condimento mediterraneo.
Salmon tartare with fresh mango and Mediterranean dressing.
- ◆ **Tartare di Tonno** € 22,00
Tonno battuto al coltello, avocado, lime e olio extravergine d'oliva.
Hand-cut tuna tartare with avocado, lime and extra virgin olive oil.
- ◆ **Tartare di Gambero Rosso** € 25,00 *
Gambero rosso, burrata cremosa, lime e pistacchio.
Red prawn tartare with creamy burrata, lime and pistachio.
- ◆ **Plateau Mediterraneo** € 35,00 *
Selezione di crudi di mare, crostacei e tartare secondo disponibilità giornaliera (2 pezzi per tipo).
Selection of raw seafood, shellfish and tartares according to daily availability (2 pieces of each selection).
- ◆ **Royal Plateau** € 75,00 *
La nostra selezione premium di ostriche, gamberi, scampi, tartare e crudi del giorno (4 pezzi per tipo).
Our premium selection of oysters, prawns, langoustines, tartares and the day's finest raw seafood (4 pieces of each selection).



STARTERS – ANTIPASTI DI MARE

❖ Degustazione di Antipasti di Mare del Mediterraneo – € 45,00 per persona

Ordine minimo per 2 persone. Selezione di 6 antipasti di mare dello Chef, preparati secondo la disponibilità del pescato e dei prodotti del giorno.

Minimum order for 2 people. A selection of 6 Mediterranean seafood starters created by our Chef, according to the daily availability of fresh seafood and seasonal ingredients.

❖ Polpo alla Catalana con Pomodorini € 23,00

Polpo tenero servito con pomodorini, cipolla rossa e condimento mediterraneo all'olio extravergine d'oliva.

Tender octopus served with cherry tomatoes, red onion and a Mediterranean extra virgin olive oil dressing.

❖ Tris di Tartare € 35,00

Selezione di tre tartare: salmone con mango fresco e condimento mediterraneo; tonno battuto al coltello con avocado e lime; gambero rosso con burrata cremosa, lime e pistacchio.

A selection of three tartares: salmon with fresh mango and Mediterranean dressing; hand-cut tuna with avocado and lime; red prawn with creamy burrata, lime and pistachio.

❖ Polpettine di Pesce Fritte e Gamberi in Panko € 22,00

Polpettine di pesce dorate e croccanti accompagnate da gamberi impanati nel panko e salsa della casa.

Golden crispy fish bites served with panko-crusted prawns and our house sauce.

❖ Tonno alla Carlofortina € 22,00

Tonno in umido con salsa di pomodoro e profumi mediterranei, ispirato alla tradizione di Carloforte.

Slow-cooked tuna in tomato sauce with Mediterranean herbs and aromas, inspired by the traditional cuisine of Carloforte.

❖ Polpo Mediterraneo € 25,00

Polpo in doppia cottura, crema di patate, pomodoro confit e bottarga di muggine.

Twice-cooked octopus with potato cream, confit tomato and grey mullet bottarga.

❖ Calamari Fritti € 23,00

Calamari croccanti serviti con limone e salsa della casa.

Crispy fried calamari served with lemon and our house sauce.

❖ Cozze e alla Marinara € 18,00

Cozze fresche con aglio, prezzemolo e vino bianco.

Fresh mussels and clams cooked with garlic, parsley white wine.



STARTERS – ANTIPASTI DI TERRA

❖ Sapori di Sardegna – Selezione di Salumi e Formaggi € 22,00

Salumi e formaggi della Sardegna accompagnati da miele, confetture e pane carasau.

Selection of Sardinian cured meats and cheeses served with honey, preserves and traditional carasau bread.

❖ Vitello Tonnato € 25,00

Vitello cotto lentamente, salsa tonnata, capperi e olio extravergine d'oliva.

Slow-cooked veal with tuna sauce, capers and extra virgin olive oil.

❖ Burrata & Pomodori € 18,00

Burrata pugliese, pomodori sardi, basilico fresco e olio extravergine d'oliva.

Puglian burrata, Sardinian tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil.

ITALIAN & SARDINIAN PASTA

❖ Ravioli Galluresi € 20,00

Ravioli di ricotta con salsa di pomodoro, basilico e Parmigiano Reggiano.

Gallura-style ricotta-filled ravioli with tomato sauce, basil and Parmigiano Reggiano.

❖ Chiusoni Galluresi € 20,00

Pasta tradizionale gallurese con ragù di salsiccia sarda e pecorino.

Traditional Gallura pasta with Sardinian sausage ragù and pecorino cheese.

❖ Culurgiones € 20,00

Pasta ripiena della tradizione sarda con patate, pecorino e menta, servita con salsa di pomodoro.

Traditional Sardinian stuffed pasta filled with potato, pecorino and mint, served with tomato sauce.

❖ Tagliatelle alla Bolognese € 22,00

Tagliatelle fresche con ragù tradizionale di manzo cotto lentamente.

Fresh tagliatelle with traditional slow-cooked beef Bolognese ragù.

❖ Linguine alla Carbonara € 22,00

Linguine con guanciale croccante, tuorlo d'uovo, Pecorino Romano e pepe nero.

Linguine with crispy guanciale, egg yolk, Pecorino Romano and black pepper.





PASTA & RISOTTO

◆ Fregola all'Astice allo Champagne

€ 36,00 per persona

Ordine minimo per 2 persone.

Fregola tostata mantecata con astice fresco e sfumata allo Champagne.
Aromi di mare, zest di limone e timo fresco.

*Toasted Sardinian fregola with fresh lobster, finished with Champagne,
sea aromas, lemon zest and fresh thyme.*

Minimum order for 2 people.

◆ Spaghetti con Cozze, Bottarga e Pomodorini

€ 22,00

Spaghetti con cozze, bottarga, prezzemolo, pomodorini, aglio e olio extravergine d'oliva.

*Gragnano spaghetti with Mediterranean mussels, bottarga, parsley, cherry tomatoes,
garlic and extra virgin olive oil.*

◆ Mediterranean Linguine

€ 26,00 *

Linguine con cozze, vongole, calamari, gamberi
e pescato del giorno.

*Linguine with mussels, clams, calamari, prawns
and the catch of the day.*

◆ Spaghetti all'Aragosta

€ 25,00/hg

Ordine minimo 500 g.

Spaghetti con aragosta fresca locale, pomodoro e basilico.

Spaghetti with fresh local spiny lobster, tomato and basil.

€25.00 per 100 g – minimum order 500 g.

◆ Linguine all'Astice

€ 18,00/hg

Ordine minimo 500 g.

Linguine con astice fresco, pomodoro e basilico.

Linguine with fresh lobster, tomato and basil.

€18.00 per 100 g – minimum order 500 g.

◆ Tagliatelle al Nero di Seppia

€ 22,00 *

Tagliatelle al nero di seppia, cozze, gamberi e pomodorini.

*Squid-ink tagliatelle with mussels, prawns
and cherry tomatoes.*

◆ Risotto Mediterraneo

€ 27,00 per persona

Ordine minimo per 2 persone.

Risotto mantecato ai frutti di mare e pescato del giorno.

*Creamy risotto with mixed seafood
and the catch of the day.*

Minimum order for 2 people.





SEA & GRILL

PESCE & GRIGLIA

❖ Branzino Mediterraneo

€ 35,00

Filetti di branzino alla griglia o al forno con patate, pomodorini, olive e aromi mediterranei.

Grilled or oven-baked sea bass fillets, with potatoes, cherry tomatoes, olives and Mediterranean herbs.

❖ Pescato del Giorno

€ 9,00/hg

Selezione giornaliera di pesce fresco locale, preparato alla griglia o al forno.

Daily selection of fresh local fish, grilled or oven-baked.

€9.00 per 100 g.

❖ Tonno Scottato

€ 22,00

Tonno scottato, finocchi, arancia, olive e vinaigrette mediterranea.

Seared tuna with fennel, orange, olives and Mediterranean vinaigrette.

❖ Fritto Mediterraneo

€ 25,00 *

Calamari e gamberi fritti, serviti con limone e salsa della casa.

Fried calamari and prawns served with lemon and our house sauce.

❖ Grigliata Mediterranea

€ 35,00 *

Selezione di pesce e crostacei alla griglia secondo disponibilità.

Selection of grilled fish and shellfish according to daily availability.

❖ Aragosta Locale

€ 25,00/hg

Ordine minimo 500 g.

Aragosta fresca preparata alla catalana oppure alla griglia.

Fresh local spiny lobster served Catalan-style or grilled.
€25.00 per 100 g - minimum order 500 g.

❖ Astice Fresco

€ 18,00/hg

Ordine minimo 500 g.

Astice fresco preparato alla catalana oppure alla griglia.

Fresh lobster served Catalan-style or grilled.
€18.00 per 100 g - minimum order 500 g.



MEDITERRANEO
RISTORANTE & PIZZERIA

MEAT - SECONDI DI CARNE

Cotoletta alla Milanese € 28,00

Cotoletta di vitello dorata al burro chiarificato,
servita con patate al forno o fritte.

*Milanese-style veal cutlet golden-fried in clarified butter,
served with roasted or fried potatoes.*

Tagliata di Manzo € 28,00

Manzo alla griglia, rucola, Parmigiano Reggiano e pomodorini.

*Sliced grilled beef with rocket, Parmigiano Reggiano
and cherry tomatoes.*

Filetto di Manzo alla Griglia € 30,00

Filetto di manzo selezionato, cotto alla griglia e servito
con il suo fondo e aromi mediterranei.

*Selected beef fillet grilled to your preference,
served with its natural jus and Mediterranean herbs.*

Filetto di Manzo al Pepe Verde € 35,00

Filetto di manzo alla griglia accompagnato da una
cremosa salsa al pepe verde e fondo di cottura.

*Grilled beef fillet served with a creamy green peppercorn
sauce and its natural jus.*

Filetto di Manzo al Roquefort € 35,00

Filetto di manzo alla griglia servito con salsa cremosa
al Roquefort, dal gusto intenso e avvolgente.

*Grilled beef fillet served with a rich and creamy
Roquefort cheese sauce.*



SIDES - CONTORNI

Patate Fritte € 7,00 *

Patate fritte croccanti.

Crispy French fries.

Patate al Forno € 7,00

Patate al forno con aromi mediterranei.

Oven-roasted potatoes with Mediterranean herbs.

Insalata Mista € 8,00

Selezione di insalate fresche di stagione.

Fresh mixed seasonal salad.

Verdure alla Griglia € 8,00

Selezione di verdure di stagione alla griglia.

Selection of grilled seasonal vegetables.

Insalata di Pomodori e Cipolla Rossa € 7,00

Pomodori freschi e cipolla rossa con olio extravergine d'oliva.

Fresh tomatoes and red onion dressed with extra virgin olive oil.



MEDITERRANEO
RISTORANTE & PIZZERIA

— ♦ —
PIZZA ITALIANA
— ♦ —

Marinara € 8,00

Pomodoro, aglio, origano e olio
extravergine d'oliva.
*Tomato, garlic, oregano and
extra virgin olive oil.*

Margherita € 10,00

Pomodoro, fiordilatte, basilico e olio
extravergine d'oliva.
*Tomato, fiordilatte mozzarella, basil
and extra virgin olive oil.*

Napoli € 13,00

Pomodoro, fiordilatte, acciughe e capperi.
*Tomato, fiordilatte mozzarella,
anchovies and capers.*

Diavola € 13,00

Pomodoro, fiordilatte e salame piccante.
*Tomato, fiordilatte mozzarella
and spicy salami.*

Regina € 15,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e funghi.
*Tomato, fiordilatte mozzarella,
cooked ham and mushrooms.*

Quattro Formaggi € 16,00

Fiordilatte, gorgonzola, pecorino
e Parmigiano Reggiano.
*Fiordilatte mozzarella, Gorgonzola,
pecorino and Parmigiano Reggiano.*

Capricciosa € 16,00

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto,
funghi, carciofi e olive.
*Tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham,
mushrooms, artichokes and olives.*

Ortolana € 15,00

Pomodoro, fiordilatte e verdure grigliate.
*Tomato, fiordilatte mozzarella
and grilled vegetables.*

Sardinian Pizza € 15,00

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia e pecorino.
*Tomato, fiordilatte mozzarella,
Sardinian sausage and pecorino cheese.*

Mediterraneo € 19,00 *

Fiordilatte, stracciatella, gamberi, zucchine,
lime e basilico.
*Fiordilatte mozzarella, stracciatella,
prawns, courgettes, lime and basil.*

Parma & Burrata € 19,00

Fiordilatte, prosciutto di Parma,
burrata e basilico.
*Fiordilatte mozzarella, Parma ham,
burrata and basil.*





DESSERT



- ❖ **Tiramisù Mediterraneo** € 7,00
Il classico tiramisù della casa.
Our house-style classic Italian tiramisù.
- ❖ **Semifreddo al Torroncino** € 7,00
Semifreddo cremoso al torrone.
Creamy nougat semifreddo.
- ❖ **Soufflé al Cioccolato con Gelato alla Vaniglia** € 8,00
Soufflé caldo al cioccolato accompagnato da gelato alla vaniglia.
Warm chocolate soufflé served with vanilla ice cream.
- ❖ **Seadas** € 8,00
Dolce tradizionale sardo ripieno di formaggio e servito con miele.
Traditional Sardinian pastry filled with cheese and served with honey.
- ❖ **Meringa con Panna e Scaglie di Cioccolato** € 8,00
Meringa croccante con panna e scaglie di cioccolato.
Crispy meringue with whipped cream and chocolate flakes.
- ❖ **Gelato alla Vaniglia** € 6,00
Gelato cremoso alla vaniglia.
Creamy vanilla ice cream.
- ❖ **Frutta Fresca** € 8,00
Selezione di frutta fresca di stagione.
Selection of fresh seasonal fruit.
- ❖ **Sorbetto al Limone** € 5,00
Sorbetto rinfrescante al limone.
Refreshing lemon sorbet.



Coperto € 3,00 per persona
Cover charge € 3.00 per person



— ♦ —
INFORMAZIONE SUI PRODOTTI
PRODUCT INFORMATION
— ♦ —

* Il prodotto può essere fresco, congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento termico/congelamento preventivo, ove previsto dalla normativa vigente, a tutela della sicurezza alimentare.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

..... ♦
** The product may be fresh, originally frozen or subjected to preventive blast chilling/freezing where required by current food safety regulations. Please ask our staff for further information.*



— ♦ —
Tel: +39 0789 1713071
Via Amsicora n° 7
Santa Teresa Gallura
mediterraneostg@gmail.com
— ♦ —

MEDITERRANEO
RISTORANTE & PIZZERIA

— ♦ —
ALLERGENI ED INTOLLERANZE

(Regolamento UE 1169/2011)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di Sala in servizio o Concierge e consultando l'apposito registro degli ingredienti.

Information about the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the Dining Room staff or Concierge or by consulting the ingredients register.

— ♦ —
Alcuni Piatti Potrebbero contenere:

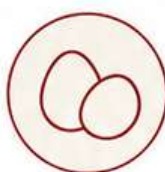
Some Dishes May Contain:



1.
Cereali
contenenti glutine
*Cereals containing
gluten*



2.
Crostacei
Crustaceans



3.
Uova
Eggs



4.
Pesce
Fish



5.
Arachidi
Peanuts



6.
Soia
Soy



7.
Latte
Milk



8.
Frutta a guscio
Nuts



9.
Sedano
Celery



10.
Senape
Mustard



11.
Semi di sesamo
Sesame seeds



12.
Anidride solforosa
e solfiti
*Sulphur dioxide
and sulphites*



13.
Lupini
Lupin



14.
Molluschi
Molluscs



BOI DE ORO APERTO TUTTI I GIORNI

CHURRASCARIA • PRIME STEAK • SUSHI LOUNGE • PESCATO LOCALE
ALLA BRACE



CHURRASCARIA

Il vero Rodizio
brasiliانو
senza limiti



PRIME STEAK

Le migliori carni
selezionate
alla brace



SUSHI LOUNGE

Sushi, sashimi
e tartare di qualità
selezionata



PESCATO LOCALE ALLA BRACE

Pesce fresco del giorno
cucinato alla brace



Indirizzo:

Molo Piazza del Tempo,
Santa Teresa Gallura



Telefono:

+ 39 379 275 0330



www.boideoro.com