



**bistrot**

## ANTIPASTI

Caprese di bufala Campana Dop con pomodoro cuore di bue, tapenade di olive nere e crema di basilico  
A: 7

Polpo verace scomposto su clorofilla di zucchine, pomodorini confit e chips di topinambur  
A: 1-14 \*\*

Finissima di scottona con spuma di caprino allo zafferano, semi di zucca e pepe del Madagascar  
A: 7-8 \*

Chiffonade di verdure con marinata al lentischio, tofu all'aglio orsino e noci pecan - **VEG**  
A: 1-8-9

## PRIMI PIATTI

Spaghetto artigianale " Cavalier Cocco " con vongole veraci e bottarga di Muggine di Cabras  
A: 1-4-9-12-14

Pacchero con pomodoro montato al profumo di limone, olive taggiasche e granella di mandorle tostate - **VEG**  
A: 1-8-9

Culurgiones ripieni di patate e menta con pecorino, pomodoro fresco e basilico  
A: 1-3-7-9

Orzo perlato con verdure croccanti, molluschi sgusciati, lime e paglietta di porro croccante  
A: 1-4-9-12-14 \*

## SECONDI PIATTI

Costata di Fassona alla griglia con cristalli di sale e patate al rosmarino  
A: -

Frittura di calamari con gambero rosso "Mazzara del Vallo" e patate dippers  
A: 1-2-7 \* \ \*\*

Millefoglie di spigola di mare con giardinetto di verdure e salsa al vermentino  
A: 4-9-12 \*

Seitan marinato alla soia con cardoncelli alle erbe, patate noisette e capperi in fiore - **VEG**  
A: 1-6

\*\* Contiene prodotto surgelato

\* Prodotto abbattuto termicamente secondo norme HACCP

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è a vostra disposizione la tabella che potete chiedere al personale di servizio.

## CONTORNI

14 Patate rustiche al rosmarino 7  
A: -

Patate Dippers 7  
A: -

18 Bouquet di verdure al vapore 7  
A: 7

Bouquet di verdure grigliate 8  
A: -

16 Insalata mista 7  
A: -

## INSALATE COMPOSTE

14 Insalata Nizzarda 14  
- insalata verde, tonno all'olio extra vergine d'oliva, olive verdi, pomodorini, fagiolini, uova sode -  
A: 3-4

T Salad 15  
- misticanza, pomodorini, indivia belga, ravanelli croccanti, salmone marinato, cetrioli, mirtilli, noci pecan -  
A: 4-8 \*

16 Insalata greca 14  
- insalata verde, olive nere, feta greca, pomodorini, cetrioli, salsa satsiki, origano -  
A: 7

14 Insalata d'estate 14  
- insalata verde, pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olive verdi, verdure marinate alla menta -  
A: 7

18 Insalata Sardegna 15  
- insalata verde, pomodoro di campo, rucola, Casizolu del Montiferru, mustela, ceci della Marmilla, miele di corbezzolo, mandorle -  
A: 7-8

## SANDWICHES \ SNACKS

20 T sandwiches 10  
- pane bianco, insalata verde, maionese, pollo, bacon, pomodoro ramato, uovo -  
A: 1-3-12

20 Club sandwiches al salmone 10  
- pane bianco, insalata verde, maionese all'erba cipollina, salmone affumicato, scamorza affumicata, pomodoro ramato, cetriolo -  
A: 1-3-4-7

18 Club sandwiches vegano 8  
- pane integrale, maionese vegan, verdure grigliate, tofu, formaggio vegan, crema di ceci, granella di nocciole - **VEG**  
A: 1-6-11

Toast 6  
- pane bianco, prosciutto cotto, formaggio edamer -  
A: 1-7

Pizzetta sfoglia 2.5  
A: 1-3-7 \*

---

## STARTERS

---

Caprese with buffalo mozzarella cheese, tomatoes, tapenade of black olives and basil cream  
A: 7

Octopus on courgettes chlorophyll, confit tomatoes and topinambur chips  
A: 1-14 \*\*

Fassona raw beef carpaccio, goat cheese cream with saffron, pumpkin seeds and Madagascar pepper  
A: 7-8 \*

Vegetables chiffonade marinated in lentisk, tofu with garlic and pecan nuts - **VEG**  
A: 1-8-9

---

## PASTAS

---

Spaghetti "Cavalier Cocco" with clams and Sardinian mullet bottarga  
A: 1-4-9-12-14

Paccheri with tomatoes cream and lemon scent, taggiasca olives, toasted almonds grains - **VEG**  
A: 1-8-9

Traditional Sardinian pasta "Culurgiones" with fresh tomatoes, stuffed with potatoes, mint and pecorino cheese  
A: 1-3-7-9

Pearl barley with crunchy vegetables, shelled seafood, lime and crispy leek  
A: 1-4-9-12-14 \*

---

## MAIN COURSES

---

Grilled fassona steak with salt crystals and rosemary potatoes  
A: -

Fried squid with red shrimps and dippers potatoes  
A: 1-2-7 \* \ \*\*

Wild sea bass millefeuille with vegetables garden and vermentino sauce  
A: 4-9-12 \*

Soy marinated seitan, cardoncelli mushrooms with herbs, noisette potatoes and capers - **VEG**  
A: 1-6

\*\* Frozen product

\* Product frozen by us, following the cold chain according to HACCP regulations

For any information on substances and allergens, ask the staff for the table.

---

## SIDES

---

14 Rustic potato 7  
A: -

Dippers potato 7  
A: -

18 Bouquet of steamed vegetables 7  
A: 7

16 Bouquet of grilled vegetables 8  
A: -

Mixed salad 7  
A: -

---

## SALADS

---

18 Nizzarda salad 14  
- Green salad, tuna with extra virgin olive oil, green olives, tomatoes, green beans and boiled eggs -  
A: 3-4

16 T Salad 15  
- Mixed salad, tomatoes, Belgian endive, crispy radishes, marinated salmon, cucumbers, blueberries and pecan nuts -  
A: 4-8 \*

14 Greek salad 14  
- Green salad, black olives, Greek feta cheese, tomatoes, cucumbers, satziki sauce and oregano -  
A: 7

18 Summer salad 14  
- Green salad, San Marzano tomatoes, buffalo mozzarella cheese, basil, green olives, marinated vegetables with mint -  
A: 7

20 Sardinia Salad 15  
- Green salad, tomatoes, arugula, traditional Sardinian cheese "Casizolu", mustela, Sardinian chickpeas, strawberry tree honey and almonds -  
A: 7-8

---

## SANDWICHES \ SNACKS

---

20 T sandwiches 10  
- White bread, green salad, mayo, chicken, bacon, tomatoes and eggs -  
A: 1-3-12

18 Club sandwiches with salmon 10  
- White bread, green salad, mayo with chives, smoked salmon, smoked scamorza cheese, tomatoes and cucumbers -  
A: 1-3-4-7

Vegan club sandwiches 8  
- Wholemeal bread, vegan mayo, grilled vegetables, tofu, vegan cheese, chickpeas cream and hazelnut grains - **VEG**  
A: 1-6-11

Toast 6  
- White bread, ham and Edamer cheese -  
A: 1-7

Puffy pastry with tomato and capers 2.5  
A: 1-3-7 \*



U N A H O T E L S  
T Hotel Cagliari