



LANTICA ISOLA
GOURMET RESTAURANT

MENÙ A LA *Carte*

Comunicare preventivamente eventuali intolleranze alimentari al personale di sala.

A richiesta sono disponibili cibi senza glutine.

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

Please inform our staff in advance of any food intolerances.

Gluten-free foods are available on request.

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

PER *Iniziare*
To Start

Degustazione di crudi del giorno: tartare, carpacci e crostacei
A taste of today's raw delicacies: tartare, carpaccio and crustaceans

Allergeni - *Allergens*: 2-4

Gambero rosso* con burrata e melanzana arrosto
Red shrimp with burrata and roasted eggplant*

Allergeni - *Allergens*: 2-7

Vellutata di sedano rapa con caviale nero e scampi* scottati
*Creamy celeriac soup with black caviar and seared scampi**

Allergeni - *Allergens*: 2-4-7-9

Polpo* cbt alla griglia con spuma di patate, pomodori secchi e cipolla rossa caramellata
Grilled sous-vide octopus with potato foam, sundried tomatoes and caramelized red onion*

Allergeni - *Allergens*: 7-14

Tartare di Fassona piemontese con caviale Beluga
Piedmont Fassona beef tartare with Beluga caviar

Allergeni - *Allergens*: 7

Selezione di salumi e formaggi della tradizione sarda con focaccine e pane Guttiau
Typical Sardinian cold cuts and cheese selection with focaccia and Guttiau bread

Allergeni - *Allergens*: 1-7

I Primi PIATTI

First Courses

Tutta la pasta fresca e ripiena è di nostra produzione

All the fresh and filled pasta is homemade

Tagliatelle al limone sardo “pompia” con estratto di vongole e caviale nero
Tagliatelle with sardinian “pompia” lemon sauce, clams extract and black caviar

Allergeni - *Allergens*: 1-3-4-7-14

Tagliolini dello chef all’astice

Chef’s lobster tagliolini

Allergeni - *Allergens*: 1-2-3-7

Risotto carnaroli con crema di cacio e pepe, arancia e capesante*

*Carnaroli risotto with cacio e pepe sauce, orange and scallops**

Allergeni - *Allergens*: 1-7-14

Crespelle di branzino in guazzetto di triglie e crostacei

Stuffed sea bass crepes in stewed red mullet and crustaceans sauce

Allergeni - *Allergens*: 1-2-3-4-7

Ravioli ripieni di maialetto sardo e la sua salsa al mirto

Ravioli filled with sardinian suckling pig and myrtle leaves sauce

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

I *Secondi* PIATTI

Second Courses

Calamaro* scottato con zucchine alla scapece e salsa al Pecorino Romano
Seared squid with scapece-style zucchini and Pecorino Romano cheese sauce*

Allergeni - *Allergens*: 7-14

Gamberoni* in pasta kataifi con salsa agrodolce e couscous speziato
Prawns in kataifi pastry with sweet and sour sauce and spiced couscous*

Allergeni - *Allergens*: 1-2-3

Aragosta alla moda catalana
"Catalan-style" lobster

Allergeni - *Allergens*: 2-9

Astice alla griglia con verdure wok
Grilled lobster and stir fried wok vegetables

Allergeni - *Allergens*: 2-8

Pescato del giorno: cottura al sale, al forno o alla griglia secondo preferenza
Catch of the day: cooked in salt, baked or grilled as preferred

Allergeni - *Allergens*: 4

Filetto di rombo affumicato con tartufo nero, crema di patate e scaglie di bottarga
Smoked turbot fillet with black truffle, creamed potatoes and bottarga flakes

Allergeni - *Allergens*: 4-7

Tomahawk di Black Angus cotta alla griglia e servita su pietra ollare con i suoi contorni
Grilled Black Angus Tomahawk steak served on a soapstone griddle with its side dishes

Circa 1/1,2 Kg ideale per 2 persone - *Approximately 1/1.2 Kg suitable for 2 people*

Filetto di scottona alla Rossini
Tournedos Rossini

Allergeni - *Allergens*: 1-7

Dessert

Pavlova al cioccolato bianco con more e croccante al sesamo
White chocolate pavlova with blackberries and sesame brittle

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7-11

“Seada” formaggio di primo sale, miele di asfodelo e grattata di limone
“Seada” with primo sale cheese, asphodel honey and lemon zest

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Lemon tart con limone caramellato | *Lemon tart with caramelized lemon*

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Tartelletta di pâte sucrée con cialda al miele, crema inglese e gelato alla fragola
Sweet pastry tart with honey wafer, custard and strawberry ice cream

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Tiramisù scomposto, montato a vista con savoiardi di nostra produzione
Deconstructed tiramisù, assembled at the table with homemade sponge fingers

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Piramide alla nocciola con lamponi e crumble di noci
Hazelnut pyramid with raspberries and walnut crumble

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

Tagliere di formaggi locali con confetture | *Local cheese platter with jams*

Allergeni - *Allergens*: 7

Tagliata di frutta fresca di stagione | *Fresh fruit salad*

Le piccolezze del nostro Pastry Chef | *Our pastry chef's petit fours*

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Gelati e sorbetti artigianali di vari gusti | *Homemade ice creams and sorbets assortment*

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

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | **Some products could be frozen*

www.grandhotelmaema.com