

19.30 – 22.30

ANTIPASTI

Carpaccio non carpaccio (A: 8-12)	14
anguria formaggio di mandorla basilico vinegrette di miele e scalogno	
Terrina tiepida di agnello IGP sardo (A: 12)	18
consommè di arrosto al mirto rape al forno	
Calamaro appena scottato (A: 14)	16
insalatina di rapa rossa al succo di Yuzu humus di ceci	
Crudo e cotto di mare (A: 1-4-12)	20
croccante di scorfano** al panko tartare di ricciola* con zenzero e timo maionese di alici	
Zuppetta estiva di gamberi rossi e capasanta* (A: 2-4-7-14)	22
caviale di salmone latticello al lime aneto cetrioli	

PRIMI

Malloreddus allo zafferano (A: 1)	15
fuso di pomodoro camone sardo basilico	
Tallutzas quadrata (A: 1-7-12)	22
ragù di pecora pecorino giovane basilico	
Spaghetti Cavalier Cocco (A: 1-4-8-12-14)	18
julienne di calamari arselle bottarga mandorla tostata al limone	
Culurgiones al nero di seppia (A: 1-4-6-14)	18
baccalà* patate miso crema di pomodoro croccante di olive nere	
Cavatelli (A: 1-4)	18
anguilla affumicata pomodoro datterino confit	
Fregola leggermente piccante (A: 1-2-4-14)	20
calamari cozze pomodorini gamberi* scorfano* salicornia sentore di agrume	

SECONDI

Cuore di costata di manzo ai ferri (A: 12)	24
patate novelle asparagi verdi salsa al Bovale	
Tempura di gamberi* e verdure di stagione (A: 2-12)	18
maionese di soia wasabi	
Polpo* locale arrostito (A: 14)	20
asparagi di Ussana grigliati cipollotti crema di basilico	
Filetto di rombo in umido (A: 4-12)	24
salsa alla Vernaccia olive taggiasche patate origano bietolina	
Scottata di tonno* alla carlofortina (A: 4-12)	26
cipolla rossa marinata datterino confit pesto leggero	

CONTORNI

Patate al forno (-)	6
Friggitelli ripassati pomodorini basilico (-)	6
Patate fritte Dippers** (-)	6
Composizione di verdure alla griglia (-)	7

INSALATE

Caprese di bufala (A: 12)	12
mozzarella di bufala variazione di pomodori basilico olio evo scorza di limone	
T Salad (A: 1-7)	14
lattuga belga dadolata di mango mandorle tostate Fiore Sardo DOP olive taggiasche	
Marina (A: 4-8)	14
Insalata verde radicchio noci salmone affumicato semi di chia dressing all'arancia	
Vasconcello's salad 1654 al tarantello di tonno (A: 4-7-8)	18
Tarantello misto lattuga anelli di cipolla rossa facussa avocado palmito ceci salsa ai 4 quesos semi di chia	

TAGLIERI

Selezione di formaggi sardi le nostre confetture frutta secca (A: 1-7-8)	14
Ovinfort di Thiesi pecorino di Marrubiu pecorino semi stagionato Aresu pecorino 36 mesi Aresu caprino Aresu casizolu del Montiferru	
Selezione di salumi e formaggi su pane Carasau (A: 1-7)	15
Crudo di Parma 24 mesi salsiccia sarda di Villamassargia coppa campagnola di Monte Arci pecorino semi stagionato Aresu caprino Aresu casizolu del Montiferru	

PASTICCERIA ARTIGIANALE T HOTEL

Carapigna di Aritzo (-)	6
Seadas con miele agrumato crumble al cacao pralina di gelato (A: 1-3-7-8)	8
Coulis di fragole (A: 3)	8
semifreddo al limone composta al limone	
Ricordo di un torrone (A: 1-7-8)	8
mandorla nocciola miele agrumato	
Selezione di gelati artigianali (A: 3-7-8-12)	(due gusti) 5
Tagliata di frutta fresca di stagione (-)	8

COPERTO E SERVIZIO

AL TAVOLO SONO INCLUSI

* Prodotto abbattuto termicamente secondo norme HACCP.

** Contiene prodotto surgelato.

✓ Su richiesta, i nostri piatti vegani

ALLERGENI

Tutte le nostre pietanze potrebbero contenere allergeni. Siete pregati di consultare la tabella. Lo staff è a vostra disposizione per ulteriori indicazioni.

THOTEL.IT

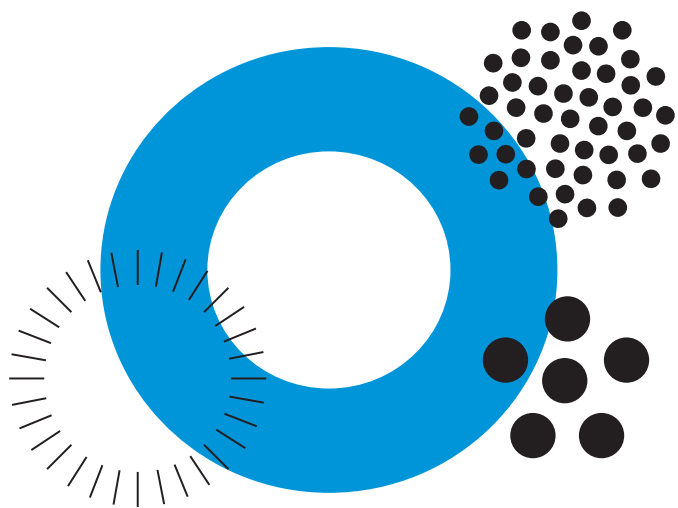
Via dei Giudicati, 66 Cagliari

070 47400

☎ 345 05 95 147

📱 #thotel





19.30 – 22.30

STARTERS

Carpaccio non carpaccio (A: 8-12)	14
<i>watermelon almond cheese basil shallot and honey vinegrette</i>	
Fine Sardinian lamb (A: 12)	18
<i>roast myrtle consommè baked turnips</i>	
Slightly scalded squid (A: 14)	16
<i>Yuzu juice beetroot salad chickpea humus</i>	
Raw and cooked from the sea (A: 1-4-12)	20
<i>crunchy panko redfish** amberjack* tartare with ginger and thyme anchovy mayonnaise</i>	
Red shrimp and scallop* summer soup (A: 2-4-7-14)	22
<i>salmon caviar lime sauce dill cucumbers</i>	

FIRST COURSE

Saffron malloreddus Sardinian pasta (A: 1)	15
<i>melted Camona tomato basil</i>	
Tallutzas homemade Sardinian pasta (A: 1-7-12)	22
<i>sheep ragù young pecorino cheese basil</i>	
Spaghetti Cavalier Cocco (A: 1-4-8-12-14)	18
<i>squid julienne clams mullet roe bottarga lemon toasted almond</i>	
Culurgiones al nero di seppia (A: 1-4-6-14)	18
<i>salted cod* potatoes soya miso tomatoes cream black olive crumble</i>	
Cavatelli pasta (A:1-4)	18
<i>smoked eel datterino tomato confit</i>	
Fregola Sardinian pasta slightly spicy (A: 1-2-4-14)	20
<i>squid mussels small tomatoes shrimp* redfish* glasswort citrus sauce</i>	

MAIN COURSE

Grilled rib of beef (A: 12)	24
<i>young potatoes green asparagus Sardinian red wine sauce</i>	
Shrimp* tempura and season vegetables (A: 2-12)	18
<i>soy mayonnaise wasabi</i>	
Roast local octopus* (A: 14)	20
<i>grilled asparagus from Ussana spring onion basil sauce</i>	
Stewed turbot fillet (A: 4-12)	24
<i>Sardinian white wine sauce Taggiasca olive potatoes origan beets</i>	
Carloforte seared tuna* (A: 4-12)	26
<i>marinated red onion datterino tomato confit light pesto</i>	

SIDE DISHES

Baked potatoes (-)	6
Sautéed friggittelli small potatoes basil (-)	6
Fried Dippers potatoes ** (-)	6
Grilled mixed vegetables (-)	7

SALADS

Caprese di bufala (A: 12)	12
<i>buffalo mozzarella tomato basil olive oil lemon peel</i>	
T Salad (A: 1-7)	14
<i>lattuce belgian endive mango toasted almonds Fiore Sardo cheese DOP Taggiasca olives</i>	
Marina (A: 4-8)	14
<i>green salad radish nuts smoked salmon chia seeds orange dressing</i>	
Vasconcello's salad 1654 with tuna tarantello (A: 4-7-8)	18
<i>tarantello tuna mixed lattuce red onion rings Carloforte cucumber avocado palm heart chickpeas 4 cheese sauce chia seeds</i>	

CUTS

Sardinian cheese selection our jams dried fruit (A: 1-7-8)	14
<i>Ovinfort from Thiesi pecorino from Marrubiu semi seasoned sheep cheese Aresu pecorino 36 months Aresu goat cheese Aresu casizolu from Montiferru</i>	
Sardinian cured and cheese with Sardinian bread (A: 1-7)	15
<i>crudo di Parma 24 month sardinian sausage from Villamassargia coppa campagnola from Monte Arci semi seasoned sheep cheese Aresu goat cheese Aresu casizolu from Montiferru</i>	

DESSERT FROM OUR PASTRY CHEF

Carapigna di Aritzo (-)	6
Seadas with citrus honey (A: 1-3-7-8)	8
<i>cocoa crumble ice cream praline</i>	
Strawberry coulis (A: 3)	8
<i>lemon semifreddo lemon chutney</i>	
Nougat (A: 1-7-8)	8
<i>almond hazelnut citrus honey</i>	
Homemade ice cream selection (A: -7-8-12)	5
(2 flavours)	
Fresh season sliced fruit (-)	8

SERVICES IS INCLUDED

*product thermally reduced on haccp parameters.
 **contains frozen product
 ✓ our vegan dishes on request

ALLERGENS

All our dishes and drinks may contain allergens. Refer to staff members for further details.

THOTEL.IT

Via dei Giudicati, 66 Cagliari
 070 47400
 ☎ 345 05 95 147
 📱 #thotel

