



bistrot

INSALATE | SALADS

Insalata Nizzarda Carloforte

A: 3-4 15

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

green salad | Carloforte "run" red 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

green salad | 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 satziki | origano

VEG

green salad | black olives | Greek feta cheese | cherry tomatoes | cucumbers | satziki sauce | oregano

Insalata d'estate

A: 4-7 16

insalata verde | pomodoro San Marzano | mozzarella di Bufala campana DOP | basilico | ventresca di tonno di Carloforte | olive nere

green salad | San Marzano tomato | buffalo mozzarella Campana PDO | basil | Carloforte tuna ventresca | black olives

Poke salad

A: 4-7-8 14

misticanze scelte | pomodorini | riso integrale | verdure croccanti | salmone marinato | stracciatella di burrata | pinoli tostati

green salad | cherry tomatoes | brown rice | crispy vegetables | marinated salmon | burrata 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

Tartare di tonno profumata al lime e

zenzero | acciuga del cantabrico | capperi in fiore

A: 4-12 20

Lime and ginger scented Tuna tartare | Cantabrian anchovy | caper blossom

Cous cous con verdure croccanti |

gamberi al vapore | salsa al curry

A: 1-2-4-7-9-12 * 16

Cous cous with crispy vegetables | steamed prawns | curry sauce

Mozzarella di bufala Campana DOP |

pomodoro maturo | crema di basilico

A: 7 14

Buffalo Campana mozzarella PDO | ripe tomato | basil cream

Flan di pecorino mezzano | pesto leggero di

rucola | bottarga di muggine

A: 1-3-4-7-8-9 14

Pecorino mezzano cheese flan | light rocket pesto | mullet roe

Tofu all'aglio orsino | indivia brasata

all'arancio | nocciole tostate

A: 1-8-9 12

Wild garlic tofu | orange braised endive | roasted hazelnuts

VEG

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Culurgiones ogliastrino ripieno di patate |

menta | pecorino | pomodoro fresco | basilico

A: 1-3-7-9 14

Ogliastrino Culurgiones Sardinian pasta stuffed with potatoes | mint | pecorino cheese | fresh tomato | basil

Fregula artigianale con vongole veraci |

bottarga di muggine

A: 1-3-4-9-12-14 18

Artisanal Sardinian fregula with clams | mullet roe

Pacchero di grano duro con pomodoro

montato | olive taggiasche | limone candito

A: 1 14

Durum wheat pacchero with whipped tomato | Taggiasche olives | candied lemon

VEG

Tortello fatto a mano ripieno di scorfano

| in guazzetto di pomodorini datterino | crema di basilico | noci di pecan

A: 1-3-4-7-8-9-12 * 20

Handmade tortello stuffed with redfish | cherry tomatoes | basil cream | pecan nuts

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

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

A: 24

Grilled rib eye steak | roast potatoes with rosemary | salt crystals

Filetto di vitellone di Arborea alla griglia | bouquet di verdure | erbe aromatiche

A: 25

Arborea veal grilled fillet | vegetables bouquet | herbs

Darna di ombrina | salsa alla vernaccia di Oristano | olive e patate mantecate con molluschi sgusciati

A: 4-9-12-14 *

Shi Drum filet | Oristano Vernaccia wine sauce | olives and potatoes whipped with shelled mussels

Millefoglie di spigola di mare su giardinetto di verdure | salsa al vermentino di Gallura

A: 4-9-12 18

Sea bass millefeuille on vegetables | Gallura vermentino wine sauce

Pomodoro cuore di bue ripieno di caponata di melanzane | pesto di rucola | mandole ripassate

A: 1-8-9 14

Cuore di bue tomato stuffed with aubergine caponata | rocket pesto | almonds

VEG

DESSERTS

Desserts alla carta

Desserts à la carte

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 jam | pickles

(coppa | mustela | Desulo cured ham | dry sausage | bacon with myrtle | Caseificio Argiolas 3 cheese selection)

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 Vegetariano | 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

A: 1-3-7 2.5

Puffy pastry with tomato and cappers

Le nostre monoporzioni di pasticceria

A: 1-2-3-7-8 7

Our pastry monoportions

** Frozen product

* Product frozen by us, following the cold chain according to HACCP regulations
For any information on substances and allergens, ask the staff on duty.



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