

MENÙ 1^ COLAZIONE

BREAKFAST MENÙ

Bevande calde & fredde - *Hot and cold drinks*

Caffè - <i>Coffee</i>	1,50€
Cappuccino - <i>Cappuccino</i> 7	2,00€
Latte macchiato - <i>Milky coffee</i> 7	2,00€
Latte caldo - <i>Hot milk</i> 7	1,50€
Te - <i>Tea</i>	2,00€
Cioccolata - <i>Hot chocolate</i> 7	3,00€
Spremuta d'arancia - <i>Orange juice</i>	3,80€

Pasticceria

Croissants - <i>Croissants</i> 1-3-7	1,50€
Torte & crostate - <i>Cakes & pies</i> 1-3-7	2,00€

Cerali - *Cereals*

Corn flakes - <i>Corn flakes</i> 1	1,00€
Cereali al cioccolato - <i>Chocolate cereals</i> 1	1,00€
Riso soffiato - <i>Puffed rice</i> 1	1,00€
Yogurt - <i>Yogurt</i> 7	1,00€
Marmellate BIO - <i>BIO Jam</i>	1,00€
Miele - <i>Honey</i>	1,00€

Uova - *Eggs*

Uova strapazzate - <i>Scrambled eggs</i> 3	4,00€
Uova sode - <i>Hard boiled eggs</i> 3	1,00€
Bacon crispies - <i>Crispy bacon</i>	3,00€
Wurstel - <i>Frankfurter</i>	3,00€
Salame - <i>Salami</i>	3,00€
Prosciutto - <i>Ham</i>	3,00€
Prosciutto e salame - <i>Ham and salami</i>	4,00€
Prosciutto-salame-formaggio - <i>Ham-cheese-salami</i>	5,00€
Formaggio - <i>Cheese</i> 3	3,00€
Maxi Toast - <i>Toast cheese and ham</i> 1-3	5,00€
Insalata e verdura di stagione - <i>Seasonal salad and vegetables</i>	5,00€
Omelette formaggio 3-7 - <i>Omelette with cheese</i>	4,00€
Omelette verdure 3 - <i>Omelette with vegetables</i>	4,00€
Omellete prosciutto e formaggio 3-7 - <i>Omelette with ham & cheese</i>	4,00€
Omellete 3	3,00€
Tagliata di frutta fresca - <i>Fresh fruit</i>	6,00€

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " * " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp .
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti



MENÙ ALLA CARTA À la carte menu - Menü à la Carte

PER INIZIARE to start

Julienne di seppia* con sedano croccante e bottarga di muggine(Λ) 2-14 Cuttlefish julienne with crunchy celery and mullet "bottarga" Fein geschnittene tintenfisch-streifen mit knackigem stangensellerie und bottarga di muggine	€ 12,00
Insalata di polpo* e patate alla sarda(Λ) 14 Sardinian style octopus and potato salad - Sardischer Kraken-Kartoffel-Salat	€ 13,00
Zuppetta di cozze e arselle del golfo di Olbia(Λ) 12-14 Local mussels and clams stew – Süppchen mit Miesmuscheln und Arselle Venusmuscheln vom Golf von Olbia	€ 13,00
Tartare di tonno pinne* gialle alla mediterranea gr.200 (Λ)4 Mediterranean yellow fin tuna tartare gr.200 – Mediterraner Gelbflossenthun Tartar gr. 200	€ 18,00
Marinati Isuledda*(Λ) 4 Marinated Isuledda - Mariniert Isuledda	€13,00
Salumi e formaggi del territorio su pane guttiau(Λ)1-7 Local cold cuts and cheese with "pane guttiau" - Salumi und Käse aus der Gegend mit Knusprigem Pane Guttiau	€ 15,00
Petali di crudo di Irgoli e melone locale Local ham and melon - Prosciutto Crudo aus Irgoli mit Melone „von Hier“	€ 12,00
Mustela con rucola di campo e patali di pecorino(Λ) 7 "Mustela" with rocket salad and pecorino cheese - Luftgetrockneter Mustella Schinken mit Feld- Rucola und Pecorino	€ 12,00

PRIMI PIATTI first courses

Bavette all'astice* (Λ) 1-2-12 "Bavette" with lobster* - Schmale Bavette Bandnudeln mit Hummer	€ 25,00
Spaghetti ai frutti di mare*(Λ) 1-2-4-12-14 Seafood spaghetti - Spaghetti mit Meeresfrüchte	€ 18,00
Ravioli di cernia* alla crema di bottarga e pomodori pachino(Λ) 1-3-4-6-7-9 Grouper stuffed "ravioli" with bottarga cream and pachino tomatoes Ravioli mit Zackenbarsch und einer Sauce aus Bottarga und Sizilianischen Pachino Tomaten	€ 16,00
Spaghetti con arselle in acqua marina (Λ) 1-12-14 Spaghetti with clamps in sea water - Spaghetti mit Muscheln im Meerwasser	€ 16,00
Tagliolini ai gamberi* con zucchine e zafferano(Λ) 1-2-6-12 Shrimps "tagliolini" with zucchini and saffron - TAGLIOLINI MIT GARNELEN, ZUCCHINI UND SAFFRAN	€ 16,00
Gnocchetti alla campidanese(Λ)1-12 Campidanese style "gnocchetti" - Mit Sardischer Wurst, Reifen Tomaten und Pecorino	€ 11,00
Culurgiones* d'ogliastra in salsa di pomoni e rucola (Λ)1-3-7 "Culurgiones" from ogliastra with tomato and rocket salad - Culurgiones D'ogliastra mit Kartoffel- Pecorino Füllung, Tomatensauce und Rucola	€ 14,00
Spaghetti alla carbonara(Λ)1-3-7 Spaghetti carbonara - Spaghetti Carbonara	€ 10,00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono possono essere sottoposti in loco ad abbattimento la sicurezza, come descritto nelle procedure del per fornire qualsiasi informazione in merito alla



congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure a temperatura negativa per garantirne la qualità e Piano Haccp . Il personale di sala è a disposizione natura e origine degli alimenti serviti.

The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or blast chilled at a negative temperature on site, to ensure their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

SECONDI PIATTI second courses

Gran fritto di mare*(^) 1-2-4-14 Mixed fried fish - Frisch Frittiertes aus dem Meer	€ 16,00
Orata* sfilettata in crosta di pane carasau e pomodorini marinati(^) 1-4 Sea bream fillets with "pane carasau" and marinated tomatoes Filetierre Dorade mit „Pane Carasau“- Brotkruste und Marinierten Kirschtomaten	€ 18,00
Gamberoni* al vermentino di gallura e porri(^) 1-2-14 Prawns with leeks and vermentino wine - Riesengarnelen mit Vermentino di Gallura und Lauch	€ 20,00
Grigliata di pesce*(^) 2-4-14 Mixed grilled fish - Unsere gegrillte Fischplatte	€ 22,00
Trancio di spada alla catalana*(^) 4 Catalan style swordfish slice - Schwertfisch nach Katalanischer Art	€ 15,00
Tagliata con rucola con scaglie di grana e aceto balsamico*(^) 7-12 "tagliata" with parmesan, rocket salad and balsamic vinegar - „Tagliata“ (Kurz Gebratenes vom Rind , wird rare Serviert Falls Nicht Anders Bestellt) mit Rucola, Grana und Balsamico Essig	€ 18,00
Filetto di manzo alle erbe*(^) Beef fillet grilled - Rinderfilet mit	€ 22,00
Piatto vegetariano - Vegetarian dish - Vegetarischer Teller	€ 12,00
Costata alla griglia * - Grilled rib eye steak - Entrecôte vom Grill	€ 18,00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp . Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or blast chilled at a negative temperature on site, to ensure their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.



MENÙ BIMBI

Kids menu | Kinder Menü

Penne / gnocchi* alla bolognese o al pomodoro(Λ)1-12 Pasta quills/small dumplings with meat sause or tomatoes sauce Makkaroni/Klößchen mit Fleischsauce oder Tomatensauce	€ 8,00
Cotoletta alla milanese con patatine*(Λ)1-3 Milanese cutlet with fries - Mailänder Schnitzel mit Pommes	€ 11,00
Calamari fritti e patatine*(Λ)1-14 Fried squids and fries – Fritierte Tintenfische mit Pommes	€ 12,00
Wurstel e patatine*(Λ) 1- Wurstel and chips – Bratwurst und Pommes	€ 8,00

CONTORNI, LE DELIZIE DELL' ORTO LOCALE

Side dish from the local garden... | Beilagen, Kostbarkeiten aus dem lokalen Garten

Verdurine miste grigliate(Λ) Grilled mixed vegetables - Buntes Gemüse vom Grill	€ 8,00
Verdure al vapore(Λ) Steamed vegetables - Feines Gedämpftes Gemüse	€ 6,00
Patatine fritte*(Λ) 1 French fries - Pommes Frites*	€ 5,00
Insalata mista di stagione(Λ) Mixed salad - Gemischter Salat der Saison	€ 5,00

DESSERT, PECCATI DI GOLA

Dessert for the sweet toothed | Süsse Sünden

Seadas* al miele (Λ)1-3-7 Seadas with honey – Seadas, warme Teigtaschen mit Schafskäse und Honig	€ 6,00
Il nostro tiramisu'(Λ)1-3-7 Homemade tiramisu - Unser Tiramisú	€ 6,00
Panna cotta ai frutti di bosco*(Λ)7 Panna cotta with berries - Panna Cotta mit Waldfrüchten	€ 6,00
Tagliata di frutta fresca Fresh fruit carpaccio - Frisch Geschnittenes Obst	€ 8,00

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

The dishes or ingredients marked with "*" are frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or blast chilled at a negative temperature on site, to ensure their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.



PIZZE

Schiacciata (Λ) 1	€ 5,00
Olio evo, sale – Olive oil, salt – Extravergine Olivenöl und Meersalz	
Margherita (Λ) 1-7	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, basilico Tomato, mozzarella, basil – Tomate, Mozzarella und Basilikum	
Marinara (Λ) 1-7	€ 5,50
Pomodoro, aglio, origano Tomato, garlic, organ – Tomate, Knoblauch und Oregano	
Salame (Λ) 1-7	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, salame Tomatoes, mozzarella, salame – Tomaten, Mozzarella, Salami	
Veneziana	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame Tomatoes, mozzarella, prosciutto , salame – Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Salami	
4 Formaggi	€ 9,00
Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina Mozzarella, gorgonzola, parmesan, fontina – Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Fontina	
L'orto del contadino (Λ) 1-7	€ 10,00
Pomodoro mozzarella verdure grigliate Tomatoes, mozzarella, grilled vegetables – Tomate, Mozzarella und gegrilltes Gemüse	
Sarda (Λ) 1-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olive, pecorino Tomatoes, mozzarella, dried sausage, olives ,pecorino – Tomaten, Mozzarella, Trockenwurst, Oliven,pecorino.	
Calzone (Λ) 1-7	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms – Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	
4 Stagioni (Λ) 1-6-7	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi , olive Tomatoes, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	
Carbonara (Λ) 1-3-7	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta, parmigiano, uovo sbattuto, pepe nero Tomatoes, mozzarella, bacon, parmesan, beaten egg, pepper Tomaten, Mozzarella, Speck, Parmesan, geschlagenes Ei, schwarzer Pfeffer	
Isuledda (Λ) 1-7	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, crema di patate , salsiccia fresca alla campidanese, scaglie di pecorino sardo semistagionato – Tomato, mozzarella, potatoes cream, fresh Campidanese sausage, semi-seasoned Sardinian pecorino flakes Tomaten, Mozzarella, Kartoffelcreme, frische Campidanese-Wurst, halbgewürzte sardische Pecorino-Flocken	

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.



Menù Vini

Bianchi

Vermentino Baia Holiday Baia Holiday – Vermentino	14,00 €
Giunco, 13,5% Freschezza e salinità a dettare il ritmo gustativo e dare supporto ai richiami aromatici fruttati e balsamici. Cantina Mesa – Vermentino	24,00 €
Mamaioa, 13% Delicatamente aromatico e fresco, Sorso sapido e con una freschezza stuzzicante. Cantine Contini – Vermentino	20,00 €
Karagnanj, 14% Inizialmente morbido, mostra poi tutto il suo carattere granitico e salino, buona freschezza e finale fruttato e floreale. Cantina Tondini – Vermentino	26,00 €
Pariglia, 13,5% Fresco e sapido, di corpo sottile, agile e per questo piacevole, con aromi fini. Cantine Contini – Vermentino	18,00 €
Atargai, 12,5% Asciutto e morbido con sentori di pesca Cantine del Vermentino Monti – Vermentino	18,00 €
Anastasia, 12,5% Secco e fresco, con una struttura un po' decisa e buona sapidità, di grande finezza e persistenza Cantine Nuraghe – Semidano	18,00 €
Funtanaliras, 12,5% Fresco, morbido e asciutto, con note intense di frutta fresca e finale ammandorlato Cantine del Vermentino Monti – Vermentino	18,00 €
Is Argiolas, 13% Fresco e decisamente sapido, con bella struttura e lunga persistenza ammandorlata Cantine Argiolas – Vermentino	24,00 €
Elighe, 12% 75 cl Fresco e sapido con leggere note di frutta gialla Cantine Chessa – Vermentino	20,00 €
Tuvaoes, 13,5% Secco, caldo, abbastanza morbido, fresco e sapido. Buona struttura Cantine Cherchi – Vermentino	24,00 €
Karmis, 13% Dal sapore delicato, con piacevoli sentori del frutto intenso e persistente, fruttato e floreale, ha un gusto morbido e pieno Cantine Contini – Venaccia	22,00 €
Gioias, 13,5% Strutturato e di grande personalità da un'uva rossa della tradizione isolana, buona freschezza e piacevole lunghezza Cantine F.Ili Puddu – Nuraghi	20,00 €
Calice Vermentino Baia Holiday	5,00 €
Calice Cannonau Baia Holiday	5,00 €



Rosè

Nieddera, 12,5% 18,00 €
Delicato e intenso, fruttato e floreale ed il sapore morbido
Cantine Contini – Nieddera

Serralori, 12,5% 16,00 €
Vivace ma equilibrato nei caratteri di sapidità, corposità e gentilezza
Cantine Argiolas

Rossi

Cannonau Baia Holiday 14,00 €
Baia Holiday – Cannonau

Corrau Cagnulari, 13% 24,00 €
Buona la persistenza gustativa, con note fruttate e floreali. Finale fresco e pulito
Cantine Cherchi – Cagnulari

Rocca Rubbia 14,5% 28,00 €
Al palato è vellutato, ben equilibrato e con un finale persistente
Cantine Santadi – Carignano

Grotta Rossa, 13,5% 18,00 €
Il gusto elegante, che mantiene una buona voluminosità in bocca
Cantine Santadi – Carignano

Nura, 13,5% 18,00 €
Rosso fresco e piacevolmente fruttato, caratterizzato da una grande spontaneità gustativa
Cantine del Vermentino Monti - Cannonau

Enkidu, 14% 16,00 €
Al palato elegante sapidità e gradevole sensazione di pienezza vellutata
Cantine Enkidu – Carignano

Homine 15% 20,00 €
In bocca regala una sensazione piacevole di morbidezza e caldo, con tannini freschi e robusti
Cantine Sedilesu – Cannonau

Barrua, 15% 40,00 €
Al palato risulta elegante, fruttato e con un finale persistente e armonioso
Cantine Agripunica – Isola dei Nuraghi

Bollicine

Attilio Spumante Brut 22,00 €
Sferzante e piacevole, grande bevibilità in un finale cremoso
Cantina Contini

Jeio Prosecco Valdobbiadene Brut 20,00 €
Giovanile, snello e beverino, chiude con un leggerissimo retrogusto ammandorlato
Cantina Bisol

Ferrari Maximum Brut 33,00 €
Secco, elegante ed armonioso, intense note fruttate tipiche dello Chardonnay cui si accostano piacevoli fragranze di vaniglia e lievito
Cantina Ferrari

Bellavista Alma Cuvee Brut 55,00 €
Ben equilibrato tra freschezza e morbidezza e persistente su note minerali

Ca Del Bosco Cuvee Prestige 60,00 €
Assaggio fresco e appagante, è equilibrato, moderatamente sapido e con persistenza minerale



Menù Lounge Bar

Cocktail List

€ 6,00

Americano (bitter campari, martini rosso, soda water)

Cosmopolitan (vodka, cointreau, succo lime, succo cranberry)

DryMartini (gin, martini extra dry)

Negroni (bitter campari, martini rosso, gin)

Spritz (aperol, prosecco, soda water)

Bloody Mary (vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, salsa, worcestershire, angostura)

Cuba Libre (rum chiaro, succo di limone, coca cola)

Daiquiri (rum bianco, succo di limone, triple sec)

Espresso Martini (vodka, kahlua, sciroppo zucchero, caffè)

Gin tonic (gin, tonic water)

Gin Fizz (gin, zucchero liquido, succo di limone)

Long Island Ice Tea (rum, gin, vodka, cointreau, sweet & sour, coca cola)

Moscow Mule (vodka, succo di lime, angostura, ginger beer)

London Mule (gin, succo di lime, angostura)

Margarita (tequila silver, triple-sec, succo di lime, sale fine)

Mojito (rum bianco, zucchero di canna, succo di lime, menta fresca, soda water)

Pina Colada (rum bianco, succo di ananas, latte di cocco)

Rum cooler (rum, zucchero di canna, succo di lime, ginger ale)

Tequila Sunrise (rum, succo d'arancia, sciroppo di granatina)

Sex on the Beach (vodka, liquore pesca, succo arancia, succo cranberry)

SPECIAL COCKTAIL con DISTILLATI PREMIUM

€ 9,00

Gin

Hendrix

Bulldog

Gin Mare

Bombay

Vodka

Absolut

Grey Goose

Rum

Matuzalem 15

Zacapa 23

Birra

Spina 0.20

€ 3,00

Spina 0.40

€ 5,00

Ichnusa 0.33 - Ichnusa Cruda 0.33 – Ichnusa Lemon 0.33

€ 3,50

Ichnusa Non Filtrata 0.50

€ 5,00

Nastro Azzurro Sardegna 0.33

€ 4,00

Beck's 0.33

€ 5,00

Tennent's 0.33

€ 5,00

Heineken 0.33

€ 4,00

Corona 0.33

€ 5,00

Sodati-Succhi-Bibite

Calice vermentino Baia Holiday

€ 5,00

Calice cannonau Baia Holiday

€ 5,00



ALLERGENI

(^) allergene (* prodotto surgelato)

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.:

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Olio di semi e prodotti a base di olio di semi
- 12 - Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Solfiti e prodotti a base di Solfiti
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Funghi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

ALLERGENS

(^) allergens (* frozen product)

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intellerances":

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
- 2 - Crustaceans and product based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4- Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanud-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
- 9 - Celery and products based on celery
- 10- Mustard and mustard-based products
- 11 - Seeds oil and seeds oil-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Sulfite and sulfite-based products
- 14 - Molluscs and product based on molluscs
- 15 - Mushrooms

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

