

Restaurant



Les Spécialités*

Salade de Homard avec Tomates, Céleri et Oignons*	€46.00
Filet de Bœuf dans une Crème d'Ovinfort	€22.00
Sélection d' Entrées***	€34.00
Linguine avec Homard et Cœur de Thon*	€24.00
Steak de Bœuf rôti avec Pommes de Terre au four parfumées au Romarin	€22.00
Trio de Crudités de Mer (Crevettes, Huîtres et Langoustines)*	€19.00

***Plats **NON** inclus dans la Demi-Pension/Menu Dégustation*

Salades

Salade Lu' : Salade mixte, Jambon Cru, Grana Padano, Tomates, Mozzarella, Fenouil et Croûtons de Pain.	€14.00
Salade du chef : Salade Verte, Roquette, Bresaola, Chips de Pain, Carottes, Tomates Cerises et Fromage de Chèvre.	€15.00
Rose des Vents : Jambon Cru, Mozzarella, Tomate, Julienne de Basilic et Origan	€13.00

Entrées

Roulade d'Aubergine avec Provolone fumée de Bortigali	€14.00
Cous - Cous aux Légumes de la Saison	€14.00
Carpaccio des Gambas dans une Sauce aux Agrumes*	€16.00
Burrata dans une lit de Salad Croucante et Poutargue	€15.00
Files des Mulet Frit et au Gratin avec Tomates*	€15.00

Prèmièrès Plats

Linguine dans une Crème Truffé et Anchois	€18.00
Ravioli de Groupeur avec Poutargue et Tomates*	€18.00
Maccarones Lados avec Aubergines et Fromage Pecorino	€17.00
Fregola de Crabe avec Musciame de Thon*	€19.00
Malloreddus avec Saucisse décortiquée et Safran	€17.00

Dèuxièmès Plats

Dorade Royale roti avec Pommes de Terre Sabblé	€22.00
Entrecote de Boef au Poivre Vert	€22.00
Courbine au Vin Vermentino et Légumes Croquants	€23.00
Friture de Calamares, Gambas et Poissons du Jour*	€21.00
Mille-Feuille de Courgette au Parmigiana	€19.00

Accompagnements

Pommes de Terre au Four	€6.00
Salade mixte	€6.00
Ratatouilles de Légumes	€8.00
Légumes cuits à la vapeur	€8.00
Légumes grillés	€8.00

Dessert

Tiramisu	€ 7.00
Mousse au Chocolat Blanche et Baies	€ 7.00
Cheesecake au Baies	€ 7.00
Paniers Croquants avec Ganache de Noisettes	€ 7.00
Tranches de Fruits de Saison	€ 7.00

*Certains produits peuvent être congelés ou réfrigérés selon la saison.

Pour toute information sur les allergies et les intolérances, veuillez contacter le personnel de service.

***Minimum deux personnes

Carte des vins

Vins blancs

- Capichera Vigna'ngena Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G.** 55,00 €
Cave Capichera 100% Vermentino
Accompagné d'un tartare de thon rouge et de crustacés
- Karaganj Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G.** 33,00 €
Cave Tondini 100% Vermentino
Accords avec poissons, crustacés et viandes blanches
- Funtanaliras Oro Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G.** 27,00 €
Cave Vermentino 100% Vermentino
Accompagnement de poisson cru ou à l'apéritif
- Su'Aro I.G.T. Confiture.** 28,00 €
Cantina Su'Entu
Accords Apéritif, Entrées, Canard à l'ananas
- Jankara Vermentino di Gallura** 32,00 €
Cave Jankara 100% Vermentino
Accords Crustacés et Risotto aux Fruits de Mer
- Giunco Vermentino di Sardegna D.O.C.** 27,00 €
Cantina Mesa 100% Vermentino
Accords avec des fromages frais et du poisson frit
- Villa Solais Vermentino di Sardegna D.O.C.** 22,00 €
Cave Santadi 100% Vermentino
Accords entrées et plats principaux de poisson
- Karmis Bianco Tharros I.G.T.** 26,00 €
Cave Contini Vernaccia et Vermentino
Accords entrées et plats de poisson
- Ruines des Colli del Limbara I.G.T.** 34,00 €
Cantina Depperu 100% Vermentino
Accorder de grands plats de fruits de mer
- S'Elegas Nuragus di Cagliari DOC** 27,00 €
Cantina Argiolas 100% Nuragus
Accords Entrées Mer et Terre et Plats de Poisson

Carte des Vins Vins Rouges

- Premier sillon Carignano del Sulcis D.O.C.** 24,00 €
Cave Euralsulcis 100% Carignano del Sulcis
Accompagnement de savoureux premiers plats et de fromage pecorino mi-affiné
- Rocca Rubia Carignano del Sulcis D.O.C Riserva** 33,00 €
Cantine Santadi 100% Carignano
Accords avec des viandes rouges et des fromages bien affinés
- Carignano del Sulcis foncé** 27,00 €
Cantine Mesa 100% Carignano
Accords avec viandes rouges grillées, poissons gras, gibiers à plumes
- Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore D.O.C** 70,00 €
Cave Santadi
Accompagnement de viandes rouges, fromages affinés et entrées aux truffes
- Barrua Isola dei Nuraghi I.G.T Agripunica** 70,00 €
Cave Agricole Punica 80% Carignano 20% Vignobles Français
Accords viandes rôties et fromages affinés
- Bovale Marmilla Rosso I.G.T** 33,00 €
Cantina Su'Entu
Accords avec entrées de terroir, viandes rouges, fromages affinés
- Turriga Isola dei Nuraghi I.G.T** 100,00 €
Cantina Argiolas Carignano, Cannonau, Bovale Sardo et Malvasia Nera
Accords Viandes mijotées, Fromages affinés
- Sass'Antico Îles des Nuraghi I.G.T** 29,00 €
Cave Tenuta l'Ariosa 100% Cagnulari
Accords fromages épicés et gibier
- Ortigu Carignano del Sulcis Riserva D.O.C.** 31,00 €
Cave Euralsulcis 100% Carignano del Sulcis
Accords viandes rouges et fromages épicés
- Solki Carignano del Sulcis D.O.C.** 27,00 €
Cave Euralsulcis 100% Carignano del Sulcis
Accord avec des entrées terrestres et des entrées savoureuses

Les vins rosés Petites bouteilles

Vins Rosés - Vins Rosés

Nina Rosé Isola dei Nuraghi Rosso I.G.T. 27,00 €

Cave Su' entu 85% Bovale 15% raisins blancs locaux

Accords Risotto aux scampis et plats de fruits de mer

Tre Torri Carignano del Sulcis D.O.C. 26,00 €

Cantine Santadi 100% Carignano

Accords avec des entrées de terroir et des plats de viande blanche

Petites bouteilles - Petites bouteilles

Karmis Bott. 375 ml Bianco Tharros I.G.T. 16,00 €

Cave Contini Vernaccia et Vermentino

Accords entrées et plats de poisson

Funtanaliras Oro 375 ml Vermentino di Gallura D.O.C. 16,00 €

Cantina del Vermentino Monti 100% Vermentino

Accompagnement de poisson cru ou à l'apéritif

Piccolo Giunco 500 ml Vermentino di Sardegna D.O.C. 20,00 €

Cantina Mesa 100% Vermentino

Accords avec des fromages frais et du poisson frit

Rocca Rubia 375 ml Carignano del Sulcis D.O.C. 20,00 €

Cantine Santadi 100% Carignano

Accords avec des viandes rouges et des fromages bien affinés

Moins Foncé 500ml Carignano del Sulcis D.O.C. 20,00 €

Cantina Mesa 100% Carignano Accord avec des entrées fortes et du thon rouge

Prosecchis et Champagne

Vins Mousseux - Vins Mousseux

Torbato Brut Alghero Torbato Spumante D.O.C. Cave Sella & Mosca	26,00 €
Su'Bri Spumante Brut Cantina Su'Entu	27,00 €
Bellavista Alma Gran Cuvée Brut Franciacorta D.O.C.G. Domaine viticole Bellavista	60,00 €
Vin Pétillant Qualité Solais Méthode Classique Cave Santadi	40,00 €

Champagne

Dom Pérignon Cantina Moët & Chandon	300,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial Cantina Moët & Chandon	75,00 €
Genoux Cantina Moët & Chandon	300,00 €
Ruinart Brut Cantine Ruinart	140,00 €
Verre Cantina Louis Roederer	350,00 €