



# Summer Grill

Giovedì 11 luglio - Thursday July 11<sup>th</sup> - 2024

Plateau di crudo di mare con ostriche di Tortoli | gamberi | scampi | sashimi di tonno, salmone e spigola con le loro salse New Style A: 2-4-12 \*

*Seafood raw platter with Tortoli oysters | prawn | scampi | tuna, salmon and sea bass sashimi with their New Style sauces*

Selezione di affumicati di mare | chiffonade di verdure profumate al lentischio A: 4

*Selection of smoked seafood | chiffonade of vegetables scented with mastic*

Insalata di polpo verace | caponatine di verdure | olive taggiasche | pomodorino datterino A: 9-12

*Genuine octopus salad | vegetable caponata | taggiasche olives | datterino tomato*

Selezione di salumi e formaggi nostrani | frutta secca | uva nera | la nostra confettura di cipolle rosse A: 1-7-8

*Selection of Sardinian cured meats and cheeses | dried fruits | black grapes | our red onion jam*

Bocconcini di bufala campana DOP | pomodoro San Marzano di campo | crema di basilico A: 7

*Buffalo mozzarella morsels from Campania PDO | San Marzano tomato | basil cream*

Frittelline di pesce bianco al nero di seppia | zucchine | lime A: 1-3-4-14 \*

*White fish fritters | cuttlefish ink | courgette | lime*

Fregula artigianale ai frutti di mare sgusciati | limone candito | pomodorini infornati A: 1-2-3-4-9-12-14 \* \ \*\*

*Handmade fregula with shelled seafood | candied lemon | baked cherry tomatoes*

Culurgiones ogliastrini ripieni di patate, menta e pecorino | pomodoro verace | basilico A: 1-3-7

*Ogliastra culurgiones filled with potatoes, mint and pecorino cheese | genuine tomato | basil*

Gazpacho andaluso con verdure croccanti e gamberi al vapore A: 1-2-9-12 \*

*Andalusian gazpacho with crispy vegetables and steamed shrimp*

Focaccia | pomodorini | origano A: 1-3

*Focaccia | cherry tomatoes | oregano*

Pizza Napoli A: 1-4-7

*Napoli Pizza*

Pizza Margherita A: 1-4-7

*Margherita Pizza*

BBQ

Spigola di mare A: 4

*Sea bass*

Orata di mare A: 4

*Sea bream*

Tonno rosso A: 4 \*

*Bluefin tuna*

Pesce spada <i>Swordfish</i>	A: 4 *	Frutta intera di stagione <i>Whole seasonal fruit</i>	A: -
Spiedini di gambero <i>Prawn skewers</i>	A: 2*	Selezione di finger food <i>Selection of finger food</i>	A: 1-3-7-8-12
Spiedini di polpo <i>Octopus skewers</i>	A: 14*	Piccola pasticceria mignon <i>Assorted mini pastries</i>	A: 1-3-7-8
Spiedini di polpo, gambero e pesce spada <i>Octopus, prawn and swordfish skewers</i>	A: 2-14 *	Torte estive al taglio <i>Summer sliced cakes</i>	A: 1-3-7-8
Seppiette <i>Cuttlefish</i>	A: 14 *	Dolci sardi <i>Sardinian sweets</i>	A: 1-3-7-8-12
Calamari <i>Squid</i>	A: 14 *	1 calice di Vino sardo DOP <i>1 glass of Sardinian PDO wine</i>	A: 12
Gamberi rossi <i>Red shrimp</i>	A: 2*	Acque Minerali <i>Mineral waters</i>	
Scampi <i>Scampi</i>	A: 14 *	Caffè <i>Coffee</i>	
Buffet di insalate cotte e crude <i>Cooked and raw salad buffet</i>			
Insalate <i>Salads</i>	A: -		
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	A: -		
Verdure al vapore <i>Steamed vegetables</i>	A: 7		
Patate arrosto al rosmarino <i>Rosemary roasted potatoes</i>	A: -		
L'angolo della nostra pasticceria <i>Our pastry corner</i>		** Contiene prodotto surgelato * 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.	
Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Sliced fresh seasonal fruit</i>	A: -	**Frozen products * Products frozen by us following the cold chain according to HACCP regulations For any information on substances and allergens ask staff on duty	