



**bistrot**

## INSALATE | SALADS

### Insalata Nizzarda Carlofortina

A: 3-4 15

Insalata verde | tonno rosso di corsa di Carloforte | olive verdi | pomodorini | fagiolini | uova sode | acciughe del Cantabrico

*Mixed greens | Bluefin "Carloforte di corsa" tuna | green olives | cherry tomatoes | green beans | boiled eggs | Cantabria anchovies*

### T Salad

A: 4-8 14

Misticanza | pomodorini | indivia belga | tonno, salmone e spada affumicati | ravanelli croccanti | zucchine marinate | noci Pecan

*Mixed greens | cherry tomatoes | Belgian endive | smoked tuna, salmon and swordfish | crispy radishes | marinated courgette | Pecan nuts*

### Insalata Greca

A: 7 12

Insalata verde | olive nere | feta greca | pomodorini | cetrioli | salsa tzatziki | origano

VEG

*Mixed greens | black olives | Greek feta cheese | cherry tomatoes | cucumbers | tzatziki sauce | oregano*

### Insalata d'inverno

A: 1-7 14

Insalata verde | pomodoro | petto di pollo | crumble di castagne | yogurt naturale | olive taggiasche e crostini di pane

*green salad | tomato | chicken breast | chestnut crumble | natural yoghurt | taggiasca olives and bread croutons*

### Poke salad

A: 4-7-8 14

Misticanze scelte | pomodorini | riso integrale | verdure croccanti | salmone marinato | stracciatella | pinoli tostatati

*Selection of mixed greens | cherry tomatoes | brown rice | crispy vegetables | marinated salmon | stracciatella | toasted pine nuts*

### Insalata Sardegna

A: 7-8 15

Insalata verde | pomodoro di campo | rucola | Casizolu del Montiferru | mustela | ceci della Marmilla | miele di corbezzolo | mandorle tostate

*Green salad | field tomato | rocket | Montiferru Casizolu cheese | mustela | Marmilla chickpeas | strawberry tree honey | toasted almonds*

## ANTIPASTI | STARTERS

Insalata di carciofo spinoso | bottarga di muggine artigianale

A: 4 16

*Spiny artichoke salad | artisanal mullet roe*

Mozzarella di bufala campana DOP | pomodoro maturo | crema di basilico

A: 7 14

*Buffalo mozzarella POD from Campania | ripe tomato | basil cream*

Tartare di spigola di mare | limone BIO | acciuga del Cantabrico | capperi in fiore | tartufo

A: 4-12\* 18

*Sea bass tartare | BIO lemon | Cantabrian anchovy | blooming caper | truffle*

Tofu all'aglio orsino | indivia brasata all'arancia | nocciole tostate

A: 1-8-9 12

*Wild garlic tofu | orange-braised endive | roasted hazelnuts*

VEG

Carpaccio di magatello | rosmarino | crema pecorino e zafferano | semi di Teff | cristalli di sale | tartufo nero

A: 7 22

*Carpaccio of magatello | rosemary | cream of pecorino cheese and saffron | Teff seeds | sea salt flakes | black truffle*

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Tagliatelle fresche all'uovo con porcini | ristretto di carne | timo sfogliato | guanciale croccante

A: 1-3-9-12 22

*Fresh egg noodles | egg with porcini mushrooms | meat reduction | leafy thyme | crispy guanciale*

Fregula artigianale | salsiccia bianca alla campidanese | cime di rapa | pecorino mezzano

A: 1-3-9-12 22

*Handmade Sardinian fregula | Campidanese-style white sausage | turnip greens | pecorino mezzano cheese*

Spaghetti "Cavalier Cocco" | carciofo spinoso | vongole veraci | bottarga di muggine

A: 1-4-9-12-14 24

*Spaghetti "Cavalier Cocco" | spiny artichoke | varacious clams | mullet roe*

Maltagliati allo zafferano | ragù di seppia | cardoncelli | pomodorini confit

A: 1-3-4-9-12-14\* 22

*Maltagliati with saffron | cuttlefish ragout | cardoncelli mushrooms | cherry tomatoes confit*

## SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

**Costata di scottona alla griglia | patate al rosmarino | cristalli di sale**

X  
100 Gr

6

*Grilled rib eye steak | roast potatoes with rosemary | salt flakes*

**Filetto di vitellone nostrano alla piastra | bouquet di verdure alla griglia**

A: -

24

*Grilled local beef fillet | bouquet of grilled vegetables*

**Filetto di orata di mare | crosta di pane carasau alle erbe | pomodoro secco | verdure thai | salsa alla Vernaccia riserva**

A: 1-4-9-  
12\*

22

*Sea bream fillet | herb carasau bread crust | sun-dried tomato | Thai vegetables | Vernaccia reserve sauce*

**Frittura di calamaro | gambero rosso | patate dippers | maionese al limone**

A: 1-2-3-  
14\*

22

*Fried squid | red prawns | potato dippers | lemon mayonnaise*

**Seitan marinato alla soia | rosticciata di funghi cardoncelli | porcini | erbe aromatiche**

A: 1-6

18

*Soy marinated seitan | grilled cardoncelli mushroom | porcini mushrooms | aromatic herbs*

VEG

## DESSERTS

**Desserts alla carta**

*Desserts à la carte*

**Le nostre monoporzioni di pasticceria**

A: 1-2-3-7-8

7

*Our single-serving desserts*

## SNACK

**Selezione di salumi e formaggi nostrani | confettura di cipolla rossa | sott'oli**

A: 4-7

18

*(coppa | mustela | prosciutto crudo di Desulo | salsiccia secca | pancetta al mirto | selezione di 3 formaggi caseificio Argiolas)*

*Selection of local cured meats and cheeses | red onion chutney | pickled vegetables*

*(coppa | mustela | Desulo cured ham | dry sausage | myrtle pancetta | Selection of 3 cheeses from Argiolas cheese factory)*

**Toast**

A: 1-7

7

*(prosciutto cotto alta qualità | formaggio Edamer)*

*(high quality ham | Edamer cheese)*

**T Sandwich**

A: 1-3-  
7-8

10

*(pane bianco | uovo | bacon | insalata verde | petto di pollo | pomodoro ramato | maionese)*

*(white bread | egg | bacon | green salad | chicken breast | coppery tomato | mayonnaise)*

**Club Sandwich al salmone**

A: 1-3-  
4-7

10

*(pane bianco | salmone affumicato | insalata verde | erba cipollina | maionese | scamorza affumicata | cetriolo | pomodoro ramato)*

*(white bread | smoked salmon | green salad | chives | mayonnaise | smoked scamorza | cucumber | coppery tomato)*

**Club Sandwich Vegano**

A: 1-6-11

10

*(pane integrale | maionese vegana | verdure grigliate | formaggio vegano | hummus di ceci | granella di nocciola)*

VEG

*(wholemeal bread | vegan mayonnaise | grilled vegetables | vegan cheese | chickpea hummus | hazelnut grains)*

**Pizzetta sfoglia cagliaritana**

A: 1-3-7

2.5

*Pasta sfoglia friabile con pomodoro e capperi*

*Puffy pastry with tomato and cappers*



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