



LUNGOMARE  
RISTORANTE





---

## ANTIPASTI

---

<b>VARIAZIONI ANTIPASTI DI MARE / SEAFOOD APPETIZER VARIATIONS</b>	<b>23.50 €</b>
Tris Antipasti a Scelta Dello Chef {2-4-8-9-11-14} Trio of chef-selected appetizers	
<b>TENTACOLO DI POLPO / OCTOPUS TENTACLE</b>	<b>17.50 €</b>
Con crema di patate affumicata e cipolla croccante {1-7-11-14} With potato cream, pizzaiola sauce and crispy onion	
<b>CRUDO OSTRICHE (5U) / RAW OYSTERS (5U)</b>	<b>18.50 €</b>
<b>TARTARE DI TONNO / TUNA TARTARE</b>	<b>19.50 €</b>
Con spuma di patate, uovo in camicia e guanciale croccante {3-4-6-7} With potato mousse, poached egg, and crispy guanciale	
<b>BURRATA E CRUDO / BURRATA WITH CURED HAM {7}</b>	<b>14.50 €</b>
<b>VITELLO TONNATO / VEAL WITH TUNA SAUCE</b>	<b>15.50 €</b>
Con spezie, uova cotte, polvere di capperi e pomodorini {3-4} With spices, baked eggs, caper powder and cherry tomatoes	

---

## PRIMI

---

<b>SPAGHETTO QUADRATO</b>	<b>19.50 €</b>
Con frutti di mare, pomodorini e basilico {1-2-3-4-7-9-11-14} With seafood, cherry tomatoes, and basil	
<b>RISOTTO</b>	<b>21.00 €</b>
Con tartare di gambero, pesto di zucchine e granella di pistacchio {2-4-7-8-11-13-14} With shrimp tartare, courgette pesto and pistachio crumble	
<b>CASARECCE</b>	<b>19.50 €</b>
Polpo all'amatriciana e pecorino dolce {1-4-7-13-14} With octopus amatriciana sauce and sweet pecorino cheese	
<b>CAVATELLI</b>	<b>18.50 €</b>
Con ragù di cinghiale e pane aromatico {1-7} With wild boar ragù and aromatic bread	
<b>GNOCCHETTI SARDI AL RAGÙ</b>	
<i>Gnocchetti Sardi with beef ragù sauce {7-9}</i>	
*Porzione bambino / Child portion	<b>10.50 €</b>
*Porzione adulto / Adult portion	<b>17.00 €</b>
<b>GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO</b>	
<i>Gnocchetti Sardi with tomato sauce {7}</i>	
*Porzione bambino / Child portion	<b>9.50 €</b>
*Porzione adulto / Adult portion	<b>15.00 €</b>

---

## INSALATE

---

<b>INSALATA VERDE / GREEN SALAD</b>	<b>7.50 €</b>
<b>INSALATA MISTA / MIXED SALAD</b>	<b>9.50 €</b>
Lattuga, cetriolo, pomodorini, mais e carote Lettuce, cucumber, tomatoes, corn and carrots	
<b>INSALATA ESTIVA / SUMMER SALAD</b>	<b>11.50 €</b>
Insalata verde, spinaci, uova, pomodorini e tonno confit {3-4} Green salad, spinach, eggs, cherry tomatoes and tuna confit	
<b>MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO</b>	<b>12.50 €</b>
Bufalo mozzarella, cherry tomatoes and basil {7}	



---

## SECONDI

---

### FRITTURA DI PESCE CROCCANTE / CRISPY FRIED SEAFOOD

22.50 €

Calamari e gamberi {1-2-4-14}  
*Calamari and shrimp*

### PESCATO DEL GIORNO / CATCH OF THE DAY

Soggetto a disponibilità / According to availability  
A partire da 7 € per 100g secondo tipologia pescato + contorno incluso  
Starting from 7 € per 100g price varies based on fish + side dish included

### TONNO SCOTTATO / SEARED TUNA

23.00 €

Con crema di topinambur, spinaci e sesamo {11-7}  
*With Jerusalem artichoke cream, spinach and sesame*

### PORCEDDU SARDO / SARDINIAN PORCEDDU (ROAST SUCKLING PIG)

23.50 €

Con crema di patate, spinaci e Demi-Glacé {7-9}  
*With potato cream, spinach and Demi-Glacé*

### SELEZIONE DI CARNE GRIGLIATA / SELECTION OF GRILLED MEATS:

Tomahawk e controfiletto - € 8 per 100g + contorno incluso  
Tomahawk and sirloin - € 8 per 100g + side dish included

---

## CONTORNI

---

### INSALATA VERDE / GREEN SALAD

4.00 €

### INSALATA MISTA / PATATE AL FORNO / PATATINE FRITTE

5.00 €

Mixed salad / Roasted potatoes / french fries

### SPINACI / SPINACH

6.00 €

### CAPONATA DI VERDURE / VEGETABLE CAPONATA

7.00 €

---

## DOLCI

---

### IL NOSTRO ROCHER / OUR ROCHER

7.00 €

Cremoso alle nocciole con glassa Rocher e sabbia al cioccolato {1-3-7-11}  
*Hazelnut cream with Rocher glaze and chocolate sand*

### SEMIFREDDO AL TORRONE / NOUGAT SEMIFREDDO

7.00 €

Nougat parfait with caramelized orange {3-7-8-11}

### TIRAMISÙ FATTO IN CASA / HOMEMADE TIRAMISÙ {1-3-7-11}

7.00 €

### SEADAS TIPICHE / TRADITIONAL SEADAS

7.00 €

Con miele o zucchero / with honey or sugar {1-7}

### SORBETTO AL LIMONE / LEMON SORBET {7}

4.00 €

### COPPA NUTELLA / NUTELLA CUP

7.00 €

2 palline di Fior di Latte, Nutella, Panna montata, granella alla nocciola e coulis al cioccolato {1-3-7-11}  
2 scoops of Fior di Latte, Nutella, whipped cream, hazelnut granola and chocolate coulis

### COPPA PISTACCHIO / PISTACHIO CUP

7.00 €

2 palline di Fior di Latte, crema di pistacchio bio, panna montata e crumble di pistacchio {1-3-7-11}  
2 scoops of Fior di Latte, organic pistachio cream, whipped cream and pistachio crumble

### FRUTTA DI STAGIONE / SEASONAL FRUIT

7.00 €



## LISTA ALLERGENI ALLERGEN LIST:

1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)**
  - *CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT)*
2. **CROSTACEI E DERIVATI**
  - *CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF*
3. **UOVA E DERIVATI**
  - *EGGS AND PRODUCTS THEREOF*
4. **PESCE E DERIVATI**
  - *FISH AND PRODUCTS THEREOF*
5. **ARACHIDI E DERIVATI**
  - *PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF*
6. **SOIA E DERIVATI**
  - *SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF*
7. **LATTE E DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO)**
  - *MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)*
8. **FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E DERIVATI)**
  - *NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIOS, AND PRODUCTS THEREOF)*
9. **SEDANO E DERIVATI**
  - *CELERY AND PRODUCTS THEREOF*
10. **SENAPE E DERIVATI**
  - *MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF*
11. **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
  - *SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF*
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG-L)**
  - *SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES (IN CONCENTRATIONS ABOVE 10MG/KG-L)*
13. **LUPINI E DERIVATI**
  - *LUPIN AND PRODUCTS THEREOF*
14. **MOLLUSCHI E DERIVATI**
  - *MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF*

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

\* FOR ANY DOUBTS OR SPECIFIC NEEDS, PLEASE ASK THE DINING ROOM STAFF

