

Restaurant

Gli Speciali*

Linguina all'Astice** e Cuore di Tonno [A: 4-7-14]	€24.00
Carrellata di Antipasti***°	€34.00
T-Bon Angus Irlandese	€7.00 Hg
T-Bon Fassona Piemontese	€7.50 Hg
T-Bon Scottona Iberica	€7.00 Hg
Bistecca di Manzo arrosto con Patate al Forno aromatizzate al Rosmarino	€22.00
Frittura di Pesce a Fantasia dello Chef (Filetto di Orata, Polpo, Pescatrice e Gamberi) [A: 1-2-4-14]	€26.00
Crudi di Mare [A: 2-14]	€10.00 Hg
Ostriche [A: 2-14]	€4.00 Pz

Insalate

Insalata Lu': Mista, Prosciutto Crudo, Grana Padano, Pomodori, Mozzarella, Finocchi e Crostini di Pane [A: 1-7]	€14.00
Insalata dello Chef: Verde, Rucola, Bresaola, Chips di Pane, Carote, Pomodorini Cherry e Caprino [A: 1-7]	€15.00
Rosa dei Venti: Crudo, Mozzarella, Pomodoro, Julienne di Basilico e Origano [A:7]	€13.00

Antipasti

Tentacolo di Polpo Arrosto su Crema di Parmigiano Reggiano e Zafferano [A: 4-7-14]	€16.00
Calamaro Ripieno in Salsa di Pomodoro Secco e Concassè di Patate Dolci [A: 4-14-8]	€15.00
Battuta di Manzo al Tartufo Nero e Verdurine di Stagione	€14.00
Millefoglie di Patate, Porcini e Guanciaie di Desulo croccante	€13.00
Insalata di Cachi Mela, Rucola, Finocchi e Briciole di Pane [A: 1]	€13.00
Involcini di Verza, Lardo al Mirto e Lepre	€14.00

* Piatti **NON** inclusi nella Mezza Pensione / Menù Degustazione

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti in funzione della stagionalità.

*** Minimo due persone

°Per eventuali allergie, intolleranze e varianti vegane, si prega di rivolgersi al responsabile di sala.



CARBONIA

HOTEL
* * * *

Primi

Linguine con Tartare di Gambero, Burrata e Liquirizia [A: 1-2-7-4]	€18.00
Paccheri alla Zucca, Salsiccia sgranata e Pecorino stagionato [A: 1-7]	€16.00
Risotto alla Barbabietola e Crema di Erborinato di Thiesi [A: 7]	€15.00
Culurgiones Arzanesi in Salsa di Pomodoro Arrosto e Olio al Basilico [A: 1-7]	€16.00
Spaghettoni con Cozze di Sant'Antioco e Scaglie di Fiore Sardo [A: 1-7-14]	€17.00
Maloreddus De Punzu al Ragù di Agnello, Uovo e Limone [A-1-3]	€18.00

Secondi

Filetto di Muggine alla Vernaccia e Olive Verdi [A: 1-4]	€20.00
Calamaro Arrosto, Olio alla Menta e Tempura di Zucca [A: 1-4-7-8]	€22.00
Orata in Riduzione al Pompelmo Rosa, Finocchi e Arancia [A: 4]	€22.00
Medaglione di Manzo alla Birra e Cavolo Viola	€21.00
Frittura di Cardoncelli in Cialda Croccante di Carasau [A: 1-8-V]	€16.00
Scottadito di Agnello con Pere Caramellate e Bietole Saltate	€22.00

Contorni

Patate al Forno [A: V]	€6.00
Insalata Mista [A: V]	€6.00
Verdure Lesse [A: V]	€8.00
Ratatouille di Verdure [A: 1-V]	€8.00
Verdure Grigliate [A: V]	€8.00

Dessert

Tiramisù - disponibile anche senza glutine e senza lattosio [A: 1-3-7]	€7.00
Torta alle Mele, Cannella e Gelato alla Vaniglia [A: 1-7]	€7.00
Panna Cotta Caprina, Cachi Mela e Castagne [A: 1-7]	€7.00
Raviolini Artigianali, Ricotta, Miele e Noci [A: 1-7-3-8]	€7.00
Tagliata di Frutta [A: V]	€8.00
Dal Dolce al Salato [A-7]	€15.00

1 . Glutine e derivati 2 . Crostacei e derivati 3 . Uova e derivati 4 . Pesce e derivati 5 . Arachidi e derivati
6 . Soia e derivati 7 . Latte e derivati 8 . Frutta a guscio e derivati 9 . Sedano e derivati 10 . Senape e derivati
11 . Semi di sesamo e derivati 12 . Anidride solforosa e solfiti 13 . Lupini e derivati 14 . Molluschi e derivati
V . Vegetariani