



SARDINIA RESTAURANT

Benvenuti

AL SARDINIA RESTAURANT



MENU' ALLA CARTA

CORTESEMENTE PRIMA DI ORDINARE, LEGGA QUI. Si ricorda ai gentili Clienti celiaci, intolleranti, allergici, sensibili a qualunque alimento, di segnalarlo al Direttore di sala e di consultare il documento sulla sicurezza allegato alla presente per una scelta consapevole ed autonoma. Tra parentesi quadre, [..] dopo la descrizione del piatto sono indicati gli allergeni, di cui all'elenco pubblicato nelle ultime pagine di questo menù. Ricordiamo inoltre che nonostante gli approvvigionamenti giornalieri la disponibilità di alcune pietanze non sono sempre garantite, sia per la stagionalità di alcuni prodotti sia per la disponibilità di alcune materie prime, per questo motivo i piatti in carta potrebbero subire variazioni senza preavviso.

Il SARDINIA RESTAURANT rispetta le normative vigenti sull'igiene e la conservazione degli alimenti. Il pane carasau ed altri speciali della casa, sono sempre serviti a tavola per l'accompagnamento del pasto ed hanno un costo di euro 3€. L'aperitivo di benvenuto, con il primo flutè di prosecco è offerto dalla casa. Gli alimenti contraddistinti dall'asterisco (*) possono essere abbattuti o congelati per la sicurezza alimentare del cliente e per una corretta conservazione.





ANTIPASTI DI MARE

Antipasto misto Sardinia [A, B, C, D, G, H, I, M, P].....22€

(Nostra proposta di selezione di 8 assaggi: Insalata di Mare, Salmone Catalana, Raviolo di Tonno, Moscardini fritti, Perle dorate di Baccalà e 3 proposte dello chef);

Antipasto del giorno.....16€

(A seconda della stagione e dei prodotti a disposizione, proponiamo sempre un antipasto nuovo, gustoso e innovativo);

Polpo rosticcato con pomodori secchi su puré di patate e porri [D, G, P].....15€

(Polpo*, pomodori secchi, prezzemolo, aglio, olio evo, patate, latte, porri);

Ravioli di tonno affumicato con ripieno di ricotta, con marmellata di cipolla rossa di tropea, miele e granella di pistacchio [D, G, H].....15€

(Tonno, marmellata di cipolla rossa di Tropea, Miele Millefiori, Granella di Pistacchio);

Insalata di Bottarga alla Campidanese con Sedano o Carciofi e scaglie di Pecorino [D, G, I].....15€

(*Bottarga di muggine, olio evo, sale, pepe, prezzemolo, aglio, carciofi in base alla stagione o in alternativa con *sedano, *pecorino);

Sautè di Cozze e Vongole veraci [P].....15€

(*Cozze, *vongole veraci, olio evo, prezzemolo, aglio);

Insalata di Mare [D, I, N, P].....15€

(*Polpo*, *Seppia*, *sedano, carota, olive, olio evo, sale, limone, *aceto di vino);

Moscardini Fritti [A, P].....15€

(*Moscardini*, *farina 00, *olio di semi di girasole per la frittura);

Salmone Marinato alla Catalana [D, I, N].....14€

(*Salmone*, *sedano, pomodori, cipolla rossa di Tropea, olio evo, per la marinatura: *aceto di vino);

Perle dorate di baccalà con puré di patate, porri e menta [A, D].....13€

(*Baccalà*, patate, alloro, acqua, sale, *farina 00, *olio di semi di girasole per la frittura);

Sautè di Cozze [P].....13€

(*Cozze, olio evo, prezzemolo, aglio);





CRUDI DI MARE

Trionfo di Crudo di Mare, per 2 persone [B, D, P].....30€

(10 tipologie: *Ostrica Fine de Claire , Gambero Rosso Mazzara del Vallo, Scampo, Carpaccio Branzino, Tartare di Tonno);

Crudo di Mare, per 1 persona [B, D, P].....16€

(5 tipologie: *Ostrica Fine de Claire , Gambero Rosso Mazzara del Vallo, Carpaccio Branzino, Tartare di Tonno);

Tartare di Gamberi Rossi e Frutti di Bosco [B].....24€

(*Gamberi rossi di Mazara del Vallo*, olio evo, sale, limone, Frutti di Bosco (se disponibili));

Tris di Tartare (Branzino, Tonno e Salmone) [D].....18€

(*Salmone*, *Branzino*, *Tonno*, frutto del capperò, erba cipollina, sale, pepe, olio evo, limone, More (se disponibili));

Tartare di Tonno [D].....15€

(*Tonno*, erba cipollina, sale, pepe, olio evo, limone);

Tartare di salmone [D].....15€

(*Salmone*, olio evo, sale, pane, limone);

Tartare di Branzino [D].....14€

(*Branzino*, frutto del capperò, erba cipollina, sale, pepe, olio evo, limone, More (se disponibili));

Carpaccio di Spigola [D].....12€

(*Spigola*, olio evo, limone);

Gamberone Rosso Imperiale di Mazara del Vallo - al pezzo - [B].....8€

(*Gamberoni rossi di Mazara*, limone, olio evo);

Scamponi Reali Sicilia - al pezzo - [B].....7€

(*Scampi*, limone, olio evo);

Ricci di Mare (Secondo disponibilità) - al pezzo- [P].....5€

(*Riccio di Mare secondo disponibilità);

Gambero rosso di Mazara del Vallo- al pezzo - [B].....4€

(*Gamberi rossi di Mazara*,limone, olio evo);

Scampi Sicilia - al pezzo- [B].....3€

(*Scampi*, limone, olio evo);

N.B.: Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva con forme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3





LE NOSTRE OSTRICHE (disponibilità variabile)

•Ostriche Fine de Claire- al pezzo- [P].....4€

(La Fine De Claire lascia avvertire un piacevole odore di mare e ha un frutto carnoso e croccante, di gusto pieno con un equilibrato sapore salino e un retrogusto di breve durata con sentori di nocciola);

•Ostriche Krystale - al pezzo- [P].....6€

(La Krystale è un'ostrica carnosa, dal callo sviluppato, con una perfetta armonia tra iodatezza e dolcezza, resa ancora più interessante dalla particolare tonalità madreperlacea del mantello: tale caratteristica ha portato i produttori a denominarla "l'ostrica dal sapore di madreperla".);

•Ostriche Gillardeau - al pezzo- [P].....7€

(La Gillardeau è un tipo di ostrica riconoscibile per il loro guscio robusto e ben formato, che racchiude una carne soda e succosa. Al palato, queste ostriche offrono un equilibrio perfetto tra dolcezza e sapidità, con note minerali che ricordano l'acqua di mare pura);

•Ostriche Regal Oro - al pezzo- [P].....9€

(La Ostra Regal Sélection Or, viene affinata per 36 mesi e ricoperta da foglie petali d'oro edibile a 18 kt. E' un'ostrica straordinaria, allevata lentamente e in acqua di purissima. Uno spettacolo per la vista e un piacere per il palato);





PRIMI DI MARE

Primo del Giorno18€

(A seconda della stagione e dei prodotti a disposizione, proponiamo sempre un primo nuovo);

Linguine all'Astice [A, B].....27€

(•Pasta di semola di grano duro, •½ astice, pomodoro fresco, basilico, olio evo, sale, prezzemolo, aglio);

Spaghetti ai Ricci di Mare [A, P].....22€

(•Pasta di semola di grano duro, polpa di •riccio di mare- fresco o abbattuto in base alla stagione-, olio evo, pomodoro fresco, sale, prezzemolo);

Spaghetti con Vongole Veraci e Bottarga di Muggine [A, D, P].....18€

(•Pasta di semola di grano duro, •vongole veraci, •bottarga di muggine, prezzemolo, olio evo, sale, aglio);

Ravioli di Genovese di Tonno con Vongole e Gamberi [A, B, C, D, G, P].....18€

(•Pasta fresca all'uovo fatta in casa, •farina di semola di grano tenero, •latte, •tonno, cipolla, prezzemolo, •gamberi* •vongole veraci, olio evo, sale, aglio);

Paccheri con Gallinella e Friggitelli [A, D].....17€

(•Pasta di semola di grano duro, •gallinella, friggitelli, pomodoro fresco, prezzemolo, olio evo, sale, aglio);

Tagliolino Nero al Ragù di Scorfano su Vellutata di Pomodoro [A, C, D, P]. 17€

(•Polpo*, •Seppia*, •sedano, carota, olive, olio evo, sale, limone, • aceto di vino);

Fregola alla Cagliariitana [A, N, P].....17€

(•Pasta di semola di grano duro, •vongole veraci, pomodoro fresco, sale, olio evo, aglio, •vinobianco);

Risotto alla Pescatora [D, I, N].....16€

(Riso, •scampi*, •calamari*, •gamberi*, •cozze, •vongole veraci, prezzemolo, basilico, sale, olio evo, aglio);

Chicche di Patate con Branzino, Zucchine e Crema Tartufata [A, B, C, D, F, G, H, I].....16€

(•Farina 00, acqua, •nuova, patate, •spigola, zucchine, •panna fresca, crema di tartufo, aglio, prezzemolo, sale, olio evo);

Riso alla Crema di Scampi [B, G].....16€

(Riso, •scampi*, salsa di pomodoro, •panna fresca, sale, olio evo, aglio);





SECONDI DI MARE

Astice alla Catalana [B, I] – Prezzo all'etto -10€

(*astice, pomodoro, patate, cipolla rossa cruda, *sedano, basilico, olio evo, sale, prezzemolo, aglio);

Pescato del Giorno [D] – Prezzo all'etto -7€

(In base alla disponibilità giornaliera e alla stagionalità della materia prima);

Zuppa Sardinia [A, B, P].....40€

(*1/2 astice, *gamberi* *scampo*, *cozze, *vongole, prezzemolo, salsa al pomodoro, olio evo, aglio, sale, Pane Bruscato);

Grigliata Mista di Pesce [B, D, P].....24€

(*Calamaro, 2 *Scampi, 2 *Mazzancolle, 1 filetto di Orata, prezzemolo, sale, olio evo);

Trancio di Pesce Spada alla Griglia o in Umido [A, D].....24€

(*Pesce spada, *farina 00, pomodorini, olive, capperi, olio evo, origano, aglio, sale);

Rombo in Crosta di Patate o di Zucchine [A, D].....24€

(*Rombo sfilettata, patate o zucchine, pomodorino, prezzemolo, sale, olio evo,* pangrattato

Tagliata di Tonno alla Griglia [A, D].....22€

(*Tonno scottato, olio evo, sale, limone, con contorno di patate al forno, *pan grattato);

Polpo Rosticiato [P].....20€

(*Tentacoli di *Polpo, prezzemolo, olio evo, sale, aglio);

Frittura di Calamari e Gamberi [A, B, D, P].20€

*Farina 00, *calamari*, *gamberi*, sale, *olio di semi di girasole per la frittura);

Frittura di Paranza [A, D].....20€

(*Farina 00, *merluzzi, *sogliollette, *trigiette, sale, *olio di semi di girasole per la frittura);

Orata o Spigola in Crosta di Patate o di Zucchine [A, D].....18€

(*Orata o Spigola sfilettata, patate o zucchine, pomodorino, prezzemolo, sale, olio evo,* pangrattato)





ANTIPASTI DI TERRA

Barbaricina, Antipasto misto della casa [A, G].....15€

(Pane Carasau, Prosciutto crudo, salame, *salsiccia sarda, *pecorino sardo dop, olive);

Soufflè al pecorino [A, C, G, H].....9€

(*Pecorino sardo dop, *farina 00, *uova, marmellata di cipolla rossa, *granella di noci);

Pecorino sardo alla piastra [A, G].....8€

(Pane Carasau, *pecorino sardo dop);

PRIMI DI TERRA

Malloreddus (Gnocchetti Tipici Sardi) alla Campidanese [A, G].....14€

(*Pasta di semola di grano duro, *salsiccia sarda, zafferano, pomodoro fresco, finocchietto, sale, olio evo, aglio, *pecorino sardo dop);

Culurgiones (Ravioli tipici Sardi) 5 pezzi Con Pomodoro Fresco e Scaglie di Pecorino [A, G].....14€

(*Ravioli sardi ripieni di patate e menta, pomodoro fresco, *pecorino sardo dop, olio evo, sale, aglio);

Pitzudos Gorgonzola e Noci (Raviolone Monoporzione Sardo) [A, G, H].....13€

(*raviolo monoporzione ripieno di *formaggio di pecora, olio evo, *panna, *gorgonzola dop, noci);

SECONDI DI TERRA

Tagliata di Manzo con Rucola e Glassa di Aceto Balsamico [A, G].....20€

(Entrecote di Manzo, Rucola, Glassa di Aceto Balsamico, olio evo, sale);

Maialino Sardo al Forno con Patate (solo su prenotazione) [A].....24€

(Maialino Sardo, Pane Carasau, olio evo, sale, aglio);





CONTORNI

Verdure alla Griglia.....7€

(Melanzane, Radicchio, Zucchine);

Insalata di Carciofi crudi (in base alla stagionalità).....6€

(Carciofi, limone, olio evo, sale, prezzemolo);

Patate al Forno [A].....6€

(Patate, sale, olio evo,*pangrattato);

Patate Fritte [A].....5€

(*Patate, *olio di semi girasole per la frittura, sale);

Cicoria Ripassata o all'Agro.....5€

(Cicoria, peperoncino, olio evo, aglio);

Insalata di Mista.....5€

(*Lattuga, radicchio, Rucola, carote);





DOLCI DELLA CASA

Dolce del Giorno.....7€

(In alcuni periodi dell'anno proponiamo un dolce a fantasia dello chef nuovo, gustoso e innovativo);

Seadas [A, C, G].....7€

(•Uova, sale, olio evo, strutto, •farina 00, zucchero, scorza di arancio, miele, zucchero a velo, •formaggio primo sale, •olio di semi di girasole per la frittura);

Tortino al cioccolato e crema pasticcera [A, C, G].....7€

(•Farina 00, •burro, •uova, •cioccolato, •latte, zucchero, •cacao in polvere, limone, vaniglia, zucchero a velo);

Cestino di pasta frolla con crema Chantilly e Frutti di Bosco o Fragole [A, C, G]....7€

(•Uova, •farina 00, •burro, zucchero, •panna, •latte, •fragole, •frutti rossi);

Cialda con Mousse al Cioccolato Bianco, Scaglie di Cioccolato Fondente, Frutti di Bosco o Fragole [A, C, G].....7€

(•Farina 00, •burro, •uova, •cioccolato bianco, •latte, zucchero, limone, vaniglia, •cioccolato extrafondente, •panna, zucchero a velo, gelatina animale, •frutti di bosco o •fragole);

Semifreddo alla Pistacchio e Caramello [C, G, H].....7€

(•Uova, •pistacchio, •latte, zucchero, •panna, caramello, zucchero a velo);

Semifreddo alla Nocciola e Crema di Gianduia [C, G, H].....6€

(•Uova, zucchero, •panna, •cioccolato gianduia, •nocciole);

Semifreddo alla Arancio e Miele con Scaglie di Cioccolato Fondente [C, G].....6€

(•Uova, arancia, •latte, zucchero, miele millefiori, •panna, zucchero a velo)

Tiramisù Espresso Scomposto [A, C, G].....6€

(•Uova, •mascarpone, •latte, zucchero, •panna, caffè, •biscotto savoiardo, •cacao)

Sorbetto al Limone [C, G].....5€

(Limone, acqua, zucchero, •albume d'uovo, addensante, •latte)

Amaretti Tipici Sardi [C, G] Al Pezzo.....2€

(Pasta di Mandorle, chiara d'uovo)





FRUTTA

Frutti di bosco (In base alla disponibilità).....	8€
<small>(Lamponi, Mirtilli, More, zucchero a velo)</small>	
Frutta di stagione.....	7€
Fragole con Panna.....	6€
<small>(Fragole, panna);</small>	
Fragole zucchero e Limone.....	5€
<small>(Fragole, zucchero, succo di limone);</small>	
Ananas.....	5€
<small>(Ananas, zucchero a velo)</small>	

BEVANDE

Coca Cola in Vetro da 1Lt.....	5€
Birra Ichnusa Non Filtrata da 0,33 cl.....	5€
Birra Ichnusa da 0,33 cl.....	3€
Bevande analcoliche- Coca Cola, Fanta, Coca Zero.....	3€
Orzo, Ginseng, Cappuccino.....	3€
Acqua microfiltrata Liscia/Frizzante.....	2,50€
Caffè Espresso.....	2,50€





AMARI E DISTILLATI

Amaro Jefferson.....	6€
Amari in generale	5€
Mirto.....	4€
Filu e Ferru.....	4€
Grappa Bianca Poli.....	5€
Grappa Berta Monprà/Piasì.....	5€
Grappa Berta Bric del Gaian/Roccanivo.....	8€
Talisker Whisky.....	8€
Oban.....	8€
Lagavulin 16 anni.....	8€
Rum Zacapa 23 anni.....	8€





NOTA INFORMATIVA DI SICUREZZA ALIMENTARE RELATIVA AI PRODOTTI ITTICI SOMMINISTRATI ALL'INTERNO DEL SARDINIA RESTAURANT Le misure di prevenzione e controllo associate al rischio sanitario nel consumo di pesce crudo sono contenute nel Regolamento della Comunità Europea(1) con il quale dispone che i prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente quasi crudi siano sottoposti ad un trattamento preventivo mediante congelamento e conservazione per almeno 36 ore ad una temperatura non superiore a -20°C. mediante l'utilizzo di un'attrezzatura denominata "Abbattitore di Temperatura". Pertanto, al fine di tutelare la salute dei Signori clienti, si informano, i medesimi, che i prodotti ittici, già preannunciati, presenti in questo menù sono stati posti a trattamento di bonifica preventiva ed il prodotto è conforme alle prescrizioni di cui al Regolamento già menzionato. In sintesi, questo trattamento obbligatorio contrasta la crescita batterica ed elimina i microrganismi denominati: ANISAKIS e OPISTHORCHIS potenzialmente presenti in tutti i prodotti ittici freschi; tale azione rapida, che avviene all'interno dell'abbattitore, rispetta le qualità organolettiche del cibo perché evita la formazione di macro-cristalli all'interno del prodotto. In conclusione e, per quanto sopra esposto, si evidenzia che: come disposto dalla circolare del Ministero della Salute n° prot. DGSAN/0004379-P- del 17/02/2011, che "...il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore....". Pertanto l'Amministrazione del Sardinia Restaurant dichiara che tutti i prodotti ittici destinati al consumo crudi, presenti in questo menù e somministrati ai Signori clienti, sono stati abbattuti ed assumono la denominazione di "congelati" e, pertanto, si può affermare che i prodotti ittici in essere, sono garantiti in termini di turgidità, valori nutrizionali, qualità organolettiche e di sicurezza del prodotto stesso nell'osservanza e rispetto delle imposizioni normative già menzionate. Altri prodotti cucinati, nel caso di non reperimento del fresco, potrebbero essere congelati. Per quanto attiene le ostriche, tartufi, vongole, telline, cozze, fasolari e cannolicchi (quando disponibili) da consumare freschi, sono accompagnati da un'etichetta riportante la data di confezionamento ed i riferimenti di provenienza (2); l'etichetta è a disposizione dei Signori clienti e, qualora lo desiderano, possono richiederne visione. NOTE: (1) Reg. CEE 853/2004 – allegato III°, sezione VIII°, cap. 3, lett. D, punto 3, - "Norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale". (2) D.L. N° 530 del 30.12.1992 "Attuazione della direttiva CEE 492/91 in merito alla commercializzazione del molluschi vivi". PESCE CRUDO Tutto il pesce crudo, non vivo, è abbattuto secondo norme vigenti o alla fonte o qui in sede. Tutti i prodotti, naturalmente i non vivi, facenti parte di questo menù, se non reperiti freschi potrebbero essere congelati e cioè abbattuti alla fonte. Se reperiti freschi e destinati al consumo crudo vengono abbattuti qui in sede secondo norme vigenti.

Tabella dei simboli dei possibili allergeni presenti in questo menù

I numeri indicati vicino alle pietanze nel menù corrispondono ai numeri della Tabella degli Allergeni, prevista ex Allegato II del Regolamento CE1169/11.

Di seguito, la Tabella:

- A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, grano khorasan e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- B. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- C. Uova e prodotti a base di uova
- D. Pesce e prodotti a base di pesce
- E. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F. Soia e prodotti a base di soia
- G. Latte e prodotti a base di latte- incluso lattosio-
- H. Frutta a guscio
- I. Sedano e prodotti a base di sedano
- L. Senape e prodotti a base di senape
- M. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- N. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l
- O. Lupini e prodotti a base di lupini
- P. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

