



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.

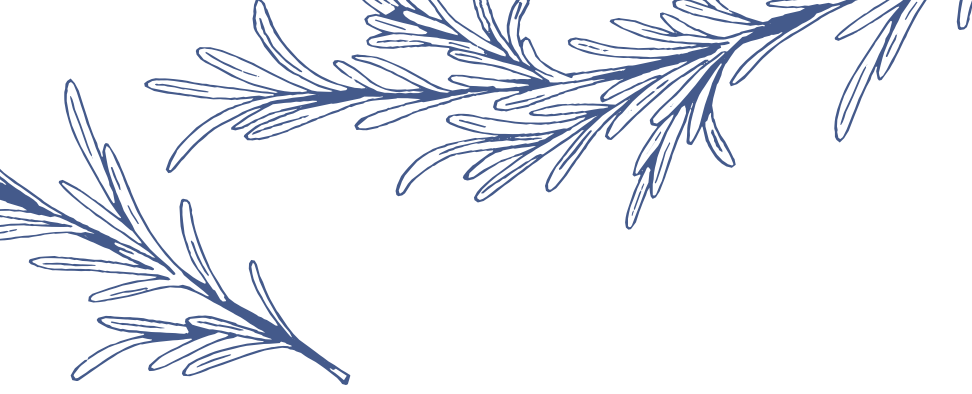
In my dishes, I rediscover and reinterpret the most authentic and sincere flavors of my land, Sardinia, which is not just a source of inspiration but a soul that runs through the veins of my cuisine.

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 is an 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





Comunicare preventivamente eventuali intolleranze alimentari al personale di sala.

Please inform our staff in advance of any food intolerances.

A richiesta sono disponibili cibi senza glutine.

Gluten-free foods are available on request.

Al solo fine di garantire la massima qualità delle materie prime impiegate,
viene utilizzata la tecnica dell'abbattimento rapido di temperatura.

Il pesce e la carne destinati ad essere consumati crudi vengono sottoposti
a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni
del regolamento CE n.853/2004, allegato III, sezione VIII, cap. 3, lettera D, punto 3

Blast chilling is used in order to guarantee the best quality of our raw materials.

Meat and fish intended to be eaten raw are processed in compliance with EC Regulation no.

853/2004, annex III, section VIII, chapter. 3, letter D, point 3





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

Minuta di capretto ogliastrino, uovo CBT, bottarga di capperi, verdure miste e riduzione di abbamele (con variante di scaglie di tartufo nero sardo)

Minute ogliastra kid, 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

Pane frattau: strati di pane carasau immersi nel brodo di pecora, accompagnati da salsa di pomodoro, uovo e formaggio

Pane frattau: layers of carasau bread soaked in sheep broth, accompanied by tomato sauce, egg, and cheese

Allergeni - *Allergens*: 1, 3, 7

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

Fiorentina di vitellone di razza sarda (circa 1/1,2 Kg) servita con verdure arrostate
Fiorentina steak from sardinian beef (approximately 1/1.2 Kg) served with roasted vegetables



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 tiramisu: sardinian delight with wild myrtle powder

Allergeni - *Allergens*: 1, 3, 7

Crema gallurese: dolce tradizionale del nord Sardegna

Gallurese cream: traditional dessert from northern Sardinia

Allergeni - *Allergens*: 3, 7

Manjar blanc: crema di latte con crumble alla sapa e granita alla verbena

Manjar blanc: milk cream with sapa crumble and verbena granita

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*

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

I Desserts

Desserts

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

*Al fine di tutelare la salute del consumatore, i piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati esclusivamente con prodotti congelati di qualità superiore.

**To protect consumer health, the dishes marked with an asterisk are prepared exclusively with frozen products of superior quality.*

Egregio Ospite,

Desideriamo informarla che, in ottemperanza al regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, la seguente lista è stata redatta per evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menù.

La invitiamo gentilmente a comunicare al nostro personale eventuali allergie alimentari, al fine di poterle offrire il miglior servizio possibile, garantendo il massimo della sicurezza per Lei e i Suoi ospiti.

Dear Guest,

We would like to inform you that, in accordance with EU Regulation No. 1169/2011 of the European Parliament and Council of October 25, 2011, the following list has been compiled to highlight the 14 allergen families present in our menu.

We kindly invite you to inform our staff of any food allergies, so that we can offer you the best possible service while ensuring the utmost safety for you and your guests.

INDICAZIONE ALLERGENI – LEGENDA

ALLERGENIC INDICATION - Key numbers indication (legend)

- | | | | | |
|--|--|---|--|--|
| 1 
Cereali contenenti
GLUTINE
Cereals containing
GLUTEN | 2 
CROSTACEI
e prodotti
a base di crostacei
CRUSTACEANS
and products thereof | 3 
UOVA
e prodotti
a base di uova
EGGS
and products thereof | 4 
PESCE
e prodotti
a base di pesce
FISH
and products thereof | 5 
ARACHIDI
e prodotti
a base di arachidi
PEANUTS
and products thereof |
| 6 
SOIA
e prodotti
a base di soia
SOYBEANS
and products thereof | 7 
LATTE e prodotti a base
di latte (incluso lattosio)
MILK
and products thereof
(including lactose) | 8 
FRUTTA
A GUSCIO
(mandorle,
nocciole, noci)
NUTS | 9 
SEDANO
e prodotti
a base di sedano
CELERY
and products thereof | 10 
SENAPE
e prodotti
a base di senape
MUSTARD
and products thereof |
| 11 
SEMI DI SESAMO
e prodotti a base di
semi di sesamo
SESAME SEEDS
and products thereof | 12 
ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI
in concentrazioni superiori a
10 mg/kg o 10 mg/litro
SULPHUR DIOXIDE and SULPHITES where
added and at a level above 10 mg/kg or 10 mg/l | 13 
LUPINI
e prodotti
a base di lupini
LUPIN
and products thereof | 14 
MOLLUSCHI
e prodotti
a base di molluschi
MOLLUSCS
and products thereof | |



grandhotelmaema.com