



restaurant

ANTIPASTI

Crudo di mare del Mediterraneo con mela verde candita, il suo centrifugato e riduzione di soia

A: 4-6-9-12-14

Finissima di ombrina scottata all'olio di sesamo con verde di zucchine e champignon

A: 4-6-11

Tartare di manzo nostrano con capperi lacrimella, rosso d'uovo e scaglie di parmigiano

A: 3-7-10

Salmone marinato con mango, avocado, aspreto di lamponi, yogurt e erba cipollina

A: 4-7-12

Millefoglie di verdure con crema di porro e coulis di pomodoro San Marzano

A: 9 **VEG**

PRIMI PIATTI

Lorighittas di Morgongiori con frutti di mare sgucciati, limone candito e pomodorini marinati

A: 1-2-4-9-12-14 * \ **

Spaghetto "Cavalier Cocco" con astice blu, pomodoro verace e clorofilla al basilico

A: 1-2-4-9-12

Risotto Carnaroli con scampi del Mediterraneo, la sua crema e zucchine croccanti

A: 2-4-9-12 *

Tortelli fatti a mano con ripieno di basilico, guazzetto di pomodorino datterino e noci pecan

A: 1-3-7-8-9 *

Orzotto mantecato con brunoise di verdure croccanti, perle di parmigiano e zafferano

A: 1-7-9

Ravioli artigianali con ripieno di scorfano, zafferano e guazzetto di mare leggermente piccante

A: 1-2-3-4-7-9-12-14 * \ **

SECONDI PIATTI

30 Tataki di tonno scottato con riduzione di soia, brunoise di mango e cetriolo e cipolla rossa all'agro

A: 4-6 *

18 Scaloppa di spigola di mare con alloro, patate schiacciate, olio zen e taccole baby

A: 4-9 *

25 Lombo d'agnello con crema di sedano rapa, il suo fondo e verdure tornite

A: 7-9-12 **

16 Costata di fassona alla griglia con cristalli di sale e patate al rosmarino

A: -

14 Frittura di calamari locali con gambero rosso e batonette di verdure semolate

A: 1-2-4-7-9 * \ **

Seitan marinato alla soia con cardoncelli alle erbe, patate noisette e capperi in fiore

A: 1-6 **VEG**

CONTORNI

5 Patate rustiche al rosmarino

A: -

35 Patate Dippers

A: -

25 Bouquet di verdure al vapore

A: 7

7 Bouquet di verdure grigliate

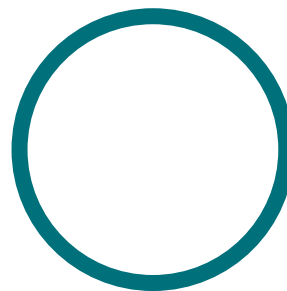
A: -

22 Insalata mista

A: -

16

25



** 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.

STARTERS

Mediterranean seafood crudité with candied green apple, green apple juice and soy reduction

A: 4-6-9-12-14

Finest croaker seared in sesame oil with green courgettes and champignon mushrooms

A: 4-6-11

Local beef tartare with capers, egg yolk and parmesan cheese flakes

A: 3-7-10

Marinated salmon with mango, avocado, raspberry sour sauce, yogurt and chives

A: 4-7-12

Vegetables millefeuille with leek cream and San Marzano tomato coulis

A: 9 **VEG**

PASTAS

Traditional Sardinian pasta "Lorighittas" with shelled seafood, candied lemon and marinated cherry tomatoes

A: 1-2-4-9-12-14 * \ **

Spaghetti "Cavalier Cocco" with blue lobster, fresh tomato and basil chlorophyll

A: 1-2-4-9-12

Carnaroli risotto with Mediterranean scampi, scampi cream and crunchy courgettes

A: 2-4-9-12 *

Handmade tortelli stuffed with basil, datterino tomato stew and pecan nuts

A: 1-3-7-8-9 *

Creamed barley with crunchy vegetable brunoise, parmesan cheese pearls and saffron

A: 1-7-9

Homemade ravioli stuffed with rockfish, saffron and slightly spicy seafood stew

A: 1-2-3-4-7-9-12-14 * \ **

MAIN COURSERS

30 Seared tuna Tataki with soy reduction, mango and cucumber brunoise and sweet and sour red onion

A: 4-6 *

18 Wild sea bass escalope with laurel, mashed potato, ginger oil and baby snow peas

A: 4-9 *

25 Lamb loin with celeriac cream, lamb reduction and vegetables

A: 7-9-12 **

16 Grilled fassona steak with salt crystals and rosemary potatoes

A: -

14 Fried local squid with red shrimp and veggie sticks

A: 1-2-4-7-9 * \ **

28 Soy marinated seitan, cardoncelli mushrooms with herbs, noisette potatoes and capers

A: 1-6 **VEG**

SIDES

5 Rustic potato

A: -

25 Dippers potato

A: -

7 Bouquet of steamed vegetables

A: 7

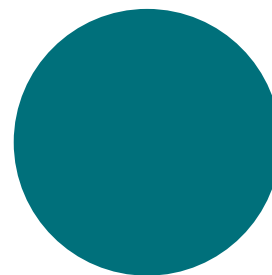
7 Bouquet of grilled vegetables

A: -

16 Mixed salad

A: -

25



** 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.



UNA HOTELS

T Hotel Cagliari