



Restaurant

ANTIPASTI

Tartare di gambero rosso del Mediterraneo | pepe rosa | misticanza | stracciatella | citronette al frutto della passione A: 2-7 | 24

Tentacolo di polpo | patate in verde | carote | cipolla rossa | rucola | nero di seppia A: 12-14 | 18

Carpaccio di manzo marinato | salsa alla senape | pecorino | spinacino | nocciole tostate | olio evo al rosmarino A: 7-8-10 | € 18

Rapa rossa marinata | formaggio di mandorla | semi misti | basilico | olio evo A: 8 VEG | 16

Quenelle di baccalà | cipolla fondente | crumble di olive nere A: 1-3-4-7 | 20

Praline di vitello | misticanza | croccante di riso venere | olio evo | scaglie di Fiore Sardo DOP A: 1-3-7 | 16

PRIMI PIATTI

Maltagliati all'uovo | manzetta | asparagi verdi selvatici | pecorino giovane A: 1-3-7 | 18

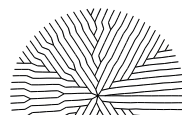
Bottoni ripieni di faraona | il suo fondo leggero | salsa di sedano rapa A: 1-3-9 | 18

Tortelloni bicolore ripieni di muggine di Cabras | lime | pomodorini scottati | bottarga A: 1-3-4 | 20

Fregula sarda leggermente piccante | calamari | cozze | pomodorini | gamberi* | basilico | sentore di agrume A: 1-2-4-14 | 24

Lorighittas | brunoise di tonno rosso marinato | favette primaverili A: 1-4-14 | 24

Creste di gallo | melanzana arrosto | fuso di pomodoro | crema di basilico | crumble di olive nere A:- VEG | 18



SECONDI PIATTI

Scaloppa di rombo in cottura dolce al burro | bietola rossa scottata | salsa alla Malvasia A: 4-7 | 24

Darna di cernia | crosta di olive taggiasche | salsa alla puttanesca | capperi selargino | chips croccante A: 4 | 24

Guancetta di vitello in cottura a bassa temperatura | la sua salsa | cremoso di patate di Gavoi A: 7-12 | 20

Filetto di manzo ai ferri | carote alla piastra | asparagi verdi | salsa demi-glace al Bovale della Marmilla | chips di patate viola A: 12 | 24

Triglie in crosta di carbone | bisque di crostacei | agretti al limone A: 1-2-4 | 28

Scottata di tonno rosso | semi di lino | rucola | pomodorini | guacamole A: 4 | 22

Tofu alla piastra | bistecca di melanzana | rucola | pomodorini A: 6 VEG | 18

CONTORNI

Patate al forno A: - | 7

Bietola all'agro con olio evo e limone A:- | 7

Patate fritte Dippers * A: - | 7

Composizione di verdure al vapore A:- | 7

Composizione di verdure alla griglia A:- | 8

Per le nostre pietanze da tanti anni scegliamo l'eccellenza degli olii dell'azienda Masoni Becciu di Villacidro: Cuncordu - miglior olio biologico al mondo - e Alphabetum - miglior olio extra vergine al mondo - Premio Sol D'Oro 2023.



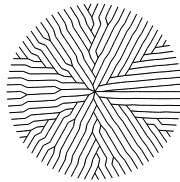
INSALATE

Insalata mista: insalata verde | rucola | indivia | pomodori | carote A:- | 10

T Salad: lattuga | belga | dadolata di mango | mandorle tostate | pecorino Fiore Sardo DOP | olive taggiasche A: 1-7 | 15

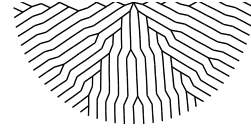
Marina: insalata verde | radicchio | noci | salmone affumicato | semi di chia | dressing all'arancia A: 4-8 | 15

Vasconcello's salad 1654 al tarantello di tonno: tarantello | misto lattuga | anelli di cipolla rossa | cetriolo | avocado | palmito | ceci | salsa ai 4 quesos | semi di chia A: 4-7-8 | 18



Il salmone dello chef:

Arancia e limone di Sardegna, finocchietto di campo, pepe giamaicano e chiodi di garofano e poi sale e zucchero di canna per una lenta marinatura e un'attenta affumicatura con legno di ciliegio.



TAGLIERI

Selezione di formaggi sardi | le confetture dello Chef | frutta secca | Ovinforth di Thiesi | pecorino di Marrubiu | pecorino semi stagionato, pecorino 36 mesi e caprino Aresu | casizolu del Montiferru | A: 1-7-8 | 15

Selezione di salumi e formaggi su pane Carasau | Crudo di Parma 24 mesi | salsiccia sarda di Villamassargia | coppa campagnola di Monte Arci | pecorino semi stagionato e caprino Aresu | casizolu del Montiferru | A: 1-7 | 16

PASTICCERIA ARTIGIANALE THOTEL

Seadas con miele agrumato | crumble al cacao | gelato alla crema A: 1-3-7-8 | 8

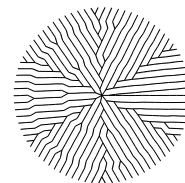
Ricordo di un torrone | mandorla | nocciola | miele agrumato A: 1-8 | 8

Pera Rocher | caramello | terra alle nocciole A: 7-8 | 8

Limone | composta limone e menta | mousse leggera limone | crumble di mandorle A: 7-8 | 8

Tagliata di frutta fresca di stagione A:- | 8

Carapigna di Aritzo A:- | 6



coperto e servizio al tavolo sono inclusi
Prodotto abbattuto termicamente secondo norme HACCP

* Contiene prodotto surgelato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è a vostra disposizione la tabella che potete chiedere al personale di servizio.



THOTEL.IT
Via dei Giudicati 66 | Cagliari
070 47400
(WhatsApp) 345 05 95 147
(Facebook-Instagram) #thotel