



L'ANTICA ISOLA
GOURMET RESTAURANT

MENÙ A LA CARTE



Nei miei piatti, riscopro e rileggo i sapori più autentici e sinceri della mia terra, la Sardegna, che non è solo una fonte di ispirazione, ma un'anima che scorre nelle vene della mia cucina. La Sardegna è un intreccio di tradizioni secolari e di un'energia vibrante, capace di trasmettere una leggerezza unica nell'affrontare la vita, così come una straordinaria capacità di trasformare ogni gesto in un piccolo miracolo. La cucina che propongo è un inno alla sua tradizione, una danza di emozioni che si intrecciano con il cinema d'autore e i canti sardi, che raccontano di un piatto di pasta gustato su una terrazza, dove il mare diventa un quadro e ogni boccone una storia da vivere.

In my dishes, I rediscover and reinterpret the most authentic and sincere flavors of my land, Sardinia, which is not just a source of inspiration but a soul that runs through the veins of my cuisine. Sardinia is a blend of ancient traditions and vibrant energy, capable of conveying a unique lightness in approaching life, as well as an extraordinary ability to turn every gesture into a small miracle. The cuisine I offer pays homage to its tradition, a dance of emotions intertwined with auteur cinema and Sardinian chants, telling the story of a plate of pasta enjoyed on a terrace, where the sea becomes a painting and every bite a story to be lived.

Massimiliano Tolu
Executive Chef



Antipasti

Starters

Essenza di mare: filetto di muggine marinato, perle di uova di trota, sabbia di pinoli, pesto di erbe e olio affumicato al pino

Sea essence: marinated mullet fillet, trout roe pearls, pine nut sand, herb pesto and pine-smoked oil

Allergeni -*Allergens*: 4, 8

Polpo* in due cotture, caviale di melanzane grigliate, maionese al polpo e salsa agliata algherese

Octopus in two cooking, grilled aubergine caviar, octopus mayonnaise and alghero garlic sauce*

Allergeni -*Allergens*: 4

Tartare di gambero* rosso alla catalana, spuma di casu azedu (formaggio di pecora), crema di gambero, cipolla in agrodolce e puntine di rucola

Red prawn catalana tartare, azedu sheep's cheese mousse, prawn cream, sweet and sour onion and rocket*

Allergeni -*Allergens*: 2, 7

Zuppetta calda di cozze con crostini di grano antico e salsa bianca all'aglio

Hot mussel soup with ancient grain croutons and white garlic sauce

Allergeni -*Allergens*: 1, 14

I sapori di Sardegna: selezione di salumi tradizionali

Flavors of Sardinia: selection of traditional cured meats

La nostra interpretazione della caprese: mozzarella di pecora, mattonella di pomodoro arrostito con la sua acqua e olio al basilico

Our interpretation of caprese: sheep mozzarella, roasted tomato brick with its water, basil oil

Allergeni -*Allergens*: 7

Battuta di manzetta sarda, uovo CBT, bottarga di capperi, verdure miste e riduzione di abbamele (con variante di scaglie di tartufo nero sardo)

Hand-cut Sardinian beef, LTC egg, capers bottarga, mixed vegetables and abbamele reduction

(with variation of Sardinian black truffle flakes)

Allergeni -*Allergens*: 3

IVA 10% E COPERTO INCLUSI – 10% *Vat and Service Included*



Primi Piatti

First Courses

Tagliolino con fichi, emulsione di bottarga e olio al finocchietto selvatico

Tagliolini with figs, bottarga emulsion and wild fennel oil

Allergeni - *Allergens*: 1, 3, 4

Bottoni di pasta all'uovo farciti con il nostro pescato e serviti con il loro brodetto

Egg pasta buttons stuffed with fish and served with their own broth

Allergeni - *Allergens*: 1, 3, 4

Fregolina fine con estratto di gambero*, ragù di polpo* e infuso di olio alla maggiorana

Thin fregola with prawn extract, octopus* ragout and marjoram oil infusion*

Allergeni - *Allergens*: 1, 2, 4

Spaghettono nero mantecato all'astice, con pomodorini confit agli agrumi e olio alla lattuga di mare

Black squid ink spaghetti tossed with lobster, served with citrus confit cherry tomatoes and sea lettuce oil

Allergeni - *Allergens*: 1, 2, 4, 14

Sa pardula ripiena con farcia di castrato, salsa del suo succo e spuma di fiore sardo

Sa pardula stuffed with lamb, sauce from its own juice and fiore sardo cheese mousse

Allergeni - *Allergens*: 1, 3, 7



Secondi Piatti

Second Courses

Tonno in crosta di pane carasau con crema di spinaci, schiacciata di patate e giardiniera della casa
Tuna in carasau bread crust with spinach cream, mashed potatoes and house pickled vegetables

Allergeni -*Allergens*: 1, 4

Trancio di pesce locale grigliato su guazzetto di pomodorini, olive bosane e olio al cavolo riccio
Slice of grilled local fish on cherry tomatoes sauce, bosanian olives and kale oil

Allergeni -*Allergens*: 4

Aragosta, astice, freschi selezionati dall'acquario
Fresh lobster or crab from the aquarium

Allergeni -*Allergens*: 2

Code di scampo* grigliate al fieno, accompagnate da una salsa di verdure a pinzimonio
Grilled scampi tails with hay, served with a vegetable dipping sauce*

Allergeni -*Allergens*: 2

Tagliata di filetto di bortigalesa con caponatina di verdure
Sliced fillet of bortigalesa with vegetable caponata

Mattonella di maialino sardo con riduzione del suo succo e crema di patate affumicate
Medallion of sardinian piglet with reduction of Its juice and cream of smoked potato

Tomahawk di black angus alla griglia, servita su pietra ollare rovente con patate e selezione di salse
Grilled black angus tomahawk, served on a sizzling lava stone with potatoes and a selection of sauces

circa 1/1,2 Kg, ideale per 2 persone | *approximately 1/1.2 Kg, for 2 people*

IVA 10% E COPERTO INCLUSI – *10% Vat and Service Included*





I Desserts

Desserts

Il gusto della tradizione: selezione di formaggi di pecora

Flavors of sardinia: selection of sheep's cheeses

Allergeni - *Allergens*: 7

Seada tradizionale con formaggio e scorza di limone,
miele agli agrumi e arancia candita

Traditional Seada stuffed with cheese and lemon zest, citrus honey with candied orange

Allergeni - *Allergens*: 1, 7

Amuleti dell'Isola: ravioli fritti allo zafferano con ricotta di pecora e polline d'api,
servite con miele millefiori

Amulets of the island: saffron fried ravioli with sheep's ricotta and bee pollen, wildflower honey

Allergeni - *Allergens*: 1, 7

Tiramisù al mirto: delizia sarda con polvere di mirto selvatico

Myrtle tiramisù: sardinian delight with wild myrtle powder

Allergeni - *Allergens*: 1, 3, 7

Tortino al cioccolato accompagnato da gelato alla ricotta

Chocolate fondant served with ricotta ice cream

Allergeni - *Allergens*: 3, 7 | *Gluten Free*

Selezione di dolcetti sardi assortiti

Assorted selection of sardinian sweets

Allergeni - *Allergens*: 1, 3, 7, 8

Tagliata di frutta fresca di stagione

Fresh fruit salad

Gelati artigianali di vari gusti

Homemade ice cream assortment

Allergeni - *Allergens*: 1, 3, 5, 7, 8

IVA 10% E COPERTO INCLUSI – *10% Vat and Service Included*

*Al fine di garantire i più elevati standard di qualità e sicurezza alimentare, i piatti contrassegnati con l'asterisco sono realizzati esclusivamente con prodotti surgelati di eccellenza, selezionati con la massima cura.

**In order to ensure the highest standards of quality and food safety, dishes marked with an asterisk are prepared exclusively using premium frozen products, carefully selected.*

Egregio Ospite,

abbiamo il piacere di informarLa che, in conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, è stata accuratamente predisposta la seguente lista, volta a evidenziare le 14 categorie di allergeni presenti nel nostro menù.

La Sua sicurezza e il Suo benessere rappresentano per noi una priorità assoluta.

La invitiamo pertanto a voler gentilmente segnalare al nostro personale eventuali allergie o intolleranze alimentari: saremo lieti di prendercene cura con la massima attenzione, offrendole un servizio personalizzato, discreto e all'altezza delle Sue aspettative.

Rimaniamo a Sua completa disposizione per qualsiasi ulteriore esigenza e Le auguriamo un'esperienza gastronomica piacevole e in totale serenità.

Dear Guest,

We are pleased to inform you that, in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011, the following list has been carefully prepared to highlight the 14 categories of allergens present in our menu.

Your safety and well-being are our highest priorities. We kindly invite you to inform our staff of any food allergies or intolerances; it will be our pleasure to take the utmost care in accommodating your needs, providing a personalized and discreet service in line with the highest standards of hospitality.

We remain at your complete disposal for any further request and wish you a delightful and serene dining experience.

LISTA DEGLI ALLERGENI | LIST OF ALLERGENS

- | | | | | |
|--|---|---|---|--|
| 1 
GLUTINE
e cereali
GLUTEN
and Cereals | 2 
CROSTACEI
CRUSTACEANS | 3 
UOVA
EGGS | 4 
PESCE
FISH | 5 
ARACHIDI
PEANUTS |
| 6 
SOIA
SOY | 7 
LATTICINI
DAIRY PRODUCTS | 8 
FRUTTA
A GUSCIO
NUTS | 9 
SEDANO
CELERY | 10 
SENAPE
MUSTARD |
| 11 
SESAMO
SESAME | 12 
ANIDRIDE SOLFOROSA
e SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
and SULPHITES | 13 
LUPINI
e prodotti
a base di lupini
LUPIN
and products thereof | 14 
MOLLUSCHI
MOLLUSCS | |



grandhotelmaema.com