



LUNGOMARE
RISTORANTE





ANTIPASTI

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

PRIMI

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

INSALATE

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

