



HOTEL
LE DUNE PISCINAS
ECORESORT, BEACH & SPA

RISTORANTE ROSSO TRAMONTO

MENU À LA CARTE
2019



GIULIO CATELLI
CAMPETTO DI BASKET, 2018
OLIO SU TELA, 120X100 CM

GENTILE OSPITE,

nella magica cornice dell'**HOTEL LE DUNE PISCINAS**, il ristorante **ROSSO TRAMONTO** è orgoglioso di offrirLe un menu studiato con la massima attenzione e preparato con i migliori ingredienti del territorio e del nostro orto, rigorosamente stagionali e per la maggior parte biologici e biodinamici.

È una cucina contemporanea ed ecologica, cucinata con passione e gusto, attenta alla Vostra preziosa salute e quindi all'utilizzo di grassi (mai in eccesso) e di zuccheri (in piccola quantità, integrali o alternativi).

La pasta ed i gelati sono da noi prodotti e in carta sono presenti anche piatti vegetariani e vegani perché tutti i nostri ospiti possano trascorrere gustosi e piacevoli momenti con noi.

Buon Appetito!

DEAR GUEST,

in the enchanting setting of the **LE DUNE PISCINAS HOTEL**, the **ROSSO TRAMONTO** restaurant is glad to offer you a Menu studied with great care and prepared with the best local, seasonal, and mostly biological and biodynamical ingredients.

Our cuisine is contemporary and ecological, prepared with passion and taste. We take care of you precious health, limiting fats (never exceeding) and sugars (reduced amount, whole or alternatives).

Pasta and ice cream are home produced. Moreover, in the Menu you can also find vegetarian and vegan dishes, so that all our guests can enjoy tasty and pleasant moments with us.

Enjoy Your Meal!

CHER CLIENT,

dans le cadre magique de l'**HÔTEL LE DUNE PISCINAS**, le restaurant **ROSSO TRAMONTO** est fier de vous offrir un menu étudié avec le plus grand soin et préparé avec les meilleurs ingrédients du terroir et de notre potager, rigoureusement de saison et en grande partie biologiques et biodynamiques.

C'est une cuisine contemporaine et écologique, réalisée avec passion et goût, attentive à votre précieuse santé et donc à l'utilisation des matières grasses (jamais en excès) et des sucres (en petite quantité, intégral ou alternatif).

Nous produisons nos pâtes et nos glaces et vous trouverez également sur la carte des plats végétariens et végétaliens, pour que tous nos clients puissent passer de savoureux et agréables moments en notre compagnie.

Bon Appétit!

VEREHRTER GAST,

in der magischen Umgebung des **HOTELS LE DUNE PISCINAS** ist das Restaurant **ROSSO TRAMONTO** stolz, Ihnen ein mit größter Sorgfalt entwickeltes Menü anzubieten, das aus den besten Zutaten aus der Region und aus unserem Garten, streng saisonal und überwiegend biologisch und biodynamisch, zubereitet wird.

Es ist eine moderne und ökologische Küche, mit Leidenschaft und Geschmack, aufmerksam Ihrer kostbaren Gesundheit gegenüber, und damit auch der Verwendung von Fetten (nie in übertriebenem Maße) und Zuckern (in kleinen Mengen, als Vollrohrzucker oder mit Alternativen).

Pasta und Eis werden von uns hergestellt und das Menü verfügt auch über vegetarische und vegane Gerichte, damit alle unsere Gäste schmackhafte und wohlige Momente mit uns genießen können.

Guten Appetit!

GENTILE OSPITE,

È nostra cura essere attenti ad allergie e intolleranze. Metteteci al corrente delle Vostre esigenze alimentari per poterle soddisfare.

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni indicate nell'all. II del Reg. UE 1169/2011, quali: cereali contenenti glutine e prodotti derivati; crostacei e prodotti a base di crostacei; uova e prodotti a base di uova; pesce e prodotti a base di pesce; arachidi e prodotti a base di arachidi; soia e prodotti a base di soia; latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano; senape e prodotti a base di senape; semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; anidride solforosa e solfiti; lupino e prodotti a base di lupino; molluschi e prodotti a base di molluschi.

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 - Allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3. Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione tramite abbattitore.

CHER CLIENT,

Nous sommes très attentifs aux allergies et aux intolérances. Informez-nous de vos exigences alimentaires afin de les satisfaire.

Les plats proposés contiennent ou peuvent contenir un ou plusieurs allergènes appartenant aux 14 types d'allergènes énumérés dans l'annexe II du Règl. UE 1169/2011, comme : les céréales contenant du gluten et des produits dérivés ; les crustacés et les produits à base de crustacés, les oeufs et les produits à base d'oeufs ; les poissons et les produits à base de poissons ; les arachides et les produits à base d'arachides ; le soja et les produits à base de soja ; le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose) ; les fruits à coques, le céleri et les produits à base de céleri ; la moutarde et les produits à base de moutarde ; les graines de sésame et les produits à base de graines de sésame ; le dioxyde de soufre et les sulfites ; le lupin et les produits à base de lupin ; les mollusques et les produits à base de mollusques.

Le poisson destiné à être consommé cru ou pratiquement cru a été soumis à un traitement préalable conformément aux dispositions du règlement (CE) 853/2004 - Annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3. Certains aliments pourraient provenir d'une congélation par le biais d'un abaisseur de température.

(V) VEGETARIANO
(VEG) VEGANO
(G) GLUTEN FREE
(E) CONTIENE UOVA

Le proposte seguite dalla (G) sono senza glutine, anche se le attuali procedure di preparazione non possono escludere eventuali contaminazioni da glutine stesso. Alcune proposte del menù "primi", su richiesta, possono essere rielaborate in modo tale da essere gradite agli ospiti vegani.

(V) VEGETARIAN
(VEG) VEGAN
(G) GLUTEN FREE
(E) CONTAINS EGGS

Although the current recipes procedures can't exclude eventual gluten contamination, the proposals followed by (G) are gluten free. It is possible to require some of the proposals contained in the "primi" Menu, suitable for vegans.

DEAR GUEST,

It is up to us to be careful with allergies and intolerances. Please, let us know about your food needs in order to satisfy you.

The meals we offer contain, or can contain, several allergens belonging to the 14 typologies of allergens specified in the Annex II of the Reg. UE 1169/2011, such as: cereals containing gluten and derivatives; shellfish and products made up of shellfish; eggs and products made up of eggs; fish and products made up of fish; peanuts products made up of peanuts; soy and products made up of soy; milk and products made up of milk (lactose included); shell-fruit, celery and products made up of celery; mustard and products made up of mustard; sesame seeds and products made up of sesame seeds; sulphurous dioxide and sulphites; lupine and products made up of lupine; molluscs and products made up of molluscs.

According to the Regulation (CE) 853/2004 - Annex III, section VIII, chapter 3, Part D, Nr. 3, raw or partially raw fish for food is subjected to blast chilling process. Some food may have been subjected to blast freezing.

VEREHRTER GAST,

Es ist unsere Aufgabe, auf ihre Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten Rücksicht zu nehmen. Klären Sie uns über Ihre Ernährungsbedürfnisse auf, damit wir ihnen gerecht werden können.

Die Gerichte enthalten oder können eines oder mehrere der 14 folgenden verschiedenen Arten von Allergenen enthalten, die in der Anlage II der VO EU 1169/2011, aufgeführt werden: glutenhaltiges Getreide und Nebenprodukte, Krustentiere und Produkte auf der Grundlage von Krustentieren, Eier und Eiprodukte, Fisch und Fischprodukte, Erdnüsse und Erdnussprodukte, Sojabohnen und Sojaprodukte, Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Nüsse, Sellerie und Produkte auf der Grundlage von Sellerie, Senf und Senfprodukte, Sesam und Sesamprodukte, Schwefeldioxid und Sulfit, Lupinensamen und Produkte auf der Grundlage von Lupinensamen, Muscheln und Produkte auf der Grundlage von Muscheln.

Der zum rohen oder fast rohen Verzehr bestimmte Fisch wurde einer präventiven Säuberungsbehandlung gemäß den Anforderungen der Verordnung (EG) 853/2004 - Anhang III Abschnitt VIII Kapitel 3, Buchstabe D Absatz 3 unterzogen. Einige Lebensmittel können schockgefroren worden sein.

(V) VÉGÉTARIEN
(VEG) VÉGÉTALIEN
(G) SANS GLUTEN
(E) CONTIENT DES OEUFS

Les propositions suivies d'un (G) sont sans gluten, même si les procédures actuelles de préparation ne peuvent exclure d'éventuelles contaminations par le gluten. Certaines propositions du menu «primi» peuvent, sur demande, être transformées pour être également appréciées des végétaliens.

(V) VEGETARISCH
(VEG) VEGAN
(G) GLUTENFREI
(E) ENTHÄLT EIER

Die Vorschläge unter (G) sind glutenfrei, auch wenn bei den tatsächlichen Herstellungsverfahren eine Kontamination durch Gluten nicht ausgeschlossen werden kann. Einige Vorschläge des Menüs "primi", können auf Wunsch so überarbeitet werden, dass sie auch von veganen Gästen genossen werden können.



GIULIO CATELLI
IL GIARDINO DI LUDOVICO, 2018
OLIO SU TELA 160X130 CM

VINCENZO VACCARO

STUDIO, LAVORO, SPERIMENTAZIONE E... TANTA PASSIONE: ecco gli strumenti che **VINCENZO VACCARO**, giovane e talentuoso chef campano, ha portato con se nei migliori ristoranti della Penisola per apprendere il meglio della ristorazione italiana.

Concretezza e semplicità, utilizzo di ingredienti e preparazioni che restituiscono sapori dimenticati, fanno di Vincenzo più un cuoco che uno chef ma la ricerca, gli accostamenti e le nuove tecniche sperimentate, si integrano e perfezionano la semplicità donandole struttura e straordinario impatto sensoriale.

La Campania è la sua terra d'origine e il sole ed il mare sono dentro i piatti di Vincenzo che, dopo l'apertura di un suo ristorante dove rinnova l'alta tradizione napoletana, è in Sardegna a confrontarsi e contaminare con la propria cultura gastronomica un'altra cucina mediterranea ed offrire agli ospiti di Rosso Tramonto nuove, deliziose esperienze

STUDY, WORK, EXPERIMENTATION AND... A LOT OF PASSION: these are the utensils that **VINCENZO VACCARO**, a young and talented chef from Campania took with him to the best restaurants in the Peninsula to learn about the best of Italian cuisine.

Solidity and simplicity, and the use of ingredients and preparations that return forgotten flavours, make Vincenzo more of a cook than a chef, but the research, the combinations and the new experimental techniques, integrate and perfect simplicity, giving it a structure and extraordinary sensorial impact.

Campania is his region of his birth, and Vincenzo captures both the sun and the sea in his dishes; after opening his restaurant in Sardinia, where he has returned to the highest Neapolitan traditions, he compares and cross-pollinates them with his own gastronomic culture to produce another Mediterranean cuisine, and to offer guests at the Rosso Tramonto novel and delicious experiences

DES ÉTUDES, DU TRAVAIL, DES EXPÉRIMENTATIONS ET... BEAUCOUP DE PASSION : voilà les atouts que **VINCENZO VACCARO**, chef jeune et talentueux originaire de Campanie, a apporté avec lui dans les meilleurs restaurants de la Péninsule pour apprendre le meilleur de la restauration italienne.

Le caractère concret et la simplicité, l'utilisation d'ingrédients et de préparations redonnant des saveurs oubliées, font de Vincenzo un cuisinier plus qu'un chef, mais ses recherches, associations et nouvelles techniques testées, intègrent et perfectionnent la simplicité en lui donnant une structure et un impact sensoriel extraordinaire.


La Campanie est sa terre d'origine et le soleil et la mer subliment les plats de Vincenzo qui, après l'ouverture d'un restaurant où il renouvelle la haute tradition napolitaine, est en Sardaigne pour aborder et influencer de sa culture gastronomique une autre cuisine méditerranéenne et offrir aux clients de Rosso Tramonto des expériences nouvelles et délicieuses

FREUDE AM LERNEN, ARBEITEN, EXPERIMENTIEREN UND... GANZ VIEL LEIDENSCHAFT: das sind die Werkzeuge, die **VINCENZO VACCARO**, ein junger und talentierter Koch aus Kampanien, in den Spitzenrestaurants der Halbinsel eingesetzt hat, um sich das Beste der italienischen Gastronomie anzueignen.

Gegenständlichkeit und Schlichtheit sowie die Verwendung von Zutaten und Zubereitungen, die vergessene Aromen wieder auferstehen lassen, machen Vincenzo mehr zu einem Koch als zu einem Küchenchef. Hier vereinen sich jedoch Forschergeist, Sinn für Kombinationen und neue getestete Techniken und perfektionieren die Schlichtheit, indem sie ihr Struktur und eine außergewöhnliche sensorische Wirkung verleihen. Der aus Kampanien stammende Vincenzo lässt in seinen Gerichten die Sonne und das Meer einfließen.

Nach der Eröffnung seines Restaurants, in dem er die neapolitanische Tradition erneuert, ist Vincenzo nach Sardinien gekommen, um eine weitere mediterrane Küche kennen zu lernen, hier seine eigenen gastronomischen Erfahrungen einfließen zu lassen und den Gästen des Rosso Tramonto neuartige und exquisite Gaumenfreuden anzubieten





SCORFANO ROSSO GRATINATO AL PROFUMO DI LIMONE, FAGIOLI BIANCHI DI TERRASEO, VONGOLE E BOTTARGA DI CABRAS

Lo scorfano rosso è un pesce con straordinarie qualità organolettiche, carni bianche, sode e molto digeribili, pochissimi grassi e molti sali minerali.

È un pesce che trova posto nelle tradizioni culinarie della Sardegna così come in quelle del nostro chef Vincenzo Vaccaro, campano di nascita.

In questa proposta lo chef lo prepara con una tecnica tipica napoletana, gratinandolo al profumo di limoni per poi abbinarlo ad una vellutata di Fagioli bianchi di Terraseo provenienti dalla vicina Carbonia, bottarga ed una salsa di vongole veraci leggermente affumicate provenienti da Cabras.

Prodotti di eccellenza del territorio e perizia tecnica per uno straordinario piatto dai sapori prettamente marini.

GRATINATED REDFISH WITH LEMON, TERRASEO WHITE BEANS, CLAMS AND CABRAS BOTTARGA

The redfish is a fish with extraordinary organoleptic properties, firm white flesh that is easy to digest, low in fat and high in mineral salts.

It is a fish that forms part of the Sardinian tradition as well as the tradition of Campania where our chef, Vincenzo Vaccaro, was born.

The chef has made this dish according to a typical Neapolitan method, it is gratinated with lemon and then served with cream of Terraseo white beans, from nearby Carbonia, bottarga and a mildly smoked clam sauce from Cabras.

Excellent local products and technical expertise combine to produce an extraordinary dish full of the flavours of the sea.

SÉBASTE ROUGE GRATINÉ PARFUMÉ AU CITRON, HARICOTS BLANCS DE TERRASEO, PALOURDES ET POUTARGUE DE CABRAS

Le sébaste rouge est un poisson aux extraordinaires qualités organoleptiques, à la chair blanche et ferme, très digeste, peu gras et contenant de nombreux sels minéraux.

Ce poisson fait partie de la tradition culinaire sarde et de notre chef, natif de la Campanie, Vincenzo Vaccaro.

Dans cette proposition, le chef le prépare avec une technique typiquement napolitaine, en le faisant gratiner avec du citron, pour ensuite le proposer avec un velouté de haricots blancs de Terraseo provenant de Carbonia, toute proche, de la poutargue et une sauce aux palourdes légèrement fumés provenant de Cabras.

Produits locaux d'excellence et savoir-faire technique pour un plat extraordinaire aux saveurs résolument marines.

ÜBERBACKENER ROTBARSCH MIT ZITRONENDUFT, WEIßEN BOHNEN AUS TERRASEO, VENUSMUSCHELN UND ROGEN AUS CABRAS

Der Rotbarsch ist ein Fisch mit außerordentlichen organoleptischen Eigenschaften, weißem, schnittfestem und sehr gut verdaulichem Fleisch, mit wenig Fett und vielen Mineralsalzen.

Der Rotbarsch nimmt eine wichtige Stellung in den kulinarischen Traditionen Sardinien ein und so auch in der unseres Chefkochs Vincenzo Vaccaro, der ursprünglich aus Kampanien stammt.

Bei diesem Gericht bereitet der Chef den Fisch mit einer typischen neapolitanischen Technik vor, überbackt ihn mit Zitronenduft, um ihn dann mit einem samtigen Mantel weißer Terraseo-Bohnen aus dem nahen Carbonia, mit Roggen und mit einer Tunke aus wahren, leicht geräucherten Venusmuscheln aus Cabras, zu verbinden.

Außerordentliche Produkte aus der Region und Fachwissen für die Zubereitung eines wundervollen Gerichtes mit ausschließlichem Meeresschmack.



LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

ANDANDO PER MARE

Snack

Tonno Rosso di Carloforte appena scottato, pomodori confit, cipolle rosse e battuto di olive

Fregula mantecata al pomodoro giallo e crudo di mare

Spaghetti aglio olio peperoncini dolci, cozze del golfo di Oristano, origano fresco e pane piccante

Calamaro alla brace, patate, cime di rapa e latte affumicato (G)

Cassata ghiacciata, amaretti e pesche alla verbena (V) (G) (E)

Piccola pasticceria (E)

65 € PER OSPITE

85 € CON VINI IN ABBINAMENTO SCELTI DAL SOMMELIER

PASSEGGIATA IN CAMPAGNA

Snack

Capretto Sardo da latte in crosta, battuto di cardi di Sardegna, cipollotti, guanciale e tartufo nero

Consistenze di zucchine, mandorle e pecorino Granglona (V)

Gnocco di patate ripieno di formaggi Sardi, puzzle di pomodori, olio alla menta e basilico (V)

Maialino cotto lentamente, riduzione alla birra Pozzo 16, spinacine e variazione di carote

Crema brûlée alla nocciola, pera e ricotta di pecora (E)

Piccola pasticceria (E)

60 € PER OSPITE

80 € CON VINI IN ABBINAMENTO SCELTI DAL SOMMELIER

DEGUSTANDO

Snack

Una sequenza di otto creazioni dello Chef dedicata a chi desidera esplorare a fondo le nostre proposte gastronomiche

Piccola pasticceria (E)

80 € PER OSPITE

110 € CON VINI IN ABBINAMENTO SCELTI DAL SOMMELIER

La scelta dei menù è consigliata per tutti gli ospiti dell'intero tavolo



OUR TASTING EVENTS

SEAFOOD TASTING

Snack

Carloforte red tuna freshly seared, tomato confit, red onions and beaten olives

Creamed fregula pasta with yellow tomatoes and raw seafood

Garlic, oil and sweet chilli spaghetti, mussels from the gulf of Oristano, fresh oregano and spicy bread

Grilled squid, potatoes, turnip tops and smoked milk (G)

Frozen cassata, amaretti and peaches in verbena (V) (G) (E)

Small pastries (E)

65 € FOR GUEST

85 € WITH WINE PAIRING CHOSEN BY OUR MAÎTRE

COUNTRY WALKS

Snack

Sardinian baby goat en croute, chopped Sardinian thistles, spring onion, cheek bacon and black truffle

Soup of courgettes, almonds and Granglona pecorino cheese (V)

Potato gnocchi filled with Sardinian cheeses, tomato puzzle, with basil and mint oil (V)

Slow-cooked suckling pig, Pozzo 16 beer reduction, spinach and carrots

Crema brûlée with hazelnuts, pears and sheep ricotta (E)

Small pastries (E)

60 € FOR GUEST

80 € WITH WINE PAIRING CHOSEN BY OUR MAÎTRE

TASTINGS

Snack

A sequence of eight freehand creations dedicated to those who want to explore our gastronomic offerings in greater depth

Small pastries (E)

80 € FOR GUEST

110 € WITH WINE PAIRING CHOSEN BY OUR MAÎTRE

The choice of menus is recommended for every guest at all of the tables

NOS PROPOSITIONS

BALADE EN MER

Snack

Thon rouge de Carloforte en aller-retour, tomates confites, oignons rouges et tapenade

Pâtes Fregula à la crème de tomate jaune et fruits de mer crus

Spaghetti à l'huile d'ail, piments doux, moules du golfe d'Oristano, origan frais et pain épicé

Calmar braisé, pommes de terre navets et lait fumé (G)

Cassata glacée, amaretti et pêches à la verveine (V) (G) (E)

Petites pâtisseries (E)

65 € PAR PERSONNE

85 € AVEC VINS D'ACCOMPAGNEMENT CHOISIS PAR LE SOMMELIER

DANS LA CAMPAGNE

Snack

Chevreau de lait sarde en croûte, gratin de cardons de Sardaigne, jeunes oignons, lard et truffe noire

Lanières de courgettes, amandes et pecorino Granglona (V)

Gnocco de pommes de terre fourré au fromages sardes, puzzle de tomates, huile à la menthe et au basilic (V)

Porcelet cuit lentement, réduction à la bière Pozzo 16, épinards et variations de carottes

Crème brûlée à la noisette, à la poire et à la ricotta de chèvre (E)

Petites pâtisseries (E)

60 € PAR PERSONNE

80 € AVEC VINS D'ACCOMPAGNEMENT CHOISIS PAR LE SOMMELIER

DÉGUSTATION

Snack

Une séquence de huit créations à main levée dédiée à ceux qui souhaitent explorer en profondeur nos propositions gastronomiques

Petites pâtisseries (E)

80 € AR PERSONNE

110 € AVEC VINS D'ACCOMPAGNEMENT CHOISIS PAR LE SOMMELIER

Le choix des menus est recommandé pour tous les hôtes de la table



UNSERE VERKOSTUNGEN

IM MEER SEGELN

Snack

Scharf angebratener roter Thunfisch aus Carloforte, Confit-Tomaten, rote Zwiebeln und Oliven

Fregula mit gelben Tomaten und rohen Meeresfrüchten

Spaghetti mit Knoblauch, Öl, milden Chilischoten, Miesmuscheln aus dem golf von Oristano, frischem Oregano und würzigem Brot

Gegrillter Tintenfisch, Kartoffeln, Rübenspitzen und geräucherte Milch (G)

Sizilianische, vereiste Cassata, Amaretti und Fische alla Verbena (V) (G) (E)

Kleingebäck (E)

65 € PRO GAST

85 € MIT WEIN-PAARUNG NACH WAHL DES MAÎTRE

AUF DEM LANDE SPAZIEREN GEHEN

Snack

Milchziegeln aus Sardinien in der Kruste, Battuto di Cardi aus Sardinien, Zwiebeln, Guanciale e schwarzer Trüffel

Mousse aus Zucchini, Mandeln und Pecorinokäse Granglona (V)

Kartoffelnocken, gefüllt mit Käsen aus Sardinien, Tomatenpuzzle, Minzen- und Basilikumöl (V)

Langsam geröstetes Jungschwein, Bearbeitung mit Bier 16, Spinat- und Karottenvariationen

Creme brulée aus Haselnuss, Birne und Ziegenricotta (E)

Kleingebäck (E)

60 € PRO GAST

80 € MIT WEIN-PAARUNG NACH WAHL DES MAÎTRE

VERKOSTUNG

Snack

Acht Kreationen für Gäste, die unser kulinarisches Angebot eingehend kennenlernen möchten

Kleingebäck (E)

80 € PRO GAST

110 € MIT WEIN-PAARUNG NACH WAHL DES MAÎTRE

Die Auswahl der Menüs wird sämtlichen Gästen der Tischrunde empfohlen

I NOSTRI PIATTI ALLA CARTA

PER INIZIARE VI CONSIGLIAMO...

TRIGLIA ROSSA CROCCANTE, LATTUGA, POMODORI ALL'ACETO STRAVECCHIO E MIELE DI CARDI E SENAPE	18 €
TONNO ROSSO DI CARLOFORTE APPENA SCOTTATO, POMODORI CONFIT, CIPOLLE ROSSE E BATTUTO DI OLIVE	20 €
CARPACCIO DI MUGGINE, CIPOLLA AFFUMICATA, SABA DE FIGU MORISCA E MAIONESE AI RICCI DI MARE (G)	18 €
MELANZANA COTTA LENTAMENTE, ACQUA DI POMODORO, PANE CARASAU E BASILICO (VEG).....	14 €
CAPRETTO SARDO DA LATTE IN CROSTA, BATTUTO DI CARDI DI SARDEGNA, CIPOLLOTTI, GUANCIALE E TARTUFO NERO	16 €
BATTUTO DI BUE ROSSO DI MONTIFERRU, CREMA DI TUORLO D'UOVO, FAGIOLINI E ALICI DI CETARA (G) (E)	18 €

I NOSTRI PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINI DOLCI, COZZE DEL GOLFO DI ORISTANO, ORIGANO FRESCO E PANE PICCANTE.....	16 €
FREGULA MANTECATA AL POMODORO GIALLO E CRUDO DI MARE	18 €
GNOCCO DI PATATE RIPIENO DI FORMAGGI SARDI, PUZZLE DI POMODORI, OLIO ALLA MENTA E BASILICO (V) (E).....	16 €
RISOTTO ALLO ZAFFERANO DI SAN GAVINO, ARANCE DI MURAVERA E CAPRINO (V) (G).....	16 €
CONSISTENZE DI ZUCCHINE, MANDORLE E PECORINO GRANGLONA (V) (G).....	16 €

I nostri primi piatti, su richiesta, possono essere rielaborati in modo tale da essere graditi agli ospiti vegani o intolleranti al glutine

PER PROSEGUIRE...

DENTICE VERACE, SCAROLE RIPASSATE POMODORO E CAPPERI SELARGINI (G)	26 €
CALAMARO ALLA BRACE, PATATE, CIME DI RAPA E LATTE AFFUMICATO (G)	22 €
SCORFANO ROSSO GRATINATO AL PROFUMO DI LIMONE, FAGIOLI BIANCHI DI TERRASEO, VONGOLE E BOTTARGA DI CABRAS	24 €
MAIALINO COTTO LENTAMENTE, RIDUZIONE ALLA BIRRA POZZO 16, SPINACINI E VARIAZIONE DI CAROTE (G)	22 €
PEPERONE ARROSTO RIPIENO DI BURRATA E OLIVE CON CREMOSO DI PANE BRUSCHETTATO (V)	18 €



PER FINIRE...

I NOSTRI DOLCI SONO ACCOMPAGNATI DA PRE DESSERT E PICCOLA PASTICCERIA

SELEZIONE DI FORMAGGI SARDI DAL NOSTRO CARRELLO IN ABBINAMENTO A MIELE DALLE DUNE DI PISCINAS, MOSTARDE E FRUTTA SECCA (V) (G)	16 €
"DOLCI PASSIONI" 3 ASSAGGI DI DOLCI DEL NOSTRO CHEF PASTICCERE.....	16 €
CASSATA GHIACCIATA, AMARETTI E PESCHE ALLA VERBENA (V) (G) (E)	10 €
CREME BRULÉE ALLA NOCCIOLA, PERA E RICOTTA DI PECORA (V) (E)	12 €
BABÀ NAPOLETANO, CREMA ALLA VANIGLIA BOURBON E FRUTTI DI BOSCO (V) (E)	12 €
SOFFICE AL CIOCCOLATO 70%, ANGURIA NERA E GRUE DI CACAO (V) (E)	14 €
GELATI E SORBETTI ALLA FRUTTA FRESCA DI NOSTRA PRODUZIONE (V) (G)	10 €

LE VOSTRE RICHIESTE

Le vostre richieste sono soddisfatte su prenotazione

Gran crudo: crostacei, conchiglie, pescato locale in carpaccio e tartare accompagnato da frutta e vegetali (G)

55€ PER OSPITE

Astice locale come piace a Voi

20€ PER ETTO

Aragosta locale come piace a Voi

22€ PER ETTO

Pescato del giorno locale come piace a Voi

8€ PER ETTO

OUR DISHES À LA CARTE

FOR STARTERS WE SUGGEST...

CRUNCHY RED MULLET, LETTUCE, TOMATOES IN AGED VINEGAR WITH MUSTARD AND THISTLE HONEY	18 €
CARLOFORTE RED TUNA FRESHLY SEARED, TOMATO CONFIT, RED ONIONS AND BEATEN OLIVES	20 €
CARPACCIO OF MULLET, SMOKED ONION, BARBARY FIG REDUCTION AND SEA URCHIN MAYONNAISE (G).....	18 €
SLOW-COOKED AUBERGINE, TOMATO WATER, THIN, CRUNCHY SARDINIAN BREAD AND BASIL (VEG).....	14 €
SARDINIAN BABY GOAT EN CROUTE, CHOPPED SARDINIAN THISTLES, SPRING ONION, CHEEK BACON AND BLACK TRUFFLE	16 €
TARTAR OF BUE ROSSO DI MONTIFERRU, EGG YOLK CREAM, GREEN BEANS AND CETARA ANCHOVIES (G) (E).....	18 €

OUR FIRST COURSES

GARLIC, OIL AND SWEET CHILLI SPAGHETTI, MUSSELS FROM THE GULF OF ORISTANO, FRESH OREGANO AND SPICY BREAD.....	16 €
CREAMED FREGULA PASTA WITH YELLOW TOMATOES AND RAW SEAFOOD	18 €
POTATO GNOCCHI FILLED WITH SARDINIAN CHEESES, TOMATO PUZZLE, WITH BASIL AND MINT OIL (V) (E).....	16 €
SAN GAVINO SAFFRON RISOTTO, MURAVERA ORANGES AND GOAT CHEESE (V) (G).....	16 €
SOUP OF COURGETTES, ALMONDS AND GRANGLONA PECORINO CHEESE (V) (G).....	16 €

Some of the dishes on our "Our First Courses" menu can, on request, be reworked to meet the needs of our vegan guests or those with a gluten intolerance

TO CONTINUE...

SNAPPER, SAUTEED ESCAROLE AND SELARGINI CAPERS (G)	26 €
GRILLED SQUID, POTATOES, TURNIP TOPS AND SMOKED MILK (G).....	22 €
GRATINATED REDFISH WITH LEMON, TERRASEO WHITE BEANS, CLAMS AND CABRAS BOTTARGA.....	24 €
SLOW-COOKED SUCKLING PIG, POZZO 16 BEER REDUCTION, SPINACH AND CARROTS (G).....	22 €
ROAST PEPPERS FILLED WITH BURRATA CHEESE AND OLIVES WITH TOASTED BREAD CREAM (V)	18 €



AND TO FINISH...

OUR SWEETS ARE ACCOMPANIED BY A PRE DESSERT AND SMALL PASTRIES

SELECTION OF SARDINIAN CHEESES FROM OUR CART, COMBINED WITH HONEY FROM THE DUNES OF PISCINAS, MUSTARDS AND DRIED FRUITS (V) (G)	16 €
"SWEET PASSIONS" 3 SAMPLE DESSERTS FROM OUR PASTRY CHEF.....	16 €
FROZEN CASSATA, AMARETTI AND PEACHES IN VERBENA (V) (G) (E)	10 €
CREME BRULÉE WITH HAZELNUTS, PEARS AND SHEEP RICOTTA (V) (E)	12 €
NEAPOLITAN BABÀ, BOURBON VANILLA CREAM AND BERRIES (V) (E)	12 €
70% CHOCOLATE MOUSSE, BLACK WATERMELON COCOA NIBS (V) (E)	14 €
HOMEMADE FRESH FRUIT SORBETS AND ICE CREAMS (V) (G)	10 €

YOUR REQUESTS

Your requests can only be met with a reservation

Raw Platter: shellfish, snails, locally caught fish carpaccio and tartare accompanied by fruit and vegetables (G)

55€ PER GUEST

Local European lobster as You like it

20 € PER 100 G

Local red lobster as You like it

22 € PER 100 G

Local catch of the day as You like it

8 € PER 100 G

NOS PLATS À LA CARTE

POUR COMMENCER, NOUS VOUS PROPOSONS...

ROUGET BARBET CROUSTILLANT, LAITUE, TOMATES AU VINAIGRE EXTRA-VIEUX ET MIEL DE CHARDON ET MOUTARDE.....	18 €
THON ROUGE DE CARLOFORTE EN ALLER-RETOUR, TOMATES CONFITES, OIGNONS ROUGES ET TAPENADE	20 €
CARPACCIO DE MULET, OIGNON FUMÉ, SABA DE FIGU MORISCA (SIROP À BASE DE MOÛT DE FIGUES DE BARBARIE) ET MAYONNAISE AUX OURSINS (G).....	18 €
AUBERGINE CUIE LENTEMENT, JUS DE TOMATE, PAIN CARASAU ET BASILIC (VEG).....	14 €
CHEVREAU DE LAIT SARDE EN CROÛTE, GRATIN DE CARDONS DE SARDAIGNE, JEUNES OIGNONS, LARD ET TRUFFE NOIRE	16 €
FILET DE BOEUF ROUGE DE MONTIFERRU, SAUCE AU JAUNE D'ŒUF, HARICOTS VERTS ET ANCHOIS DE (G) (E).....	18 €

NOS ENTRÉES

SPAGHETTI À L'HUILE D'AIL, PIMENTS DOUX, MOULES DU GOLFE D'ORISTANO, ORIGAN FRAIS ET PAIN ÉPICÉ	16 €
PÂTES FREGULA À LA CRÈME DE TOMATE JAUNE ET FRUITS DE MER CRUS	18 €
GNOCCO DE POMMES DE TERRE FOURRÉ AU FROMAGES SARDES, PUZZLE DE TOMATES, HUILE À LA MENTHE ET AU BASILIC (V) (E).....	16 €
RISOTTO AU SAFRAN DE SAN GAVINO, ORANGES DE MURAVERA ET FROMAGE DE CHÈVRE (V) (G).....	16 €
LANIÈRES DE COURGETTES, AMANDES ET PECORINO GRANGLONA (V) (G).....	16 €

Sur demande, certaines de « nos entrées » peuvent être modifiées de façon à satisfaire entièrement les clients végétaliens ou intolérants au gluten

POUR CONTINUER...

DAURADE, SCAROLE, COMPOTÉE DE TOMATES ET CÂPRES SELARGINI (G).....	26 €
CALMAR BRAISÉ, POMMES DE TERRE NAVETS ET LAIT FUMÉ (G).....	22 €
SÉBASTE ROUGE GRATINÉ ET PARFUMÉ AU CITRON, HARICOTS BLANCS DE TERRASEO, PALOURDES ET POUTARGUE DE CABRAS...	24 €
PORCELET CUIT LENTEMENT, RÉDUCTION À LA BIÈRE POZZO 16, ÉPINARDS ET VARIATIONS DE CAROTTES (G)	22 €
POIVRON GRILLÉ FARCI DE BURRATA ET D'OLIVES SERVI AVEC UN CRÉMEUX SUR UNE TARTINE FAÇON BRUSCHETTA (V).....	18 €



POUR FINIR ...

NOS DESSERTS SONT ACCOMPAGNÉS DE PRÉ-DESSERTS ET DE PETITES PÂTISSERIES

SÉLECTION DE FROMAGES SARDES DE NOTRE CHARIOT DE FROMAGES AVEC DU MIEL DES DUNES DE PISCINAS, MOUTARDES ET FRUITS SECS (V) (G)	16 €
“DOLCI PASSIONI” ASSORTIMENT DE 3 GÂTEAUX DE NOTRE CHEF PÂTISSIER	16 €
CASSATA GLACÉE, AMARETTI ET PÊCHES À LA VERVEINE (V) (G) (E)	10 €
CRÈME BRÛLÉE À LA NOISETTE, À LA POIRE ET À LA RICOTTA DE CHÈVRE (V) (E)	12 €
BABA NAPOLITAIN, CRÈME À LA VANILLE BOURBON ET FRUITS DES BOIS (V) (E)	12 €
MOELLEUX AU CACAO À 70 %, PASTÈQUE NOIRE ET GRUÉ DE CACAO (V) (E)	14 €
GLACES ET SORBETS AUX FRUITS FRAIS MAISON (V) (G)	10 €

VOS DEMANDES

Vos demandes seront satisfaites uniquement sur réservation

Gran crudo : crustacés, coquillages, poissons locaux en carpaccio et tartare accompagnés de fruits et légumes (G)

55 € PAR PERSONNE

Homard local comme vous l'aimez

20 € LES 100 G

Langouste locale comme vous l'aimez

22 € LES 100 G

Pêche locale du jour comme vous l'aimez

8 € LES 100 G

UNSERE À-LA-CARTE-GERICHTE

ZUM AUFTAKT EMPFEHLEN WIR IHNEN...

- KNUSPRIGE ROTE SEEBARBE, BLATTSALAT, TOMATEN MIT STRAVECCHIO-ESSIG UND KARDENDISTELHONIG UND SENF18 €
- SCHARF ANGEBRATENER ROTER THUNFISCH AUS CARLOFORTE, CONFIT-TOMATEN, ROTE ZWIEBELN UND OLIVEN20 €
- CARPACCIO DI MUGGINE, GERÄUCHERTE ZWIEBEL, SABA DE FIGU MORISCA UND MAYONNAISE MIT MEERIGELN (G).....18 €
- LANGSAM GEKOCHTE AUBERGINE, TOMATENWASSER, CARASAU-BROT UND BASILIKUM (VEG).....14 €
- ZIEGLEIN AUS SARDINIEN IN KRUSTENMILCH, BATTUTO DI CARDI AUS SARDINIEN, ZIEBELN, GUANCIALE UND SCHWARZER TRÜFFEL16 €
- BATTUTO DI BUE ROSSO AUS MONTIFERRU, KREME AUS EISWEIß, BOHNEN UND SARDELLEN AUS CETARA (G) (E)18 €

UNSERE ERSTEN GÄNGE

- SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH, ÖL, MILDEN CHILISCHOTEN, MIESMUSCHELN AUS DEM GOLF VON ORISTANO, FRISCHEM OREGANO UND WÜRZIGEM BROT16 €
- FREGULA MIT GELBEN TOMATEN UND ROHEN MEERESFRÜCHTEN ...18 €
- KARTOFFENNOCKEN, GEFÜLLT MIT KÄSEN AUS SARDINIEN, TOMATENPUZZLE, MINZ- UND BASILIKUMÖL (V) (E)16 €
- SAFERANREIS AUS SAN GAVINO, ORANGEN AUS MURAVERA E CAPRINO (V) (G)16 €
- MOUSSE AUS ZUCCHINI, MANDELN UND PECORINOKÄSE GRANGLONA (V) (G).....16 €

Einige unserer ersten Hauptgänge können auf Wunsch auch vegan oder glutenfrei zubereitet werden

UND FAHREN FORT MIT...

- ECHTER ZAHNBRASSE, ENDIVIEN MIT TOMATEN UND KAPERN AUS SELARGIUS IN SARDINIENI (G).....26 €
- GEBRATENER TINTENFISCH, KARTOFFELN, RÜBENSPIZEN UND GERÄUCHERTER MILCH (G)22 €
- ÜBERBACKENER ROTBARSCH MIT ZITRONENDUFT, WEIßEN BOHNEN AUS TERRASEO, VENUSMUSCHELN UND ROGEN AUS CABRAS.....24 €
- LANGSAM GEKOCHTES JUNGSCHWEIN, BEARBEITUNG MIT BIER POZZO 16, SPINAT- UND KAROTTENVARIATION (G)22 €
- GERÖSTETE PAPRIKA, GEFÜLLT MIT FETTEM WEICHKÄSE UND OLIVEN MIT CREMIGEM BRUSCHETTABROT (V)18 €



UND ZUM ABSCHLUSS...

UNSERE NACHSPEISEN WERDEN VON VORDESSERTS UND KLEINGEBÄCK BEGLEITET

- AUSWAHL AN SARDISCHEM KÄSE MIT HONIG AUS DEN DÜNEN VON PISCINAS, SENF UND TROCKENFRÜCHTEN (V) (G)16 €
- “DOLCI PASSIONI” 3 NACHSPEISEN-KOSTPROBEN UNSERES KONDITORS16 €
- VEREISTER CASSATAKUCHEN AUS SIZILIEN, AMARETTI UND PFIRSICHE ALLA VERBENA (V) (G) (E)10 €
- BRULÉE-CREME MIT HASELNUSS, BIRNE UND ZIEGENRICOTTA (V) (E)12 €
- BABÀ NAPOLETANO, BOURBON-VANILLECREME UND WALDFRÜCHTE (V) (E)12 €
- FLUFFIGE SCHOKOLADENSÜßSPEISE 70%, SCHWARZE WASSERMELONE UND GRUE AUS KAKAO (V) (E)14 €
- HAUSGEMACHTE EISE UND SORBET MIT FRISCHEN FRÜCHTEN (V) (G)10 €

IHRE ANFRAGEN

Ihre Anfragen werden nur nach Reservierung ausgeführt

Gran Crudo: Schalentiere, Krustentiere, lokaler Fisch in Carpaccio und Tartar, mit Obst und Gemüse (G)

55 € PRO PERSON

Lokaler Hummer nach Ihrem Geschmack

20 € PRO 100 G

Languste nach Ihrem Geschmack

22 € PRO 100 G

Lokaler Fisch des Tages nach Ihrem Geschmack

8 € PRO 100 G



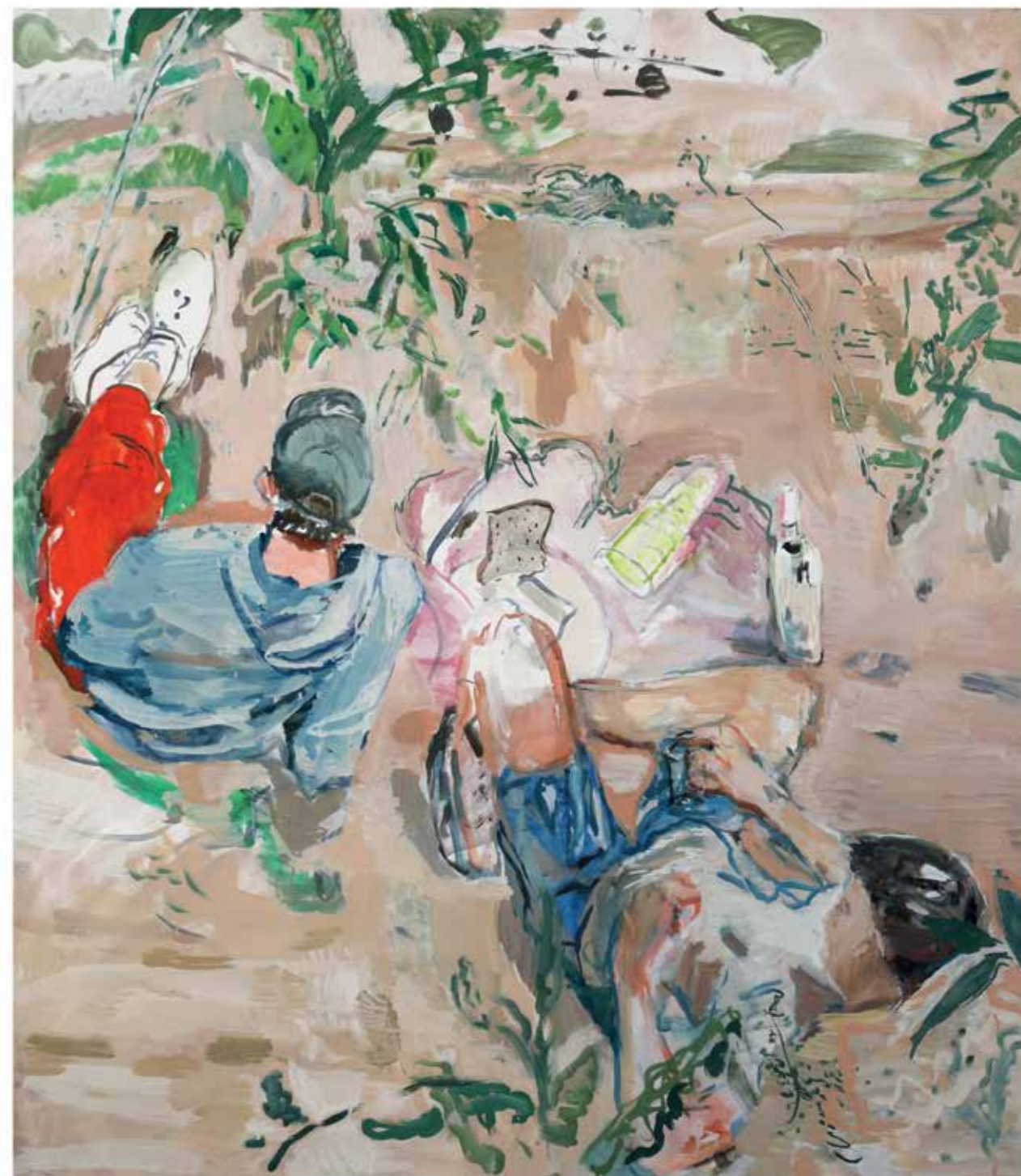
GIULIO CATELLI

Vive e lavora a Roma ed ha, quale riferimento della sua ricerca, un'area dai confini vasti e necessariamente sfumati ma sempre individuabile, in cui convivono, senza tensione alcuna, personaggi ed atmosfere del passato provenienti dalla Scuola Romana, da Morandi a Sironi e altri ancora.

Lives and works in Rome and has, as referenced in his research, an area with wide and blurred borders that can nevertheless always be identified, within which personalities and environments of the past from the schools of Romana, Morandi and Sironi, among others, live side by side with no tension whatsoever.

Vit et travaille à Rome et possède, comme référence dans sa recherche, une zone de limites immenses et nécessairement estompées, mais toujours reconnaissable, où cohabitent, sans aucune tension, des personnages et des atmosphères du passé provenant de l'école romaine, de Morandi à Sironi, entre autres.

Lebt und arbeitet in Rom. Der Bezugspunkt seiner Forschung betrifft einen Bereich ohne feste und notwendigerweise verwischte, wenn auch stets festzulegende Grenzen, in denen ohne jegliche Spannung Personen und Umgebungen aus der Vergangenheit der Römischen Schule, von Morandi bis Sironi u.a., zusammenleben.



GIULIO CATELLI
DOPO PRANZO, 2018
OLIO SU TELA, 160X130 CM

