



12.30 - 14.30 / 19.30 - 22.30

### ANTIPASTI

Praline di capocollo di maiale* croccante (A:1-3-7) fonduta di pecorino   chips di riso Venere	€ 14
Uovo poché (A:1-3-7) spuma di patate tartufate   terriccio di sotto bosco	€ 14
Quenelle croccante di baccalà* morbido (A:1-3-4-7) vellutata di cipolla caramellata	€ 16
Tentacolo di polpo* arrostito (A:14) crema di topinambur   carciofo spinoso	€ 16

### PRIMI

Fagottini di zucca all'uovo (A:1-3-7) cipollotto   pancetta   burro   salvia   pecorino giovane	€ 14
Spaghetti Cavalier Cocco (A:1-4-8-14) julienne di calamari*   vongole   bottarga   mandorla al limone	€ 16
Plin di ricotta e limone candito (A:1-3-4-7-9-14) code di gambero rosso*   brunoise di sedano rapa   bottarga	€ 16
Le nostre tagliatelle all'uovo (A:1-3-7-12) ragù di manzetta   carciofo spinoso   lamelle di tartufo nero	€ 18

### SECONDI

Filetto di manzo ai ferri (A:12) salsa al Cannonau   patate e cipolla piastrate	€ 22
Calamaro* ai ferri (A:7-14) crema di ricotta affumicata di pecora   brunoise di verdure	€ 22
Tempura di verdura e gamberi* (A:2-7-12) salsa alla curcuma e frutta	€ 22
Maialino arrostito 2.0 con cotenna croccante (A:12) demi glace al mirto   ortaggi spadellati	€ 24

### CONTORNI

Patate al forno (-)	5
Patate fritte Dippers** (-)	5
Scarola ripassata   olio   aglio   peperoncino (-)	5
Composizione di verdure grigliate (-)	7

### INSALATE

Calamosca (A:4-7) Insalata verde   spada affumicato   pomodorini   crema di avocado   semi di zucca	10
Fonsarda (A:1-7) Insalata verde   pollo   pomodorini   petali di grana   crostini   dressing di formaggio	10
Marina (A:4-8) Insalata verde   radicchio   noci   salmone affumicato   semi di chia   dressing di arancia	10
Serpeddì (A:12) Insalata verde   rucola   pomodorini   straccetti di roast beef   aceto balsamico	10
Vasconcello's salad 1654 al tarantello di tonno (A:1-4-7-8) Tarantello   misto di lattuga   anelli di cipolla rossa   facussa   avocado   palmito   ceci   salsa ai 4 quesos   semi di chia	17

### TAGLIERI

Selezione di formaggi sardi (A:1-7-8) le nostre confetture   frutta secca	12
Selezione di salumi e formaggi su pane Carasau (A:1-7)	12

### PASTICCERIA ARTIGIANALE T HOTEL

Seadas con miele agrumato (A:1-3-7-8) crumble al cacao   pralina di gelato	7
Ricordo di un torrone in semifreddo (A:1-8)	7
Cremoso allo yogurt (A:1-7-8) crumble di nocciole   caco mela	7
Crema catalana (A:3-7) vaniglia del Madagascar	7

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 / 19.30 - 22.30

STARTERS

Crispy pork pralines* (A:1-3-7)	14
<i>sardinian cheese fondue   Venere rice chips</i>	
Egg poached (A:1-3-7)	14
<i>truffle potatoes mousse   porcini mushroom bread</i>	
Crispy salted cod* quenelle (A:1-3-4-7)	16
<i>cream of caramelized onion</i>	
Roasted octopus tentacle (A:14)	16
<i>topinambur sauce   spiny artichoke</i>	

FIRST COURSES

Fresh homemade egg pasta (A:1-3-7)	14
<i>spring onion   bacon   butter   sage   sardinian fresh cheese</i>	
Cavalier Cocco spaghetti (A:1-4-8-14)	16
<i>squid julienne*   clams   mullet bottarga   lemon almonds</i>	
Ricotta cheese and candied lemon fresh ravioli (A:1-3-4-7-9-14)	16
<i>red shrimp tails*   celeriac brunoise   mullet bottarga</i>	
Fresh homemade egg tagliatelle (A:1-3-7-12)	18
<i>beef ragout   spiny artichoke   black truffle sliced</i>	

MAIN COURSE

Grilled beef fillet (A:12)	22
<i>sardinian red wine sauce   grilled potatoes and onions</i>	
Grilled squid* (A: 7-14)	22
<i>smoked sheep ricotta cheese   vegetables brunoise</i>	
Shrimp* and vegetables tempura (A: 2-7-12)	22
<i>turmeric and fruit sauce</i>	
Suckling pig 2.0 with crispy rind (A: 12)	24
<i>demi glace myrtle   sautéè vegetables</i>	

SIDE DISHES

Baked potatoes (-)	5
Fried Dippers potatoes ** (-)	5
Sautéed scarola   olive oil   onion   chili (-)	5
Mixed grilled vegetables (-)	7

SALADS

Calamosca (A: 4-7)	10
<i>Green salad   smoked swordfish   tomatoes   avocado cream   pumpkin seeds</i>	
Fonsarda (A: 1-7)	10
<i>Green salad   chicken   tomatoes   Grana Padano cheese   crispy bread   cheese dressing</i>	
Marina (A: 4-8)	10
<i>Green salad   radish   nuts   smoked salmon   chia seeds   orange dressing</i>	
Serpeddì (A: 12)	10
<i>Green salad   rocket salad   tomatoes   roast beef strips   balsamic vinegar</i>	
Vasconcello's salad 1654 with tuna tarantello (A: 1-4-7-8)	17
<i>Tarantello tuna cut   mixed lattuce   red onion rings   Carloforte cucumber   avocado   palm heart   chickpeas   4 cheese sauce   chia seeds</i>	

CUTS

Sardinian cheese selection (A: 1-7-8)	12
<i>our jams   dried fruit</i>	
Sardinian cured meat and cheese selection (A: 1-7)	12
<i>Carasau Sardinian bread</i>	

DESSERT FROM OUR PASTRY CHEF

Seadas with citrus honey (A: 1-3-7-8)	7
<i>cocoa crumble   ice cream praline</i>	
Nougat parfait (A: 1-8)	7
Creamy yogurt (A: 1-7-8)	7
<i>hazelnut crumble   persimmon apple</i>	
Crema catalana (A: 3-7)   Madagascar vanilla	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.

THOTEL.IT

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

