



12.30 - 14.30

ANTIPASTI

Vitello bianco (A: 1-3-4-12) salsa tonnata alla Vernaccia alici di Cetara crostini di pane	€ 16
Polpo* all'oristanese (A: 12-14) pomodoro all'origano fiore di capperi di Selargius terra di olive nere basilico	18
Burrata crudo di gambero rosso* locale pomodorino di Pula (A: 2-7)	18

PRIMI

Paccheri (A: 1-7-12) gricia sarda pecorino sardo guanciale del Montiferru scorza di limone di Villacidro	16
Tonnarello all'uovo (A: 1-3-4-7) datterino stracciatella colatura di alici	16
Spaghetti Cavalier Cocco (A: 1-4-14) arselle bottarga	18
Fregola leggermente piccante (A: 1-2-4-14) calamari cozze pomodorini gamberi* scorfano* salicornia sentore di agrumi	20

SECONDI

Ombrina arrosto (A: 4-12) cicoria ripassata salsa verde	22
Tempura di gamberi* e verdure di stagione (A: 2-6-12) maionese di soia wasabi	22
Filetto di San Pietro (A: 4) crema di piselli crumble di olive nere	24
Cuore di costata di manzo ai ferri (A: 12) patate novelle asparagi verdi salsa al Bovale	24

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

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) Crudo di Parma 24 mesi salsiccia sarda di Villamassargia coppa campagnola di Monte Arci pecorino semi stagionato Aresu caprino Aresu casizolu del Montiferru	15

PASTICCERIA ARTIGIANALE T HOTEL

Carapigna di Aritzo (-)	6
Seadas con miele agrumato crumble al cacao pralina di gelato (A: 1-3-7-8)	8
Tiramisù (A: 1-3-7-8)	8
Tagliata di frutta fresca di stagione (-)	8
Ananas mandorla frutto della passione Carapigna al limone (A: 8)	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





12.30 - 14.30

STARTERS

White veal meat <small>(A: 1-3-4-12)</small> <i>white Sardinian wine tuna sauce Cetara anchovies crunchy bread</i>	€ 16
Octopus* in Oristanese sauce <small>(A: 12-14)</small> <i>origan tomato typical Sardinian caper black olive crumble basil</i>	18
Burrata cheese raw red Sardinian shrimp* tomato from Pula <small>(A: 2-7)</small>	18

FIRST COURSES

Paccheri pasta <small>(A: 1-7-12)</small> <i>Sardinian gricia pecorino cheese bacon from Montiferru lemon peel from Villacidro</i>	16
Homemade egg pasta <small>(A: 1-3-4-7)</small> <i>datterino tomato stracciatella cheese anchovy sauce</i>	16
Spaghetti Cavalier Cocco <small>(A: 1-4-14)</small> <i>clams bottarga mullet roe</i>	18
Fregola Sardinian pasta slightly spicy <small>(A: 1-2-4-14)</small> <i>squid mussels small tomatoes shrimp* redfish* glasswort citrus sauce</i>	20

MAIN COURSE

Roast croaker <small>(A: 4-12)</small> <i>sautéed chicory green sauce</i>	22
Shrimp* tempura and season vegetables <small>(A: 2-6-12)</small> <i>soy mayonnaise wasabi</i>	22
San Pietro fish fillet <small>(A: 4)</small> <i>peas cream black olives crumble</i>	24
Grilled rib of beef <small>(A: 12)</small> <i>young potatoes green asparagus Sardinian red wine sauce</i>	24

SIDE DISHES

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

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.

SALADS

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

CUTS

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

DESSERT FROM OUR PASTRY CHEF

Carapigna di Aritzo (-)	6
Seadas with citrus honey cocoa crumble ice cream praline <small>(A: 1-3-7-8)</small>	8
Tiramisù <small>(A: 1-3-7-8)</small>	8
Fresh season sliced fruit (-)	8
Ananas almonds passion fruit lemon sardinian ice cream Carapigna <small>(A: 8)</small>	8

THOTEL.IT

Via dei Giudicati, 66 Cagliari

070 47400

☎ 345 05 95 147

📱 📷 #thotel

