



MENU TRADIZIONI DEL SINIS

MENU A LA CARTE

CARTA DEI VINI

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori per preservarne le proprietà.

Nel rispetto della privacy, e per godere a pieno dell'atmosfera, vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari e di abbassare il tono della voce.

Wi-fi rete: hotel lido guest – wi-fi password: Torregrande

MENU DEGUSTAZIONE SAPORI DEL SINIS

SEDANO E BOTTARGA

MUGGINE E MELANZANE

POLPO PATATE E ZAFFERANO

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

FILETTO DI SPIGOLA DEL GOLFO CON SALSA ALLA VERNACCIA

SEADAS CON MIELE

PREZZO PER PERSONA € 48,00

TASTING MENU SINIS FLAVOUR

CELERY AND BOTTARGA

GREY MULLET AND EGGPLANT

OCTOPUS, POTATOES AND SAFFRON

SPAGHETTI WITH BOTTARGA

FILLET OF SEA BASS FROM THE GULF WITH VERNACCIA SAUCE

SEADAS WITH HONEY

PREZZO PER PERSONA € 48,00



ANTIPASTI

Gran Crudo di Mare, con mango e maionese allo Yuzu (3 ostriche, tonno, salmone marinato, 1 scampo, 2 gamberi,) (1,2,4,7,14,15)

Mixed Raw Seafood and mango (oyster, salmon, tuna, scampi, shrimp)

€ 32

Caviare Siberian Royal 10 gr, blinis, burro chiaro e panna acida

€ 24

Crema di Melanzane, bufala, gambero e spada affumicato (2,4,7,9,15)

Aubergine cream, buffalo mozzarella, shrimp and smoked swordfish

€ 20

Trancio di tonno panato al Carasau, zucchine e curry (1,4,6,9,10)

Carasau breaded tuna steak, zucchine and curry

€ 18

Soutè di cozz.e con carasau (1,4,9,14)

Mussel soutè with carasau bread

€ 16

Selezione di Antipasti di mare da condividere (1,2,4,7,14,15)

Selection of appetizers of the day to share

€ 26

Misto salumi e formaggi locali (7)

Selection of cold cuts and cheeses with fried bread

€ 14

Tartare di Manzo, tuorlo fritto, stracciatella di Bufala e tartufo (1,3,7)

Beef tartare, fried egg yolk, buffalo stracciatella and truffle

€ 18

Verdure grigliate, con agrodolce di pomodoro e basilico

Grilled vegetables with sweet and sour tomato and basil

€ 14



PRIMI PIATTI

Fregola nera con crostacei, bisque, stracciatella e alga nori (1,4,9,15)
Black fregola with shellfish, bisque, stracciatella cheese, and nori seaweed.

€ 20

Spaghetti di Gragnano I.G.P. con cozze, arselle e bottarga(1,4,9,14)
Spaghetti Gragnano with mussels, clams, bottarga,

€ 22

Gnocchi di ricotta tricolore, con battuto di scorfano su coulis di pomodoro (1,2,7,9,15)
Tricolor ricotta gnocchi with scorpion fish tartare on tomato coulis

€ 16

Linguine o Fregola all'Aragosta

€ 13/etto

Mezze maniche al ragù bianco di galletto (1,3,7,9)
Mezze maniche pasta with white cockerel ragout

€ 15

Tagliolino fresco al tartufo nero estivo (1,3,7,9)
Fresh tagliolini with summer black truffle

€ 22

Raviolone di zucca, mascarpone e cipollotto, all'olio e basilico(1,9)
Pumpkin ravioli with mascarpone and spring onion, in olive oil and basil

€ 16



SECONDI PIATTI

con contorno

Filetto di spigola di mare con salsa montata alla vernaccia^(1,4,6,9,10)
Sea bass fillet with whipped Vernaccia sauce
€ 22

Pesce del giorno dalla nostra vetrina da cucinare a piacere
Fish of the day from our showcase to be cooked to taste
€ 6/etto

Crostacei dalla nostra vasca da cucinare a piacere
Lobster from our showcase to be cooked to taste
€ 13/etto

Fritto di Gambero Calamari e polpo con salsa tartara ^(1,2,3,4,11,14,15)
Fried Octopus, Shrimp, squid with tartar sauce
€ 22

Seppioline scottate su crema di piselli ^(7,9,14)
Scorched cuttlefish on pea cream
€ 18

Polpo fritto, su crema di cannellini e cavolo rosso ^(1,2,3,4,11,14,15)
Fried octopus, on cannellini bean cream and red cabbage
€ 20

Maialino CBT con melanzana
Suckling pig with eggplant
€ 18

Tagliata di Black Angus con patate dolci e scarola^(1,3,7)
Black Angus tagliata with sweet potatoes
€ 22

Tempura di verdure con salsa agrodolce ^(1,3,7,9)
Vegetable tempura with sweet and sour sauce
€ 14



DESSERT

Semifreddo al Mango, crumble alle mandorle e caramello salato (1,3,7)

Mango semifreddo, almond crumble, and salted caramel

€ 10

Creme Brulee dello chef (3,7)

€ 10

Crema Mascarpone, meringa, frutto della passione e crumble di cioccolato (3,7)

Mascarpone custard, meringue, passion fruit, and chocolate crumble

€ 10

Seadas al miele (1,3,5,7)

Seadas with honey

€ 10

Tortino al cioccolato con salsa di lamponi (1,3,7)

Chocolate Soufflé with raspberries

€ 8

Tagliata di frutta con gelato alla crema(3,7)

Sliced fruit with ice cream

€ 8



COPERTO E SERVIZIO
€ 3

Per eventuali allergie o intolleranze richiedere l'opuscolo degli allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati direttamente dai fornitori e sono indicati con il 15.

Nel rispetto della privacy, e per godere a pieno dell'atmosfera, vi preghiamo di ridurre le suonerie dei telefoni cellulari e di abbassare il tono della voce.

Wi-fi rete: hotel lido guest – wi-fi password:Torregrande

Tabella degli Allergeni

- 1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
- 2) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
- 3) **UOVA** e prodotti a base di uova
- 4) **PESCE** e prodotti a base di pesce
- 5) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi
- 6) **SOIA** e prodotti a base di soia
- 7) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9) **SEDANO** e prodotti a base di sedano
- 10) **SENAPE** e prodotti a base di senape
- 11) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo
- 12) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13) **LUPINI** e prodotti a base di lupini
- 14) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi
- 15) **PRODOTTO CONGELATO**



Bollicine

Metodo Charmat

SU BRI Spumante brut , Cantina <u>Su'Entu</u>	€ 22,00
SU BRI ROSE' Spumante brut , Cantina <u>Su'Entu</u>	€ 22,00
AKENTA Spumante brut , Cantina Santa Maria la Palma	€ 22,00
AKENTA SUB affinato 40mt sott'acqua , Cantina Santa Maria la Palma	€ 69,00

Metodo Classico

PRIMUS CUVÉE BRUT , Franciacorta Bio, Franca Contea	€ 38,00
CA DEL BOSCO DOSAGGIO ZERO , <u>Franciacorta</u> , Cà del Bosco	€ 55,00
CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE , <u>Franciacorta</u> , Cà del Bosco	€ 48,00
MORATTI CUVÉE <u>Oltrepò Pavese</u> , Cantina Castello di <u>Gigognola</u>	€ 32,00
THEOPHILE BRUT , Champagne, Louis <u>Roederer</u>	€ 55,00
LOUIS ROEDERER COLLECTION , Champagne, Louise <u>Roederer</u>	€ 85,00
CRISTAL BRUT MILLESIME 2014 , Champagne, Louis <u>Roederer</u>	€ 360,00
CRISTAL BRUT MILLESIME 2015 , Champagne, Louis <u>Roederer</u>	€ 320,00

ROSE

ROSATO , <u>cannonau rosè d.o.c</u> , Cantina <u>Audarya</u>	€ 22,00
GJOLA , <u>caricagiola Igt</u> , Cantina <u>Surrau</u>	€ 26,00
SO CHIC , <u>cannonau rosè d.o.c</u> , <u>Treguer & Treguer</u>	€ 36,00
VINO DEL GIORNO AL BICCHIERE (BIANCO, ROSSO, BOLLICINE)	€ 6,00



Vini Bianchi

Unda ,<u>Vermentino Doc</u> , Cantina <u>Bentu Luna</u>	€ 24,00
V, vernaccia I.g.t. , Cantina <u>Bentu Luna</u>	€ 28,00
Tarra noa, <u>Vermentino di Gallura Docg</u> , Cantina <u>Saraja</u>	€ 20,00
<u>Karamori, Vermentino di Gallura Sup Docg</u> , Cantina <u>Saraja</u>	€ 30,00
Kari di pietra, <u>Vermentino di Gallura VT Docg</u> , Cantina <u>Saraja</u>	€ 44,00
<u>Branu, Vermentino di Gallura Docg</u> , Cantina <u>Surrau</u>	€ 24,00
Sciala, <u>Vermentino di Gallura Docg superiore</u> , Cantina <u>Surrau</u>	€ 34,00
Stellato Pala, <u>Vermentino Doc</u> ,Cantina Pala	€ 36,00
<u>Snarci, Vermentino Doc</u> ,Cantina Lotta	€ 20,00
<u>Nuraxis, Semidano</u> ,Cantina Lotta	€ 22,00
Lupus in fabula, <u>Vermentino di Gallura D.O.C.G</u> , Cantina <u>Olbios</u>	€ 34,00
<u>Terresinis , Vernaccia Igt</u> , Cantina Della Vernaccia	€ 24,00
Is <u>Arutas , Vermentino Doc</u> , Cantina Della Vernaccia	€ 22,00
<u>Capichera , Isola dei Nuraghi Igt</u> , Cantina <u>Capichera</u>	€ 55,00
Su Imari ,<u>Vermentino Doc</u> , Cantina <u>Su'Entu</u>	€ 22,00
<u>Niuge, isola dei Nuraghi Igt</u> - <u>Arigola Niuge</u>	€ 22,00
Nuragus, <u>Nuragus Doc</u> Cantina <u>Audarya</u>	€ 22,00
<u>Bessiu, Nasco Docg</u> Cantina <u>Audarya</u>	€ 24,00
<u>Majga, Vermentino di Sardegna Doc</u> Cantina <u>Iolei</u>	€ 24,00
Les Prince <u>Abbes, Gewurztraminer</u> , Domaines <u>Schlumberger</u>	€ 24,00



Vini Rossi

SARDEGNA:

Mari, <u>Mandrolisai d.o.c</u> <u>Bentu Luna</u>	€ 26,00
<u>Cangrande 17, Colli del Limbara Igt</u>, Tenute <u>Olbios</u>	€ 32,00
<u>Liju, Nepente di Oliena Igt no solfiti</u>, Cantina <u>Iolei</u>	€ 28,00
<u>Libaltai, Carignano del sulcis Igt</u>, Cantina <u>Saraja</u>	€ 22,00
<u>Niuge, Bovale di Sardegna Igt</u>, Agricola <u>Niuge</u>	€ 26,00
<u>Oltreluna, Monica di Sardegna Doc</u>, Pala	€ 20,00
<u>Monica, Monica di Sardegna Doc</u>, cantina <u>Audarya</u>	€ 20,00
<u>Mappale 17, isola dei Nuraghi Igt</u>, Monte Zara	€ 32,00
<u>Linnaris, Merlot Bovale Syrah Carignano</u> , Cantina Lotta	€ 28,00
<u>Su'Differa, Bovale Igt</u> ,Cantina Su <u>Entu</u>	€ 22,00
<u>Montiprama, Nieddera Igt</u> , Cantina Della Vernaccia	€ 22,00
<u>Maimone, Cannonau Doc</u> , Cantina Della Vernaccia	€ 22,00
<u>Rocca Rubia, Carignano Doc</u> , Cantina <u>Santadi</u>	€ 28,00
<u>Terre brune, Carignano Doc</u> ,Cantina <u>Santadi</u>	€ 55,00
<u>Turriga, Cannonau, Carignano, bovale sardo</u> , Cantina Argiolas	€ 65,00
<u>Reonta, Cagnulari Riserva Doc</u> Cantina Santa Maria la Palma	€ 32,00
<u>Querciabella, Chianti ClassicoD.O.C.G</u>, Cantina Col <u>D'orcio</u>	€ 28,00
<u>Delas Saint Esprite, Cote du Rhone</u>	€ 26,00
<u>Chateau Respide Medeville, Bordeaux</u>	€ 36,00

LISTINO BAR

CAFFE	€ 1,50
CAPPUCCINO	€ 2,00
GINSENG	€ 2,00
ACQUA SMERALDINA	€ 3,00
ACQUA SAN BERNARDO DA 1\2 L	€ 1,50
APERITIVI ANALCOLICI	€ 3,00
APERITIVI ALCOLICI	€ 5,00
SUCCHI	€ 3,00
BIBITE	€ 3,00
BIRRA ICHNUSA 0,66	€ 5,00
BIRRA ICHNUSA 0,33	€ 3,00
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 0,50	€ 5,50
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 0,33	€ 3,50
BIRRA CORONA 0,33	€ 3,50
AMARI	€ 3,00
GRAPPA	€ 3,00
GRAPPA SPECIALI	€ 6,00
WHISKY	€ 4,00
WHISKY SPECIALI	€ 10,00
RUM	€ 5,00
RUM SPECIALI	€ 10,00
ARMAGNAC – COGNAC	€ 10,00