

Menù à la carte

Restaurant Menù

SA CARDIGA

RISTORANTE | OLBIA

Menù à la carte

Restaurant Menù

ANTIPASTI - APPETIZERS

Carpaccio di branzino marinato al ginger e lime (4) <i>Sea bass carpaccio marinated with ginger and lime</i>	€ 16.00
Tartare di tonno con avocado, capperi e lime <i>Tuna tartare with avocado, capers and lime</i>	€ 18.00
Bottarga di muggine con sedano croccante (4,9) <i>Slices of Bottarga with crunchy celery</i>	€ 18.00
Tagliere di salumi e formaggi su pane guttiau (1, 7) <i>Mixed cured meat and cheese on guttiau bread</i>	€ 14.00
Filetto di maiale in salsa tonnata e capperi lacrimella (4, 3) <i>Pork fillet in tuna sauce and capers</i>	€ 12.00
Insalatina di orzo con verdure saltate alla soia (6) <i>Barley salad with soy sauteed vegetables</i>	€ 10.00

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

Fregola di grano con molluschi e crostacei (2, 1) - minimo 2 porzioni <i>Fregola with mixed sea food</i>	€ 16.00
Tagliatelle con gamberi e punte di asparagi (2, 1, 3) <i>Tagliatelle with shrimps and asparagus</i>	€ 16.00
Spaghetto al bronzo con cozze olbiesi e datterino marinato (1, 14) <i>Spaghetti with mussels from Olbia gulf and marinated cherry tomatoes</i>	€ 14.00
Maccaroni de busa con pancetta croccante e pomodori di pachino (1) <i>Maccaroni de busa (typical Sardinian pasta) with crispy bacon and cherry tomatoes</i>	€ 14.00
Culurgiones di patate e pecorino con pomodoro e basilico (1, 7) <i>Culurgiones (potato and cheese dumplings) with tomato sauce</i>	€ 14.00
Gnocchetti di patate alla crema di erbe, noci e paprika (1, 3) <i>Potato Gnocchetti with a cream of herbs, walnuts and paprika</i>	€ 12.00

SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

Carrè di agnello con riduzione al vino rosso (12) <i>Rack of Lamb with red wine reduction</i>	€ 22.00
Filetto mignon al Cannonau con crema di patate al timo (12, 7) <i>Fillet mignon with Cannonau sauce and thyme potato cream</i>	€ 22.00
Tagliata di vitellone su erbe di campo al balsamico <i>Slice veal on balsamic wild herbs</i>	€ 16.00
Gambero argentino in sauté con julienne di zucchine e datterini (12, 2) <i>Argentine shrimp sauté with julienne zucchini and cherry tomatoes</i>	€ 18.00
Tonno pinna gialla con coulis di melanzane (4) <i>Yellowfin tuna with aubergine</i>	€ 18.00
Hamburger di verdure con crema al latte di soia (6) <i>Vegan burger with soy milk cream</i>	€ 12.00

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate stick fritte <i>French fries</i>	€ 5.00	Insalate di stagione <i>Seasonal salad</i>	€ 5.00
Zucchine trifolate <i>Sauteed courgettes</i>	€ 5.00		

DESSERT - DESSERT

Cheesecake ai frutti di bosco (1, 3, 7) <i>Cheesecake with berries</i>	€ 6.00	Torta della casa (3, 7, 1) <i>House cake</i>	€ 6.00
Crema Catalana (3, 7) <i>Crema Catalana</i>	€ 6.00	Tagliata di frutta <i>Slice fruit salad</i>	€ 6.00
Tiramisù (7, 3, 6, 1) <i>Tiramisù</i>	€ 6,00	Sorbetto al limone <i>Lemon Sorbet</i>	€ 4,00

Richiedi la lista degli allergeni e scegli il piatto con attenzione.
Ask for the list of allergens and choose carefully your dish.

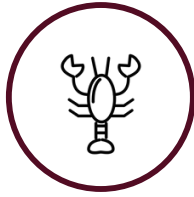
 **Prodotti Sardi.**
Sardinian Products.

Coperto e pane inclusi.
Covered and bread included.

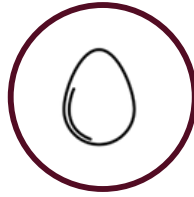
LISTA DEGLI ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS



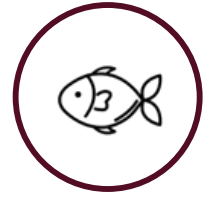
1 - Glutine
1 - *Gluten*



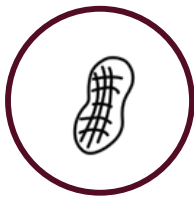
2 - Crostacei
2 - *Crustaceans*



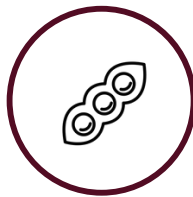
3 - Uova
3 - *Eggs*



4 - Pesce
4 - *Fish*



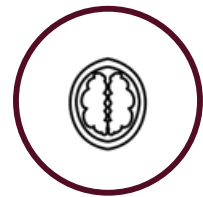
5 - Arachidi
5 - *Peanuts*



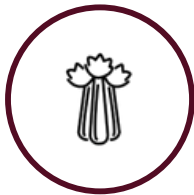
6 - Soia
6 - *Soy*



7 - Lattosio
7 - *Lactose*



8 - Frutta a guscio
8 - *Nuts*



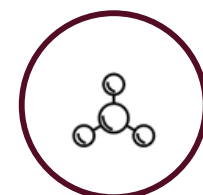
9 - Sedano
9 - *Celery*



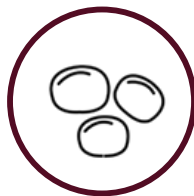
10 - Senape
10 - *Mustard*



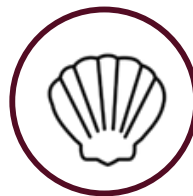
11 - Sesamo
11 - *Sesame*



12 - Solfiti
12 - *Sulphites*



13 - Lupini
13 - *Lupin*



14 - Molluschi
14 - *Molluscs*