



12.30 - 14.30

ANTIPASTI

Tentacolo di polpo* grigliato (A:14) cremoso di patata salsa all'arrabbiata	€ 16
Tartare di ricciola (A:4-12) pomodori datterini avocado misticanza	18
Pralina di capocollo di maiale* (A:1-3-7) insalatina croccante fonduta di pecorino chips di riso Venere	13

PRIMI

Spaghetti Cavalier Cocco (A:1-4-7-14) crema di bottarga di Cabras	15
Fregola leggermente piccante (A:1-2-4-14) calamari cozze pomodorini gamberi	17
Lasagnetta aperta (A:1-3-7-12) ragù alla campidanese fiori di zucca crema di pecorino	14

SECONDI

Ombrina in olio cottura (A:4-12) patate al limone salsa rapa rossa vivace	22
Fritto di calamari* (A:1-2-14) gamberi*	22
Filetto di San Pietro (A:4) guazzetto di pomodoro arrostito crumble di olive nere	24
Filetto di manzo grigliato (A:12) salsa al Bovale medaglione di patate e cipollotto alla piastra	22

CONTORNI

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

INSALATE

T Salad (A:1-7) lattuga belga dadolata di mango mandorle tostate Fiore Sardo DOP olive taggiasche	12
Marina (A:4-8) Insalata verde radicchio noci salmone affumicato semi di chia dressing di arancia	12
Serpeddì (A:12) Insalata verde rucola pomodorini straccetti di roast-beef aceto balsamico	12
Contadina (A:1-7) Insalata verde rucola pollo pomodorini petali di grana fagiolini crostini di pane	12
Calamosca (A:1-4-8) Insalata verde spada affumicato pomodorini crema di avocado semi di zucca indivia belga crostini di pane	12
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 Ovinfort di Thiesi pecorino di Marrubiu pecorino semi stagionato Aresu pecorino 36 mesi Aresu caprino Aresu casizolu del Montiferru	12
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	14

PASTICCERIA ARTIGIANALE T HOTEL

Seadas con miele agrumato (A:1-3-7-8) crumble al cacao pralina di gelato	7
Carapigna di Aritzo (A:-)	7
Cre moso allo yogurt (A:1-7-8) crumble di nocciole fragole	7
Tagliata di frutta fresca di stagione (A:-)	7
Fragole e limone (A:-)	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

