

12.30 – 14.30 | 20.00 – 22.30

ANTIPASTI €

Polpo* | scalogno marinato | olio in polvere (4) 12
*by Igles Corelli*Carpaccio di pesce spada rosa* | olio al dragoncello
mandorle | arancia (4-8) 15
by Igles Corelli

Crudo Salis di Ploaghe (60 gr) | stracciatella (7) 16

PRIMI

Culurgiones | pomodoro | pecorino | basilico (1-7-9) 12

Spaghetti | arselle (1-9-14) 14

Cassulli carlofortini | buzzonaglia di tonno
pesto leggero (1-4-9) 15Lorighittas | ragù di muggine* | pomodorini cherry
zafferano | ricotta mustia (1-4-7-9) 16

SECONDI

Ventresca di tonno* (200 gr) 20
cipolle caramellate al vino | fagiolini biologici (4-12)Filetto di manzo alla griglia (220 gr) 22
pomodoro gratinato | panure di agrumi (1-7)

CONTORNI

Patate fritte o arrosto** (1) 4

Zoccolo di melanzana | pomodoro di Isili | basilico (-) 5

Zucchine gratinate | panure di agrumi (1-7) 5

INSALATE

T Salad (3-7-8-9) 10
Insalata verde | mela verde | sedano | noci
uovo sodo | formaggio morbido di BonorvaNizzarda (3-4) 10
Lattuga | patate lesse | fagiolini | tonno | uovo
acciughe | olive nereCarlofortina (4-10) 12
Insalata verde | pesche galletta
tonno di corsa sott'olio Tonnara di Carloforte
cipollotto | salsa alla senape | miele | spinaci

PANINO DEL TONNAROTTO

Bun | scaloppa di tonno* (100 gr) | lattuga 10
anelli di cipolla rossa | maionese alla senape (1-3-4-10)

TAGLIERI

Selezione di formaggi sardi (7) 12

Selezione di formaggi misti cremosi di Bonorva (7) 12

Selezione di conservati di tonno rosso (4) 16
Musciame | bottarga | tarantello | cuoreSelezione di salumi Salis di Ploaghe (110 gr) (-) 16
Prosciutto crudo | mustela | coppa | lardo | salsiccia secca

20.00 – 22.30

IL MEGLIO DALLA TONNARA
DI CARLOFORTE

ANTIPASTI €

Musciame | mozzarella | pomodoro di campo (4-7) 13

Bottarga di tonno | pomodoro di campo | sedano (4-9) 15

Carpaccio di tonno rosso* (100 gr) | facussa
emulsione di agrumi (4) 20Tartare di tonno rosso* (120 gr) | lime | zenzero
misticanza di campo (4) 22

PRIMI

Cassulli carlofortini | buzzonaglia di tonno
pesto leggero (1-4-9) 15

SECONDI

Ventresca di tonno rosso alla griglia* (200 gr) (4) 20

Entrecote di tonno rosso affumicato* (200 gr) (4) 23

Medaglioni di tonno rosso alla griglia* (200 gr) (4) 25

INSALATE

Capunadda con tunigna (1-4) 12
Tonno trattato al sale | pomodori di Isili | gallette
basilico | facussa carlofortinaVasconcello's salad 1654 al tarantello di tonno (4-7-8) 14
Tarantello | misto di lattuga | anelli di cipolla rossa
facussa carlofortina | avocado | palmito | ceci
salsa ai 4 quesos | semi di chia

PANINO DEL TONNAROTTO

Bun | scaloppa di tonno* (100 gr) | lattuga 10
anelli di cipolla rossa | maionese alla senape (1-3-4-10)

DESSERT DELLA NOSTRA PASTICCERIA

Sebadas* (1-3-7) 7

Tiramisù (1-3-7) 7

Selezione di gelati artigianali (3-7-8-12) (2 gusti) 5

Mousse di ricotta | miele | crumble | madeleine
arancia confit (1-3-7) 8
by Igles Corelli

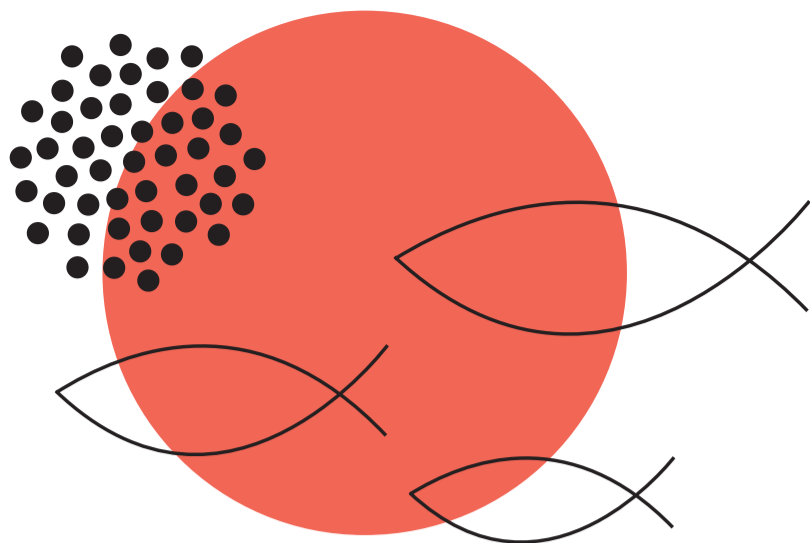
COPERTO E SERVIZIO
AL TAVOLO SONO INCLUSI
* Prodotto abbattuto termicamente
secondo norme HACCP.

** Contiene prodotto surgelato.

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





12.30pm – 2.30pm | 8.00pm – 10.30pm

STARTERS €

Octopus* marinated shallot powdered olive oil (4) <i>by Igles Corelli</i>	12
Swordfish carpaccio* olive oil in dragoncello dress almond orange (4-8) <i>by Igles Corelli</i>	15
Crudo Salis from Ploaghe (gr 60) stracciatella (7)	16

FIRST COURSES

Culurgiones fresh Sardinian pasta tomato pecorino cheese basil (1-7-9)	12
Spaghetti clams (1-9-14)	14
Cassulli carlofortini fresh pasta tuna buzzonaglia light pesto (1-4-9)	15
Lorighittas fresh Sardinian pasta mullet ragout* cherry tomatoes saffron ricotta cheese mustia (1-4-7-9)	16

MAIN COURSES

Tuna belly* (200 gr) caramelized onion in a wine sauce organic green beans (4-12)	20
Grilled beef fillet (220 gr) tomato au gratin citrus fruit panure (1-7)	22

SIDE DISHES

Fried or roast potatoes** (1)	4
Aubergine tomato from Isili basil (-)	5
Zucchini au gratin citrus fruit panure (1-7)	5

SALAD

T Salad (3-7-8-9)	10
Green salad green apple celery walnut boiled egg fresh cheese from Bonorva	
Nizzarda (3-4)	10
Lettuce steamed potatoes French beans tuna egg anchovies black olives	
Carlofortina (4-10)	12
Green salad galletta peach tuna fillet from Tonnara di Carloforte spring onion mustard sauce honey spinach	

TONNAROTTO'S PANINI

Bun tuna escalope* (100 gr) lettuce red onion rings mustard mayonnaise (1-3-4-10)	10
--------------------------------------------------------------------------------------------	----

CUTS

Sardinian cheese selection (7)	12
Cream mixed cheese selection from Bonorva (7)	12
Cured Bluefin selection (4)	16
Musciamè bottarga tarantello heart	
Salis from Ploaghe cured meat selection (110 gr) (-) Cured ham pork fillet cured ham cured ham capocollo lardo dry sausage	16

8.00pm – 10.30pm

THE BEST FROM
TONNARA DI CARLOFORTE



STARTERS €

Musciamè mozzarella countryside tomato (4-7)	13
Bottarga tuna countryside tomato celery (4-9)	15
Bluefin tuna carpaccio* (100 gr) Carloforte cucumber citrus emulsion (4)	20
Bluefin tuna tartare* (120 gr) lime ginger mixed countryside vegetable (4)	22

FIRST COURSES

Cassulli carlofortini fresh pasta tuna buzzonaglia light pesto (1-4-9)	15
-----------------------------------------------------------------------------	----

MAIN COURSES

Grilled Bluefin tuna belly* (200 gr) (4)	20
Smoked Bluefin tuna entrecote* (200 gr) (4)	23
Grilled Bluefin tuna escalope* (200 gr) (4)	25

SALAD

Capunadda with tunigna (1-4)	12
Salt curing tuna tomato from Isili gallette savory biscuits basil and Carloforte cucumber	
Vasconcello's salad 1654 in a Bluefin tuna tarantello (4-7-8)	14
Tuna tarantello mixed lettuce red onion rings Carloforte cucumber avocado palm heart chickpeas 4 quesos sauce chia seeds	

TONNAROTTO'S PANINI

Bun tuna escalope* (100 gr) lettuce red onion rings mustard mayonnaise (1-3-4-10)	10
--------------------------------------------------------------------------------------------	----

DESSERT FROM OUR PASTRY-MAKING

Sebadas* (1-3-7)	7
Tiramisù (1-3-7)	7
Homemade ice cream selection (3-7-8-12) (2 flavours)	5
Ricotta cheese mousse honey crumble madeleine orange confit (1-3-7) <i>by Igles Corelli</i>	8

SERVICE IS INCLUDED

* Product thermally reduced
on HACCP parameters.
** Contains frozen product.

ALLERGENS

All our dishes may contain allergens.
Please, consult summary table.
Refer to staff members for further details.

THOTEL.IT

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





SPUMANTI

		
Brut di Torbato 2017 Alghero DOC Torbato in purezza <i>Sella&Mosca Alghero (SS)</i>	6	18
Mionetto Valdobbiadene Prosecco DOCG superiore Prestige collection extra dry <i>Mionetto Valdobbiadene (TV)</i>	6	18
Su'Bri Vino spumante Brut bianco <i>Cantine Su' Entu Sanluri (VS)</i>	6	20
Bellavista Alma Franciacorta DOCG Uve Chardonnay Pinot bianco Pinot nero <i>Bellavista Franciacorta (BS)</i>	8	38
Rose Rosa 2010 Cuvée millesimata Brut metodo classico Pinot nero in purezza <i>Villa Rinaldi Soave (VR)</i>	9	46
Ferrari Perlè 2011 Trento DOC Chardonnay in purezza <i>Ferrari SPA Trento</i>	9	46
Imperiale 2007 Cuvée millesimata Brut metodo classico Pinot nero in purezza <i>Villa Rinaldi Soave (VR)</i>	9	49

BIANCHI

Deispanta 2019 Vermentino di Gallura DOCG superiore Vermentino 100% <i>Società agricola Nolis Luogosanto (SS)</i>	5	19
Merì 2019 Vermentino di Sardegna DOC Vermentino 100% <i>Cantine Argiolas Serdiana (CA)</i>	5	19
Giaru 2018 Vermentino di Sardegna DOC Vermentino 100% <i>Tenute Matteu-Ledda Bonnanaro (SS)</i>	6	20
I Graniti 2019 Vermentino di Gallura DOCG Vermentino 100% <i>Pedra Majore Calangianus (OT)</i>	6	22
Tzinnigas 2019 Valli del Tirso IGT Vernaccia 100% <i>Famiglia Orro Tramatzza (OR)</i>	6	22
Soliànu 2018 Vermentino di Gallura DOCG superiore Vermentino in purezza <i>Tenute Matteu-Ledda Bonnanaro (SS)</i>	7	25
Luris 2019 Vermentino di Gallura DOCG Vermentino 100% <i>Depperu Luras (OT)</i>	7	25
Montesicci 2017 Nasco di Cagliari DOC Nasco 100% <i>Cantina sociale di Dolianova Dolianova (CA)</i>	7	25
Ruinas 2018 Colli del Limbara IGT Vermentino in purezza <i>Depperu Luras (OT)</i>	7,5	29
Azzesu 2017 Vermentino di Sardegna DOC Vermentino 100% <i>Tenuta del Vulcano Pelao Bonnanaro (SS)</i>	49	
Capichera 2018 Isola dei Nuraghi IGT Vermentino in purezza <i>Giovannella e Alberto Ragnedda Arzachena (SS)</i>	49	
Arenu (375 cl) 2018 Vermentino di Sardegna DOC Vermentino 100% <i>Tenute l'Ariosa Sassari</i>	9	
Taerra (375 cl) 2018 Vermentino di Gallura DOCG superiore Vermentino 100% <i>Cantina Tani Monti (OT)</i>	12	
Karmis Cuvée (375 cl) 2019 Tharros IGT Vernaccia Vermentino <i>Attilio Contini Cabras (OR)</i>	14	

ROSATI

Zenti Arrubia 2018 Valli del Tirso IGT Uve Nieddera <i>Famiglia Orro Tramatzza (OR)</i>	4	16
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----

ROSSI

Porteddu 2019 Cannonau di Sardegna DOC Cannonau 100% <i>Società agricola Nolis Luogosanto (OT)</i>	4	14
Cagnulari Carpante 2017 Isola dei Nuraghi IGT Cagnulari 100% <i>Azienda agricola Carpante Usini (SS)</i>	5	20
Cerasa 2015 Cannonau di Sardegna DOC Cannonau 100% <i>Tenute Matteu-Ledda Bonnanaro (SS)</i>	5	24
Nero Miniera 2017 Carignano del Sulcis DOC Carignano 100 % <i>Viticoltore Enrico Esu Medau Desogus Carbonia (IC)</i>	6	26
Pareda Bio 2015 Isola dei Nuraghi IGT Bovale sardo Cannonau Monica <i>Agricola Podda Meana Sardo (NU)</i>	6	28
VikeVike 2017 Cannonau di Sardegna DOC Cannonau 100% <i>Cantina VikeVike di Nicola Sedilesu Mamoiada (NU)</i>	6	28
Su Nico 2018 Marmilla IGT Bovale in purezza <i>Cantine Su Entu Sanluri (VS)</i>	6	29
Terresicci 2014 Isola dei Nuraghi IGT Barbera sarda <i>Cantina sociale di Dolianova Dolianova (CA)</i>	6	30
Uras 2016 Vino Rosso Mandrolisai Cannonau Monica Maristeddu <i>I Garagisti di Sorgono Sorgono (NU)</i>	7	36
Terre Brune 2014 Carignano del Sulcis DOC superiore Carignano 100% <i>Cantina di Santadi Santadi (CI)</i>		49
Barrua 2014 Isola dei Nuraghi IGT Uve autoctone uve francesi <i>Agricola punica Santadi (CI)</i>		54
Turriga 2015 Isola dei Nuraghi IGT Cannonau Malvasia nera Carignano Bovale <i>Cantine Argiolas Serdiana (CA)</i>		64
Rocca Rubia (375 cl) 2017 Carignano del Sulcis DOC riserva Carignano in purezza <i>Cantina di Santadi Santadi (CI)</i>		14

UVE STRAMATURE

Latinia 2012 Valli di Porto Pino IGT Uve Nasco <i>Cantina di Santadi Santadi (CI)</i>	7	30
Angialis 2014 Isola dei Nuraghi IGT Moscato Nasco <i>Cantine Argiolas Serdiana (CA)</i>	7	30
Passito 2014 Moscato di Sardegna DOC Moscato <i>Cantina Sociale di Dolianova Dolianova (CA)</i>	7	30

I vini contengono solfiti.

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





SPARKLING WINE

		
Brut di Torbato 2017 Alghero DOC Torbato 100% <i>Sella&Mosca Alghero (SS)</i>	6	18
Mionetto Superior Valdobbiadene Prosecco DOCG Prestige collection extra dry <i>Mionetto Valdobbiadene (TV)</i>	6	18
Su'Bri Sparkling wine White Brut <i>Cantine Su'Entu Sanluri (VS)</i>	6	20
Bellavista Alma Franciacorta DOCG Chardonnay grapes White Pinot Black Pinot <i>Bellavista Franciacorta (BS)</i>	8	38
Rose Rosa 2010 Cuvée millesimata Brut classic method Black Pinot 100% <i>Villa Rinaldi Soave (VR)</i>	9	46
Ferrari Perlè 2011 Trento DOC Chardonnay 100% <i>Ferrari SPA Trento</i>	9	46
Imperiale 2007 Cuvée millesimata Brut classic method Black Pinot 100% <i>Villa Rinaldi Soave (VR)</i>	9	49

WHITE WINE

Deispanta 2019 Vermentino di Gallura DOCG superiore Vermentino 100% <i>Società agricola Nolis Luogosanto (SS)</i>	5	19
Merì 2019 Vermentino di Sardegna DOC Vermentino 100% <i>Cantine Argiolas Sardinia (CA)</i>	5	19
Giaru 2018 Vermentino di Sardegna DOC Vermentino 100% <i>Tenute Matteu-Ledda Bonnanaro (SS)</i>	6	20
I Graniti 2019 Vermentino di Gallura DOCG Vermentino 100% <i>Pedra Majore Calangianus (OT)</i>	6	22
Tzinnigas 2019 Valli del Tirso IGT Vernaccia 100% <i>Famiglia Orro Tramatzza (OR)</i>	6	22
Soliànu 2018 Vermentino di Gallura DOCG superiore Vermentino 100% <i>Tenute Matteu-Ledda Bonnanaro (SS)</i>	7	25
Luris 2019 Vermentino di Gallura DOCG Vermentino 100% <i>Depperu Luras (OT)</i>	7	25
Montesicci 2017 Nasco di Cagliari DOC Nasco 100% <i>Cantina sociale di Dolianova Dolianova (CA)</i>	7	25
Ruinas 2018 Colli del Limbara IGT Vermentino 100% <i>Depperu Luras (OT)</i>	7,5	29
Azzesu 2017 Vermentino di Sardegna DOC Vermentino 100% <i>Tenuta del Vulcano Pelao Bonnanaro (SS)</i>	49	
Capichera 2018 Isola dei Nuraghi IGT Vermentino 100% <i>Giovannella e Alberto Ragnedda Arzachena (SS)</i>	49	
Arenu (375 cl) 2018 Vermentino di Sardegna DOC Vermentino 100% <i>Tenute l'Ariosa Sassari</i>	9	
Taerra (375 cl) 2018 Vermentino di Gallura DOCG superiore Vermentino 100% <i>Cantina Tani Monti (OT)</i>	12	
Karmis Cuvée (375 cl) 2019 Tharros IGT Vernaccia Vermentino <i>Attilio Contini Cabras (OR)</i>	14	

ROSÉ WINE

Zenti Arrubia 2018 Valli del Tirso IGT Nieddera's grapes <i>Famiglia Orro Tramatzza (OR)</i>	4	16
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----

RED WINE

Porteddu 2019 Cannonau di Sardegna DOC Cannonau 100% <i>Società agricola Nolis Luogosanto (OT)</i>	4	14
Cagnulari Carpante 2017 Isola dei Nuraghi IGT Cagnulari 100% <i>Azienda agricola Carpante Usini (SS)</i>	5	20
Cerasa 2015 Cannonau di Sardegna DOC Cannonau 100% <i>Tenute Matteu-Ledda Bonnanaro (SS)</i>	5	24
Nero Miniera 2017 Carignano del Sulcis DOC Carignano 100% <i>Viticoltore Enrico Esu Medau Desogus Carbonia (IC)</i>	6	26
Pareda Bio 2015 Isola dei Nuraghi IGT Sardinian Bovale Cannonau Monica <i>Agricola Podda Meana Sardo (NU)</i>	6	28
VikeVike 2017 Cannonau di Sardegna DOC Cannonau 100% <i>Cantina VikeVike di Nicola Sedilesu Mamoiada (NU)</i>	6	28
Su Nico 2018 Marmilla IGT Bovale 100% <i>Cantine Su Entu Sanluri (VS)</i>	6	29
Terresicci 2014 Isola dei Nuraghi IGT Sardinian Barbera <i>Cantina sociale di Dolianova Dolianova (CA)</i>	6	30
Uras 2016 Vino Rosso Mandrolisai Cannonau Monica Maristeddu <i>I Garagisti di Sorgono Sorgono (NU)</i>	7	36
Terre Brune 2014 Carignano del Sulcis DOC superiore Carignano 100% <i>Cantina di Santadi Santadi (CI)</i>		49
Barrua 2014 Isola dei Nuraghi IGT Local grapes French grapes <i>Agricola punica Santadi (CI)</i>		54
Turriga 2015 Isola dei Nuraghi IGT Cannonau Black Malvasia Carignano Bovale <i>Cantine Argiolas Sardinia (CA)</i>		64
Rocca Rubia (375 cl) 2017 Carignano del Sulcis DOC riserva Carignano 100% <i>Cantina di Santadi Santadi (CI)</i>		14

OVERRIPE GRAPES WINE

Latinia 2012 Valli di Porto Pino IGT Nasco grapes <i>Cantina di Santadi Santadi (CI)</i>	7	30
Angialis 2014 Isola dei Nuraghi IGT Moscato Nasco <i>Cantine Argiolas Sardinia (CA)</i>	7	30
Passito 2014 Moscato di Sardegna DOC Moscato <i>Cantina Sociale di Dolianova Dolianova (CA)</i>	7	30

All wines contain sulfites.

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

