



restaurant

ANTIPASTI | STARTERS

Insalata di carciofo spinoso bottarga di muggine tradizionale da lavorazione artigianale <i>Spiny artichoke salad traditional crafted mullet roe</i>	A: 4	16
Mozzarella di bufala campana DOP pomodoro maturo crema di basilico <i>Buffalo mozzarella POD from Campania ripe tomato basil cream</i>	A: 7	14
Tartare di gambero rosso la sua maionese topinambur in due consistenze <i>Red prawn tartare its mayonnaise Jerusalem artichoke in two textures</i>	A: 2-7*	25
Carpaccio di cachi mela profumato al timo erborinato di pecora noci pecan tostate pepe rosa <i>Apple persimmon carpaccio scented with thyme sheep's milk blue cheese toasted pecans pink pepper</i>	VEG - A: 7-8	18
Battuta di manzo chianina capperi lacrimella senape di Dijon in grani rosso d'uovo Parisi marinato tartufo nero <i>Chianina beef tartare lacrimella capers Dijon grain mustard marinated Parisi egg yolk black truffle</i>	A: 3-4	24

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Spaghetti "Cavalier Cocco" con carciofo spinoso vongole veraci bottarga di muggine <i>"Cavalier Cocco" spaghetti with spiny artichoke veracious clams mullet roe</i>	A: 1-4-9-12-14	24
Maltagliati allo zafferano ragù di seppia cardoncelli pomodorini confit <i>Maltagliati with saffron cuttlefish ragout cardoncelli cherry tomatoes confit</i>	A: 1-3-4-9-12-14 *	22
Tagliatelle fresche all'uovo porcini ristretto di carne timo sfogliato guanciale croccante <i>Fresh egg noodles porcini mushrooms meat reduction leafy thyme crispy guanciale</i>	A: 1-3-9-12	22
Risotto Carnaroli allo zafferano con stinco di maialino cotto a bassa temperatura bolle di pecorino i suoi pop-corn <i>Carnaroli saffron risotto with slow-cooked piglet shank pecorino cheese bubbles its popcorn</i>	A: 1-7-9-12	20
Riso integrale al salto verdure croccanti sesamo tostato erba cipollina zenzero lime <i>Sautéed brown rice crispy vegetables toasted sesame chives ginger lime</i>	VEG - A: 9-11	18

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Frittura di calamaro gambero rosso patate dippers maionese al limone <i>Fried squid red shrimp potato dippers lemon mayonnaise</i>	A: 1-2-3-14 *	22
Tataki di tonno scottato al sesamo crema di topinambur al Noilly Prat verdure baby tartufo nero <i>Seared tuna tataki with sesame Jerusalem artichoke cream with Noilly Prat baby vegetables black truffle</i>	A: 4-7-11-12 *	25
Filetto di vitellone funghi porcini erborinato di pecora tortino di patate <i>Veal tenderloin porcini mushrooms sheep's milk blue cheese potato cake</i>	A: 7-9-12	22
Guancetta di vitello in cottura a bassa temperatura in Cannonau verdure purè di patate mantecato al tartufo e burro salato <i>Veal cheek slow-cooked in Cannonau vegetables mashed potatoes whipped with truffle and salted butter</i>	A: 7-9-12	22
Ossobuco vegano gremolada al limone bietole ripassate la sua salsa <i>Vegan ossobuco lemon gremolata sautéed Swiss chard its sauce</i>	VEG - A: 1-9 *	18

CONTORNI | SIDES

Bouquet di verdure grigliate <i>Grilled vegetables bouquet</i>	A: -	7
Bouquet di verdure al vapore <i>Steamed vegetables bouquet</i>	A: 7	7
Patate rustiche <i>Rustic potatoes</i>	A: -	7
Patate fritte dippers <i>Dipper fries</i>	A: 1	7
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	A: -	8

** Contiene prodotto surgelato - **Frozen products

* 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. *Product frozen by us in accordance with HACCP regulations. For information on substances and allergens, please consult our staff.*



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