

Secondi di mare
Seafood main courses

❖ Frittura di calamari* Calamari, semola, farina e sale Fried squid* Squid, Cereal bran, flour e salt	€ 15,00
❖ Frittura mista di pesce* Pesce fresco, farina, semola e sale Variety of fried fish* Fresh fish, flour, cereal bran, salt	€ 20,00
❖ Tagliata di tonno* Tonno, sale, olio extra vergine d'oliva, limone, rucola e pomodori Pachino Tuna steak* Tuna fish, salt, extra virgin oil, lemon, rocket salad and Pachino tomatoes	€ 15,00
❖ Tonno in crosta di pistacchio* Tonno, olio extra vergine d'oliva, limone, sale e granella di pistacchi Pistachio-crusted tuna* Tuna fish, extra virgin oil, lemon, salt and pistacchio	€ 15,00
❖ Gambero Rosso di Mazara del Vallo al liquore di mirto* Gambero rosso di Mazara, cipolla, pepe rosso franto, sale, aglio, liquore di mirto, prezzemolo Red shrimp from Mazara del Vallo with myrtle liqueur* Onion, crushed red pepper, salt, garlic, myrtle liqueur, parsley, and red shrimp of Mazara del Vallo	€ 16,00
❖ Pesce alla Vernaccia di Oristano Pescato del giorno, patate, olive nere, pomodori Pachino, cipolla, olio extra vergine d'oliva, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale e Vernaccia di Oristano Fresh fish with Vernaccia wine of Oristano Fresh fish, potatoes, black olives, Pachino tomatoes, onion, extra virgin oil, garlic, crushed red chili, salt, Vernaccia wine of Sardinia and parsley	€ 6,50 hg
❖ Grigliata di pesce Pescato del giorno, sale, olio extra vergine d'oliva e prezzemolo Mixed grill seafood Fresh fish, salt, extra virgin oil and parsley	€ 6,00 hg
❖ Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano DOP Tagliata di manzo, sale, pepe fino nero, olio extra vergine d'oliva, rucola, pomodori Pachino, limone e Grana Padano DOP Sliced beef with rocket salad and Grana Padano DOP Sliced beef, salt, extra virgin oil, black pepper, rocket salad, Pachino tomatoes, lemon and Grana Padano DOP	€ 16,00
❖ Fiorentina di scottona sarda frollata a bassa temperatura Fiorentina, olio extra vergine d'oliva e sale Teamble steak of Sardinian scottona (meat hung) Teamble steak, extra virgin oil and salt	€ 6,00 hg
❖ Milanese di vitella Carne di vitella (farina, pan grattato, latte, uovo, sale e pepe fino nero) Milanese cutlet Breaded veal (flour, bread crumbs, milk, egg, salt and black pepper)	€ 13,00

Prepariamo ogni giorno paste fresche e pane,
sia normali che per celiaci!!!
Nella nostra cucina entrano solo materie di prima scelta.

❖ Hamburger di Scottona sarda 300 gr	€ 15,00
❖ Maialetto al forno (min. 2 persone) <i>Grilled of Sardinian little pig (min. 2 people)</i>	€ 18,00 p.p
❖ Costata di Scottona sarda <i>Rib of beef</i>	€ 5,00 hg
❖ Salsiccia di vitella magra con patate <i>Veal sausage and potatoes</i>	€ 12,00

Contorni / Side dishes

❖ Insalata mista Iceberg, radicchio, pomodori Pachino, carote e rucola Mixed salad Salads, Pachino tomatoes, carrots and rocket salad	€ 4,00
❖ Patate fritte* French fried*	€ 3,50
❖ Patate al forno Patate, olio, sale, rosmarino e alloro Oven baked potatoes Potatoes, oil, salt, rosemary and laurel	€ 4,00
❖ Verdure alla griglia Melanzane, zucchine, radicchio, peperoni, olio extra vergine d'oliva e prezzemolo Grilled vegetables Aubergines, courgettes, radicchio, peppers, extra virgin oil and parsley	€ 4,00

Dessert / Home-made

❖ Tiramisù	€ 4,00
❖ Crema catalana	€ 4,00
❖ Seadas con miele o zucchero	€ 5,00
❖ Creme caramel	€ 3,00
❖ Gelato soft	€ 4,00
❖ Gelato con fragole	€ 5,00
❖ Sorbetto al limone	€ 3,00
❖ Sorbetto con vodka	€ 4,00

*In assenza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato
*In the absence of fresh product will be used frozen product

14 Allergeni / 14 Allergens

FISH FREE

EGG FREE

PEANUTS FREE

LUPINS FREE

CELERY FREE

MILK FREE

SESAME FREE

GLUTEN FREE

MOLLUSCS FREE

CRUSTACEAN FREE

MUSTARD FREE

FRUITS FREE

SULPHITE FREE

SOY FREE

Tipografia Peana - Alghero

Antipasti di mare
Seafood starter

- ❖**Agliata all'algherese**

Pesce fritto in salsa a base di polpa di pomodoro, pomodoro secco, aglio, olio extra vergine d'oliva, aceto, sale e peperoncino franto rosso
Typical Alghero's agliata sauce
Tempura fish in garlic sauce, dried tomatoes, extra virgin oil, vinegar, salt, tomato pulp and crushed red chili

€ 10,00
- ❖**Veline di pesce spada con Pomodori Pachino e rucola***

Pesce spada marinato in acqua, aceto, sale, condito con olio extra vergine d'oliva, pomodori Pachino e rucola
Swordfish carpaccio with Pachino tomatoes and rocket salad *
Swordfish marinated with vinegar, water, salt, served with Pachino tomatoes, rocket salad and extra virgin oil

€ 10,00
- ❖**Calamari al mirto***

Calamari saltati con aglio, prezzemolo, cipolla, olio extra vergine d'oliva, sale, peperoncino franto rosso e liquore di mirto di Sardegna.
Squid with myrtle*
Squid sauteed with garlic, parsley, onion, extra virgin oil, salt, crushed red chili and myrtle liqueur from Sardinia

€ 15,00
- ❖**Pescatrice alla catalana***

Rana pescatrice, aceto di vino bianco, limone, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe nero fino, cipolla, rucola e pomodori Pachino
Catalana monkfish*
Monkfish, vinegar of white wine, lemon extra virgin oil, salt, ground black pepper, onion, rocket salad and Pachino tomatoes

€ 15,00
- ❖**Zuppa di cozze e vongole**

Cozze, vongole in salsa di pomodoro Pachino, vino bianco, cipolla, aglio, basilico, prezzemolo e peperoncino franto rosso
Mussels and clams soup
Mussels and clams in red sauce with Pachino tomatoes, white wine, onion, garlic, basil, parsley, crushed red chili and extra virgin oil

€ 15,00
- ❖**Cozze alla Marinara**

Cozze, aglio, prezzemolo, basilico, pomodori Pachino, vino bianco, limone e peperoncino franto rosso
Mussels Marinara
Mussels, garlic, parsley, basil, Pachino tomatoes, white wine, lemon, crushed red chili and extra virgin oil

€ 10,00
- ❖**Tartare di Tonno***

Tonno, olio extra vergine d'oliva, limone, sale e pepe fino nero
Tuna fish tartare*
Tuna fish, extra virgin oil, lemon, black pepper and salt

€ 15,00
- ❖**Insalata di polpo e patate all'aceto balsamico**

Polpo condito con patate, olive, aglio, prezzemolo, peperoncino rosso franto, olio extra vergine d'oliva, aceto balsamico e sale
Octopus with potatoes
Octopus laced with potatoes, olives, garlic, parsley, basil, crushed red chili, extra virgin oil, balsamic vinegar and salt

€ 15,00
- ❖**Quadrifoglio di mare**

Selezione di 4 antipasti di mare su proposta dello chef
Quatrefoil of seafood starter
Selection of 4 seafood dishes at chef choice

€ 13,00
- ❖**Misto mare Marco Polo* (min. 2 persone)**

Selezione di 8-10 antipasti
Marco Polo seafood starters* (min. 2 people)
Selection of 8-10 different seafood starters

€ 15,00 p.p

Antipasti di Terra
Land starter

- ❖**Tagliere di salumi e formaggi**

Selezione mista di salumi e formaggi locali
Mixed cured meats and cheese
Selection of salumi and local cheese

€ 15,00
- ❖**Battuta di Scottona sarda**

Sale, pepe fino nero, olio extra vergine d'oliva e carne Scottona sarda
Tartare of Scottona sardinian's beef
Salt, black pepper, extra virgin oil and local beef

€ 15,00
- ❖**Carpaccio di manzo**

Sale, pepe fino nero, rucola, Grana Padano DOP e carne di manzo
Beef Carpaccio
Salt, black pepper, rocket salad, Grana Padano DOP and beef

€ 15,00
- ❖**Agliata di melanzane**

Melanzane in salsa a base di polpa di pomodoro, pomodoro secco, aglio, olio extra vergine d'oliva, aceto, sale e peperoncino franto rosso
Aubergines in typical Alghero's agliata sauce
Aubergines in garlic sauce, dried tomatoes, extra virgin oil, vinegar, salt, tomato pulp and crushed red chili

€ 10,00
- ❖**Culatello e Bufala**

€ 15,00
- ❖**Caprese di Bufala**

Mozzarella di bufala condita con olio extra vergine d'oliva, sale, pomodoro fresco e basilico
Caprese of Bufala mozzarella
Bufala mozzarella laced with extra virgin oil, salt, fresh tomato and basil

€ 12,00

Primi di Mare
Seafood Pasta dishes

Le nostre paste fresche... / Our fresh home-made pasta

- ❖**Culurgiones con pomodori Pachino e Bottarga**

(Semola, farina, strutto, patate, pecorino e menta) prezzemolo, basilico, aglio, peperoncino rosso franto, cipolla, pomodori Pachino, Bottarga, vino bianco ed olio extra vergine d'oliva
Culurgiones with Pachino tomatoes and Bottarga (dried mullet roe)
(Cereal bran, flour, lard, potato, pecorino cheese, mint) parsley, basil, garlic, crushed red pepper, onion, Pachino tomatoes, Bottarga, white wine and extra virgin oil

€ 15,00
- ❖**Linguine alle vongole**

(Semola, uovo) sale, aglio, pepe franto rosso, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, vino bianco, pomodori Pachino e vongole
Linguine with clams
(cereal bran, egg) salt, garlic, crushed red pepper, parsley, extra virgin oil, white wine, Pachino tomatoes and clams

€ 15,00
- ❖**Tagliolini zucchine, vongole e Bottarga**

Semola, uova, sale, olio extra vergine d'oliva, vino bianco, aglio, prezzemolo, pepe franto rosso, cipolla, pomodori Pachino, zucchine, vongole e Bottarga
Tagliotini with courgette, clams and Bottarga
Cereal bran, eggs, salt, extra virgin oil, white wine, garlic, parsley, crushed red chilli, onion, Pachino tomatoes, courgette, clams and Bottarga

€ 15,00
- ❖**Tagliolini scampi, crema di melanzane e nero di seppia***

(Semola, uovo) sale, pepe franto rosso, aglio, prezzemolo, basilico, cipolla, melanzane, vino bianco, olio extra vergine d'oliva, nero di seppia e scampi
Tagliotini with scampi, aubergines cream and squid ink*
(Cereal bran, egg) salt, crushed red pepper, garlic, parsley, basil, onion, aubergine, white wine, extra virgin oil, squid ink and scampi

€ 15,00

1 classici di pasta secca.../ Classic dry pasta dishes...

- ❖**Fregola ai frutti di mare (min. 2 persone)***

Fregola, sale, prezzemolo, aglio, peperoncino franto rosso, vino bianco, olio extra vergine d'oliva, pomodori Pachino, tocco di salsa di pomodoro, cozze, vongole, scampi, gamberi, calamari
Fregola with seafood (min. 2 people)*
Fregola, salt, parsley, garlic, crushed red pepper, white wine, extra virgin oil, Pachino tomatoes, tomatoes sauce, mussels, clams, shrimp, langoustines and squid

€ 16,00 p.p
- ❖**Risotto alla pescatora (min. 2 persone)***

Riso Parboiled, sale, prezzemolo, aglio, peperoncino franto rosso, vino bianco, olio extra vergine d'oliva, pomodori Pachino, salsa di pomodoro, cozze, vongole, scampi, gamberi e calamari
Pescatora Risotto (min. 2 people)*
Parboiled rise, salt, parsley, garlic, crushed red chili, white wine, extra virgin oil, Pachino tomatoes, tomato sauce, mussels, clams, prawns, langoustines and squid

€ 15,00 p.p
- ❖**Spaghetti al cartoccio (min. 2 persone)***

Spaghetti, sale, pepe franto rosso, aglio, prezzemolo, basilico, vino bianco, olio extra vergine d'oliva, salsa di pomodoro, pomodori pachino, cozze, vongole, gamberi, calamari e scampi
Foil baked Spaghetti (min. 2 people)*
Spaghetti with salt, crushed red chili, garlic, parsley, basil, white wine, extra virgin oil, tomatoes sauce, Pachino tomatoes, mussels, clams, squid, prawns and langoustines

€ 15,00 p.p
- ❖**Paella all'Algherese (min. 2 persone)***

Fregola, sale, pepe fino nero, zafferano, aglio, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, vino bianco, cipolla, peperoni, piselli, coniglio, salsiccia fresca, petto di pollo, cozze, vongole, gamberi, scampi e calamari
Alghero Paella (min. 2 people)*
Fregola, salt, black pepper, saffron, garlic, parsley, extra virgin oil, white wine, onion, pepper, green pea, rabbit, fresh sausage, chicken breast, mussels, clams, prawns, langoustines and squid

€ 18,00 p.p

Primi di Terra di pasta fresca
Fresh home-made Land Pasta dishes

- ❖**Culurgiones pomodoro e basilico**

(Semola, farina, strutto, sale, patate, pecorino, menta), pomodoro e basilico
Culurgiones tomato and basil
(Cereal bran, flour, lard, sale, potato, pecorino cheese, mint) tomato and basil

€ 15,00
- ❖**Gnocchetti alla sarda**

(Semola, uovo) sale, pepe fino nero, carota, cipolla, aglio, salsa di pomodoro, vino rosso, olio extra vergine d'oliva e salsiccia fresca
Gnocchetti alla sarda
(Cereal bran, egg) salt, black pepper, celery, carrots, onion, garlic, red wine, tomato sauce, extra virgin oil and fresh sausage

€ 12,00
- ❖**Ravioli alla via Cavour**

(Semola, uovo, spinaci, ricotta) sale, salsa di pomodoro, cipolla, 4 formaggi, salsiccia secca, panna, prezzemolo ed olio extra vergine d'oliva
Via Cavour Ravioli
(Cereal bran, egg, spinach, ricotta) salt, tomato sauce, onion, 4 cheeses, dried sausage, cream, parsley and extra virgin oil

€ 12,00
- ❖**Bucatini al ragù**

(Semola, uovo) sale, pepe fino nero, olio extra vergine d'oliva, vino rosso, salsa di pomodoro, sedano, carota cipolla, manzo e maiale
Bucatini Bolognese
(Cereal bran, egg) salt, black pepper, extra virgin oil, red wine, tomato sauce, celery, onion, carrot, beef meat and pork meat

€ 12,00
- ❖**Lasagne al ragù**

Lasagna, sale, pepe fino nero, vino rosso, salsa di pomodoro, sedano, carota, cipolla, manzo, maiale, olio extra vergine d'oliva, besciamella (farina, burro, noce moscata, sale, pepe fino, latte) Parmigiano
Lasagne Bolognese
Lasagne, salt, black pepper, red wine, tomato sauce, celery, carrot, onion, beef meat, pork meat, extra virgin oil, béchamel (flour, butter, salt, nutmeg, black pepper, milk), Parmigiano cheese

€ 12,00

*In assenza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

*In the absence of fresh product will be used frozen product

Coperto € 2,50 - Covered € 2,50