



LUNGOMARE
RISTORANTE





ANTIPASTI

VARIAZIONI ANTIPASTI DI MARE / MEERESFRÜCHTE-VORSPEISEN-VARIATIONEN	23.50 €
Tris Antipasti a Scelta Dello Chef {2-4-8-9-11-14} Dreierlei Vorspeisen nach Wahl des Küchenchefs	
TENTACOLO DI POLPO / OKTOPUSTENTAKEL	17.50 €
Con crema di patate affumicata e cipolla croccante {1-7-11-14} Mit Kartoffelcreme, Pizzaiola-Sauce und knuspriger Zwiebel	
CRUDO OSTRICHE (5U) / AUSTERN ROH (5 STK.)	18.50 €
TARTARE DI TONNO / THUNFISCH-TATAR	19.50 €
Con spuma di patate, uovo in camicia e guanciale croccante {3-4-6-7} Mit Kartoffelschaum, pochiertem Ei und knusprigem Guanciale	
BURRATA E CRUDO / BURRATA MIT ROHSCHINKEN {7}	14.50 €
VITELLO TONNATO / KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE	15.50 €
Con spezie, uova cotte, polvere di capperi e pomodorini {3-4} Mit Gewürzen, gekochten Eiern, Kapernpulver und Kirschtomaten	

PRIMI

SPAGHETTO QUADRATO	19.50 €
Con frutti di mare, pomodorini e basilico {1-2-3-4-7-9-11-14} Mit Meeresfrüchten, Kirschtomaten und Basilikum	
RISOTTO	21.00 €
Con tartare di gambero, pesto di zucchine e granella di pistacchio {2-4-7-8-11-13-14} Mit Garnelentatar, Zucchinipesto und Pistaziencrumble	
CASARECCE	19.50 €
Polpo all'amatriciana e pecorino dolce {1-4-7-13-14} Mit Oktopus-Amatriciana und mildem Pecorino	
CAVATELLI	18.50 €
Con ragù di cinghiale e pane aromatico {1-7} Mit Wildschweinragout und aromatischem Brot	
GNOCCHETTI SARDI AL RAGÙ	
*Porzione bambino / Kinderportion	
<i>Gnocchetti Sardi mit Rinderragout {7-9}</i>	10.50 €
*Porzione adulto / Erwachsenenportion	17.00 €
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO	
*Porzione bambino / Kinderportion	
<i>Gnocchetti Sardi mit Tomatensauce {7}</i>	9.50 €
*Porzione adulto / Erwachsenenportion	15.00 €

INSALATE

INSALATA VERDE / GRÜNER SALAT	7.50 €
INSALATA MISTA / GEMISCHTER SALAT	9.50 €
Lattuga, cetriolo, pomodorini, mais e carote Salat, Gurke, Kirschtomaten, Mais und Karotten	
INSALATA ESTIVA / SOMMERSALAT	11.50 €
Insalata verde, spinaci, uova, pomodorini e tonno confit {3-4} Grüner Salat, Spinat, Eier, Kirschtomaten und Thunfisch-Confit	
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO / BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN UND BASILIKUM {7}	12.50 €



SECONDI

FRITTURA DI PESCE CROCCANTE / KNUSPRIG GEBACKENE MEERESFRÜCHTE	22.50 €
Calamari e gamberi {1-2-4-14} Calamari und Garnelen	
PESCATO DEL GIORNO / FANG DES TAGES	
Soggetto a disponibilità / Je nach Verfügbarkeit A partire da 7 € per 100g secondo tipologia pescato + contorno incluso Ab 7 € pro 100 g je nach Fischart + Beilage inklusive	23.00 €
TONNO SCOTTATO / ANGEBRATENER THUNFISCH	
Con crema di topinambur, spinaci e sesamo {11-7} Mit Topinamburcreme, Spinat und Sesam	23.50 €
PORCEDDU SARDO / SARDISCHES SPANFERKEL	
Con crema di patate, spinaci e Demi-Glacé {7-9} Mit Kartoffelcreme, Spinat und Demi-glacé	
SELEZIONE DI CARNE GRIGLIATA / AUSWAHL AN GEGRILLTEM FLEISCH:	
Tomahawk e controfiletto - € 8 per 100g + contorno incluso Tomahawk und Entrecôte - 8 € pro 100 g + Beilage inklusive	

CONTORNI

INSALATA VERDE / GRÜNER SALAT	4.00 €
INSALATA MISTA / PATATE AL FORNO / PATATINE FRITTE	5.00 €
Gemischter Salat / Ofenkartoffeln / Pommes frites	
SPINACI / SPINAT	6.00 €
CAPONATA DI VERDURE / GEMÜSE-CAPONATA	7.00 €

DOLCI

IL NOSTRO ROCHER / UNSER ROCHER	7.00 €
Cremoso alle nocciole con glassa Rocher e sabbia al cioccolato {1-3-7-11} Haselnusscreme mit Rocher-Glasur und Schokoladensand	
SEMIFREDDO AL TORRONE / NOUGAT-PARFAIT	7.00 €
Nougatparfait mit karamellisierte Orange {3-7-8-11}	
TIRAMISÙ FATTO IN CASA / HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ {1-3-7-11}	7.00 €
SEADAS TIPICHE / TRADITIONELLE SEADAS	7.00 €
Con miele o zucchero / Mit Honig oder Zucker {1-7}	
SORBETTO AL LIMONE / ZITRONENSORBET {7}	4.00 €
COPPA NUTELLA / NUTELLA-BECHER	7.00 €
2 palline di Fior di Latte, Nutella, Panna montata, granella alla nocciola e coulis al cioccolato {1-3-7-11} 2 Kugeln Fior di Latte, Nutella, Schlagsahne, Haselnusskrokant und Schokoladencoulis	
COPPA PISTACCHIO / PISTAZIEN-BECHER	7.00 €
2 palline di Fior di Latte, crema di pistacchio bio, panna montata e crumble di pistacchio {1-3-7-11} 2 Kugeln Fior di Latte, Bio-Pistaziencreme, Schlagsahne und Pistaziencrumble	
FRUTTA DI STAGIONE / SAISONALES OBST	7.00 €



LISTA ALLERGENI ALLERGENLISTE:

1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)

- *GLUTENHALTIGES GETREIDE (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, DINKEL, KAMUT)*

2.CROSTACEI E DERIVATI

- *KREBSTIERE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE*

3.UOVA E DERIVATI

- *EIER UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE*

4.PESCE E DERIVATI

- *FISCHE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE*

5.ARACHIDI E DERIVATI

- *ERDNÜSSE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE*

6.SOIA E DERIVATI

- *SOJABOHNEN UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE*

7.LATTE E DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO)

- *MILCH UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE)*

8.FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E DERIVATI)

- *SCHALENFRÜCHTE (MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE)*

9.SEDANO E DERIVATI

- *SELLERIE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE*

10.SENAPE E DERIVATI

- *SENF UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE*

11.SEMI DI SESAMO E DERIVATI

- *SESAMSAMEN UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE*

12.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG-L)

- *SCHWEFELDIOXID UND SULFITE (IN KONZENTRATIONEN ÜBER 10 MG/KG-L)*

13.LUPINI E DERIVATI

- *LUPINEN UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE*

14.MOLLUSCHI E DERIVATI

- *WEICHTIERE UND DARAUS HERGESTELLTE ERZEUGNISSE*

* PER QUALSIASI DUBBIO O NECESSITÀ SPECIFICA, CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

* BEI FRAGEN ODER BESONDEREN BEDÜRFNISSEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

