

MENÙ ALLA CARTA

À LA CARTE MENU





MENÙ PRANZO

Insalate

Salads

Insalata di polpo e patate € 15
Salad with octopus and potatoes

Caesar salad € 14
Caesar salad

Insalata nizzarda € 13
Nicoise salad

Caprese € 13
Caprese

Bocconcini di mozzarella e prosciutto crudo nazionale
Bites of mozzarella and national raw ham

Panini

Sandwiches

Avocado sandwich con salmone e uovo in camicia € 15
Avocado sandwich with salmon and poached egg

Club sandwich vegetariano € 14
Vegetarian club sandwich

Mercure sandwich € 16
Mercure sandwich

Hamburger piatto composto € 15
Hamburger main course

Cotoletta alla milanese con patate fritte € 15
Milanese cutlet with french fries





Primi

First courses

Pennette con pomodorini freschi e basilico Tagliatelle Pasta with Shrimps and Asparagus	€ 12
Pennette alla bolognese Bolognese pasta with pesto	€ 13
Pennette al pesto Bolognese pasta with pesto	€ 13
Spaghettone con cozze di Olbia e pomodorini marinati al basilico Spaghettone with mussels and marinated tomatoes with basil	€ 14

Dessert

Desserts

Tagliata di frutta mista di stagione Sliced mixed seasonal fruit	€ 8
Torta della casa Homemade cake	€ 6
Torta al cioccolato Chocolate cake	€ 6
Sorbetto al limone Lemon sorbet	€ 5





MENÙ CENA

Antipasti

Starters

- | | |
|--|------|
| Polipo con sfere di patate novelle aromatizzate alle erbe
Octopus with herb flavoured new potato spheres | € 15 |
| Tagliere di salumi e formaggi locali con mostarda di frutta
Platter of local cured meats and cheeses with fruit mustard | € 14 |
| Selezione di crudo nazionale con bocconcini di bufala campana
Selection of national raw meat with morsels of Campania buffalo mozzarella | € 13 |
| Sautè di cozze di Olbia con crostone di pane croccante
Soute of Olbia mussels with crunchy bread crust | € 14 |

Primi

First courses

- | | |
|---|--|
| Tagliatella con punte di asparago, gamberi e datterino marinati al basilico
Tagliatella with asparagus tips, prawns and datterino tomatoes marinated in basil | € 15 |
| Risotto con riduzione di crema di zucchine, salsiccia e limone
Risotto with courgette cream reduction, sausage and lemon | € 14
<small>(min.2 persone)</small> |
| Culurgiones con pomodoro fresco e basilico
Culurgiones with fresh tomato and basil | € 13 |
| Spaghettoni trafilato al bronzo con cozze di Olbia e datterino marinato al basilico
Bronze-drawn spaghetti with Olbia mussels and datterino tomatoes marinated in basil | € 14 |
| Rigatoni alla carbonara
Carbonara rigatoni | € 13 |
| Fregola sarda risottata con frutti di mare
Sardinian fregola risotto with seafood | € 18
<small>(min.2 persone)</small> |
| Trofie fresche con pesce spada, pomodorino datterino e concassé di melanzana
Fresh trofie with swordfish, datterino tomatoes and aubergine concasse | € 15 |





Secondi

Second courses

Orata di Golfo Aranci alla mediterranea con datterini, olive taggiasche e patate novelle Mediterranean-style Golfo Aranci sea bream with datterini tomatoes, taggiasca olives and new potatoes	€ 15
Trancio di salmone aromatizzato al burro in salvia Salmon steak flavored with sage butter	€ 16
Tonno pinna gialla con semi di sesamo Yellowfin tuna with sesame seeds	€ 16
Filetto di vitellone al Carignano Veal fillet with Carignano	€ 18
Tagliata di manzo con rucola, grana e datterini Sliced beef with rocket, parmesan and datterini tomatoes	€ 16
Costine di agnello con funghi e glassa ai frutti rossi Lamb ribs with mushrooms and red fruit glaze	€ 18

Contorni

Side dishes

Patate fritte French fries	€ 6
Verdure alla plancia Vegetables	€ 6
Insalata di stagione mista Mixed seasonal salad	€ 6
Patate al forno aromatizzate al rosmarino Baked potatoes flavored with rosemary	€ 7





Dessert

Desserts

Torta al cioccolato con glassa Chocolate cake with icing	€ 6
Cheesecake ai frutti di bosco Cheesecake with berries	€ 6
Mousse di cioccolato bianco con glassa ai frutti rossi White chocolate mousse with red fruit icing	€ 7
Semifreddo di torrone con mandorle e gelato Nougat semifreddo with almonds and ice cream	€ 7
Tagliata di frutta Sliced fruit	€ 8

