



LUNGOMARE
RISTORANTE





ANTIPASTI

VARIAZIONI ANTIPASTI DI MARE / VARIACIONES DE ENTRANTES DE MAR	23.50 €
Tris Antipasti a Scelta Dello Chef {2-4-8-9-11-14} Trío de entrantes seleccionados por el chef	
TENTACOLO DI POLPO / TENTÁCULO DE PULPO	17.50 €
Con crema di patate affumicata e cipolla croccante {1-7-11-14} Con crema de patata, salsa pizzaiola y cebolla crujiente	
CRUDO OSTRICHE (5U) / OSTRAS CRUDAS (5U)	18.50 €
TARTARE DI TONNO / TARTAR DE ATÚN	19.50 €
Con spuma di patate. uovo in camicia e guanciale croccante {3-4-6-7} Con espuma de patata, huevo escalfado y guanciale crujiente	
BURRATA E CRUDO / BURRATA CON JAMÓN CURADO {7}	14.50 €
VITELLO TONNATO / TERNERA CON SALSA DE ATÚN	15.50 €
Con spezie. uova cotte. polvere di capperi e pomodorini {3-4} Con especias, huevos cocidos, polvo de alcaparras y tomates cherry	

PRIMI

SPAGHETTO QUADRATO	19.50 €
Con frutti di mare. pomodorini e basilico {1-2-3-4-7-9-11-14} Con marisco, tomates cherry y albahaca	
RISOTTO	21.00 €
Con tartare di gambero. pesto di zucchine e granella di pistacchio {2-4-7-8-11-13-14} Con tartar de gamba, pesto de calabacín y granillo de pistacho	
CASARECCE	19.50 €
Polbo all'amatriciana e pecorino dolce {1-4-7-13-14} Con salsa amatriciana de pulpo y pecorino dulce	
CAVATELLI	18.50 €
Con ragù di cinghiale e pane aromatico {1-7} Con ragù de jabalí y pan aromático	
GNOCCHETTI SARDI AL RAGÙ	
<i>Gnocchetti Sardi con ragù de carne {7-9}</i>	
*Porzione bambino / Porción niño	10.50 €
*Porzione adulto / Porción adulto	17.00 €
GNOCCHETTI SARDI AL POMODORO	
<i>Gnocchetti Sardi con salsa de tomate {7}</i>	
*Porzione bambino / Porción niño	9.50 €
*Porzione adulto / Porción adulto	15.00 €

INSALATE

INSALATA VERDE / ENSALADA VERDE	7.50 €
INSALATA MISTA / ENSALADA MIXTA	9.50 €
Lattuga. cetriolo. pomodorini. mais e carote Lechuga, pepino, tomates, maíz y zanahorias	
INSALATA ESTIVA / ENSALADA DE VERANO	11.50 €
Insalata verde. spinaci. uova. pomodorini e tonno confit {3-4} Ensalada verde, espinacas, huevos, tomates cherry y atún confitado	
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO	12.50 €
Mozzarella de búfala, tomates cherry y albahaca {7}	



SECONDI

FRITTURA DI PESCE CROCCANTE / FRITURA CRUJIENTE DE MAR 22.50 €

Calamari e gamberi {1-2-4-14}
Calamares y gambas

PESCATO DEL GIORNO / PESCATO DEL DÍA

Soggetto a disponibilità / Según disponibilidad

A partire da 7 € per 100g secondo tipologia pescato + contorno incluso
Desde 7 € por 100 g según el tipo de pescado + guarnición incluida

TONNO SCOTTATO / ATÚN SELLADO 23.00 €

Con crema di topinambur, spinaci e sesamo {11-7}
Con crema de topinambo, espinacas y sésamo

PORCEDDU SARDO / PORCEDDU SARDO (COCHINILLO ASADO) 23.50 €

Con crema di patate, spinaci e Demi-Glacé {7-9}
Con crema de patata, espinacas y Demi-Glacé

SELEZIONE DI CARNE GRIGLIATA / SELECCIÓN DE CARNES A LA PARRILLA:

Tomahawk e controfiletto - € 8 per 100g + contorno incluso
Tomahawk y entrecot - € 8 por 100 g + guarnición incluida

CONTORNI

INSALATA VERDE / ENSALADA VERDE 4.00 €

INSALATA MISTA / PATATE AL FORNO / PATATINE FRITTE 5.00 €

Ensalada mixta / Patatas al horno / Patatas fritas

SPINACI / ESPINACAS 6.00 €

CAPONATA DI VERDURE / CAPONATA DE VERDURAS 7.00 €

DOLCI

IL NOSTRO ROCHER / NUESTRO ROCHER 7.00 €

Cremoso alle nocciole con glassa Rocher e sabbia al cioccolato {1-3-7-11}
Crema de avellanas con glaseado Rocher y arena de chocolate

SEMIFREDDO AL TORRONE / SEMIFRÍO DE TURRÓN 7.00 €

Parfait de turrón con naranja caramelizada {3-7-8-11}

TIRAMISÙ FATTO IN CASA / TIRAMISÚ CASERO {1-3-7-11} 7.00 €

SEADAS TIPICHE / SEADAS TRADICIONALES 7.00 €

Con miele o zucchero / con miel o azúcar {1-7}

SORBETTO AL LIMONE / SORBETE DE LIMÓN {7} 4.00 €

COPPA NUTELLA / COPA NUTELLA 7.00 €

2 palline di Fior di Latte, Nutella, Panna montata, granella alla nocciola e coulis al cioccolato {1-3-7-11}
2 bolas de Fior di Latte, Nutella, nata montada, crocante de avellana y coulis de chocolate

COPPA PISTACCHIO / COPA DE PISTACHO 7.00 €

2 palline di Fior di Latte, crema di pistacchio bio, panna montata e crumble di pistacchio {1-3-7-11}
2 bolas de Fior di Latte, crema ecológica de pistacho, nata montada y crumble de pistacho

FRUTTA DI STAGIONE / FRUTA DE TEMPORADA 7.00 €



LISTA ALLERGENI

LISTA DE ALÉRGENOS:

1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)**
 - CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN (TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, KAMUT)
2. **CROSTACEI E DERIVATI**
 - CRUSTÁCEOS Y DERIVADOS
3. **UOVA E DERIVATI**
 - HUEVOS Y DERIVADOS
4. **PESCE E DERIVATI**
 - PESCADO Y DERIVADOS
5. **ARACHIDI E DERIVATI**
 - CACAHUETES Y DERIVADOS
6. **SOIA E DERIVATI**
 - SOJA Y DERIVADOS
7. **LATTE E DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO)**
 - LECHE Y DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)
8. **FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E DERIVATI)**
 - FRUTOS DE CÁSCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, PISTACHOS Y DERIVADOS)
9. **SEDANO E DERIVATI**
 - APIO Y DERIVADOS
10. **SENAPE E DERIVATI**
 - MOSTAZA Y DERIVADOS
11. **SEMI DI SESAMO E DERIVATI**
 - SEMILLAS DE SÉSAMO Y DERIVADOS
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG-L)**
 - DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10MG/KG-L)
13. **LUPINI E DERIVATI**
 - ALTRAMUCES Y DERIVADOS
14. **MOLLUSCHI E DERIVATI**
 - MOLUSCOS Y DERIVADOS

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

* PARA CUALQUIER DUDA O NECESIDAD ESPECÍFICA, CONSULTE AL PERSONAL DE SALA

