



Summer Grill

Giovedì 8 Agosto - Thursday August 8th - 2024

Sashimi di tonno, salmone e spigola, ostriche di Tortoli e le loro salse new style

Tuna, salmon and sea bass sashimi, sardinian oysters from Tortoli and their new style sauces

A: 4-14 *

Bocconcini di tonno sott'olio profumati al lemongrass con verdure di stagione

Tuna bites in flavoured lemongrass oil with summer vegetables

A: 4 *

Insalata di polpo verace alla catalana con cipolla rossa croccante, pomodorini e cuori di sedano

Catalan-style octopus salad with crispy red onion, cherry tomatoes and celery hearts

A: 9-12-14 *

Selezione di marinati di mare su misticanza piccante

Selection of marinated seafood on spicy misticanza

A: 1-4-9-12 *

Selezione di salumi e formaggi nostrani con frutta secca, uva nera e la nostra confettura di cipolle rosse

Selection of local cured meats and cheeses with dried fruit, black grapes and our red onion jam

A: 1-7-8-12

Insalata russa senapata con uova mimosa

Russian salad with mustard and egg mimosa

A: 1-3-9-12

Maccarrones de punzu con ragù di coda di rospo leggermente piccante, olive taggiasche, capperi e limone biologico

Maccarrones de punzu - traditional hand made sardinian pasta - with slightly spicy monkfish ragout, taggiasche olives, capers and organic lemon

A: 1-4-9-12 *

Paccheri di grano duro con pomodoro montato, origano fresco e verdure croccanti profumate allo zenzero

Durum wheat paccheri with whipped tomato, fresh oregano and crispy ginger-scented vegetables

A: 1-9

Gazpacho andaluso con crostini all'acciuga e gamberi al vapore

Andalusian gazpacho with anchovy croutons and steamed prawns

A: 1-9-12

Focaccia con pomodorini e origano

Italian focaccia with cherry tomatoes and oregano

A: 1-3

Pizza Napoli e Margherita

Pizza Napoli with capers and anchovies and Pizza Margherita with tomato and mozzarella

A: 1-4-7

Barbeque di mare dello Chef

Chef's sea barbecue

Filetto di spigola, filetto di orata, tonno fresco, pesce spada

*Sea bass fillet, sea bream fillet, tuna,
swordfish*

Spiedini di gambero

Prawn skewers

Spiedini di polpo

Octopus skewers

Spiedini di anguilla

Eel skewers

Seppiette e calamari

Cuttlefish and squid

Gamberi rossi e scampi

Red prawns and scampi

Insalate fresche, verdure miste grigliate e al vapore, patate arrosto al sapore di rosmarino

*Fresh salads, mixed grilled and steamed
vegetables, rosemary roasted potatoes*

Delizie e Pasticceria in TGarden

Delights and pastries in TGarden

Tagliata di frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit salad

Selezione di finger food e dolci specialità

Selection of sweet finger food

Piccola pasticceria mignon |

Assorted mini pastries

Monoporzioni

Single-portion desserts

Torte estive

A: 4 *
Summer cakes

Dolci sardi

A: 2 *
Sardinian sweets

Acque minerali | Mineral waters

A: 14 *
Caffè | Coffee

Un calice di vino sardo DOC

A: 4
A glass of Sardinian DOC wine

A: 12

A: 14*

A: 2*

€ 52 pp | 3-12 anni € 26 | 0-2 anni a
consumo

€ 52 pp | from 3 to 12 years old € 26 | 0-2
anni à la carte