



SUMMER GRILL - PROFUMO DI MARE 10 Luglio 2025

DAL BUFFET

CRUDO DI MARE CON OSTRICHE DI TORTOLÌ, SASHIMI DI
TONNO, SALMONE E SPIGOLA CON LE LORO SALSE NEW STYLE A: 2-4-12-14 *

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO ARTIGIANALMENTE
AGLI AGRUMI, FINOCCHI CROCCANTI E DRESSING AL LIME
E ZENZERO A: 4 *

INSALATA DI POLPO VERACE CON CAPONATINA DI VERDURE,
OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINO DATTERINO A: 9-12-14 *

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI CON
FRUTTA SECCA, UVA NERA E LA NOSTRA CONFETTURA
DI CIPOLLE ROSSE A: 7

BOCCONCINI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO SAN
MARZANO DI CAMPO E CREMA DI BASILICO A: 7

FRITTELLINE DI PESCE BIANCO AL NERO DI SEPPIA,
ZUCCHINE E LIME A: 1-3-4-14 *

FREGULA ARTIGIANALE AI FRUTTI DI MARE SGUSCIATI,
LIMONE CANDITO E POMODORINI INFORNATI A: 1-2-3-4-9-
12-14 *

CULURGIONES OGLIASTRINI RIPIENI DI PATATE, MENTA
E PECORINO CON POMODORO VERACE E BASILICO A: 1-3-7 *

GAZPACHO ANDALUSO CON VERDURINE CROCCANTI E
GAMBERI AL VAPORE A: 1-2-9-12 *

L'ANGOLO DEL PANE

FOCACCIA CON POMODORINI E ORIGANO A: 1

PIZZA NAPOLI / MARGHERITA A: 1-4-7

LIVE AL BBQ:

ORATA E SPIGOLA DI MARE A: 4

TONNO A: 4

PESCE SPADA A: 4

SPIEDINI DI POLPO, GAMBERO E PESCE SPADA A: 2-4-14 *

SEPIETTE A: 14

CALAMARI A: 14

BUFFET DI INSALATE FRESCHE E AL VAPORE

INSALATA MISTA A: -

VERDURE GRIGLIATE A: -

VERDURE AL VAPORE A: 7

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO A: -

L'ANGOLO DELLA NOSTRA PASTICCERIA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE A: -

SELEZIONE DI FINGER FOOD A: 1-3-5-6-7-8-12

TORTE AL TAGLIO ESTIVE A: 1-3-5-6-7-8-12

ACQUE MINERALI | CAFFÈ

SANGRIA A: 12

VINO A: 12

55 EURO PP

3-12 ANNI 27 EURO PP

0-2 ANNI A CONSUMO

Musica dal vivo con **One Note Quartet** e la voce suadente di **Sandra Trudu**.

A: Allergeni, consultare la tabella

*prodotto abbattuto da noi seguendo la catena del Freddo
secondo normativa HACCP

** Prodotto surgelato

***Prodotto soggetto a contaminazioni di glutine

UNAHOTELS
T Hotel Cagliari