

GRANDHOTELMAEMA.COM

LANTICA ISOLA
GOURMET RESTAURANT

IT/EN

Comunicare preventivamente eventuali intolleranze alimentari al personale di sala

**PLEASE INFORM OUR STAFF
IN ADVANCE OF ANY FOOD INTOLERANCES**

A richiesta sono disponibili alimenti senza glutine

Gluten-free foods are available on request

Tutte le pietanze possono contenere uno o più allergeni. A richiesta è disponibile il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni di cui all'allegato II del regolamento (UE) 1169/2011 in essi contenuti

All our dishes may contain one or more allergens. Details of all ingredients and allergens are available on request, in accordance with EU Regulation 1169/2011

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

I Primi piatti

FIRST COURSES

Ravioli di pesce | Fish ravioli

Bouillabaisse di cerniotto e nuvola di pomodoro verde
Stone bass bouillabaisse and green tomato cloud

Risotto Carnaroli | Carnaroli risotto

Clorofilla di spinaci, crudo di gamberi rossi mantecato alla crema di bottarga
Spinach chlorophyll, raw red shrimp with bottarga cream

Tagliolini sfogliati | Tagliolini pasta

Preparati dallo Chef con farina di grano duro,
zafferano di San Gavino ai crostacei e molluschi leggermente piccanti

Made by our Chef with durum wheat flour
with San Gavino saffron and slightly spicy crustaceans and seafood

Spaghetti all'Astice Blu | Blue lobster spaghetti

Ragù di pomodori confit al forno
With confit tomatoes

Spaghetti alla chitarra cacio e pepe

Panatura aromatica e specchio di zucca
With aromatic breadcrumbs and pumpkin cream

Fregula | Fregola “pasta”

Risottata con coriandoli di verdure e “ghisadu” di agnello
Cooked in its own starch, with vegetable confetti and Sardinian ghisadu lamb

I Secondi piatti

MAIN COURSES

Tonno fresco | Fresh tuna

Semi di sesamo, indivia brasata, bastoncini di verdure glassate alla soia
Sesame seeds, braised endive and soy-glazed vegetables

Pavè di ricciola arrostita | Roasted ricotta pavè

Cipolla rossa di Tropea e quenelle di patate allo zenzero
With Tropea red onion and ginger potato quenelle

Fritturina di mare | Mixed fried seafood

Gamberi, calamari, triglie e verdure in pastella, maionese al cocco e rafano
Shrimp, calamari, red mullet, battered vegetables, coconut and horseradish mayonnaise

Pesce in vetrina | Your choice of fresh fish

Cottura al sale, al forno o alla griglia secondo preferenza
Salt-baked, roasted or grilled

Grigliata di mare | Mixed grilled seafood

Gamberoni, calamari, tonno, spada e tamburello di spigola con verdure marinate alle erbe
Prawns, calamari, tuna, swordfish and sea bass fillet with herb-marinated vegetables

Astice arrostita | Baked lobster

Servita in due modi: coda con yogurt saporita al limone e chele con sedano e patate
Served two ways – tail with yogurt and lemon; claws with celery and potatoes

Filetto di manzo | Beef fillet

Parmigiana di patate e pomodori secchi
With potato and sundried tomato parmigiana

Lombetto di agnello | Lamb loin

Panatura alle erbe spontanee, tortino di patate e “casizzolu” del Montiferru
In a wild herb crust, with potato and “casizzolu” del Montiferru cheese pies

Tagliata di manzo | Seared beef

Insalatina, scaglie di grana “Grananglona” e gocce di balsamico invecchiato
Sliced and served with salad, “Grananglona” grana cheese shavings and drops of aged balsamic

Dessert

(*) Indica il grado di dolcezza del dessert - Indicates the level of sweetness

Dolce vita***

Semifreddo al lime con cuore di cioccolato profumato all'olio Evo
Lime semifreddo with a heart of extra virgin olive oil flavoured chocolate

Ginger Tiramisù**

Tiramisù al cioccolato con zeste di zenzero candito
Chocolate tiramisù with candied ginger

Delizia***

Parfait di ricotta e zafferano al sapore di formaggella del Nuorese
Ricotta and saffron parfait, flavoured with formaggella del Nuorese cheese

Big Apple***

Mousse alla mela verde con cremoso di lamponi e crumble di mandorle
Green apple mousse with raspberry cream and almond crumble

Seàda***

Formaggio di primo sale, miele di asfodelo e grattata di limone
Primo sale cheese, asphodel honey and lemon zest

Come d'incanto***

Scomposta di sfoglia alla crema di nocciola sarda di Belvì
Deconstructed puff pastry with Sardinian Belvì hazelnut cream

Selezione di formaggi | Cheese selection

Selezione di formaggi Sardi accompagnati da confetture e pane guttiau
Sardinian cheeses with fruit preserves guttiau bread

Freschezza colorata

Tagliata di frutta fresca con spumone al lime
Sliced fresh fruit platter with lime ice cream

Gelati | Ice cream

Vari gusti mantecati alle creme
Selection of flavours

Per cominciare

TO START

Code di scampi | Scampi tails

Profumate al lime, mela verde, uova di salmone e aria di birra
Flavoured with lime, green apple, salmon roe and beer

Carpaccio di gambero rosso | Red shrimp carpaccio

Salsa guacamole, pepe di sechuan e maionese all'aglio
Guacamole sauce, Sechuan pepper and garlic mayonnaise

Polpo CBT fritto | Slow-cooked fried octopus

Con semola di grano duro (granito Sardo), crema di patate di Gavoi e polvere di limone essiccato
With durum wheat semolina (granito Sardo), Gavoi potato cream and dried lemon powder

Il tonno secondo lo Chef | Chef's tuna

Tartare profumata al miele, tataki scottato con riduzione di soia
e carpaccio con sesamo tostato

Tartare flavoured with honey, seared tataki with a soy sauce reduction
and carpaccio with toasted sesame

L' Aragosta | Lobster

Aragosta cotta in acqua aromatizzata e servita con cipolla e pomodori alla catalana
Cooked in aromatic water, served catalan style with onion and tomatoes

24,00 EURO L'ETTO | per 100 grams - minimo 2 persone | minimum 2 people

Piatto dei crudi | Cold seafood platter

Gamberi rossi, scampi, tonno e spada
Red shrimp, scampi, tuna and swordfish

Un viaggio nel nostro territorio | A Sardinian experience

Selezione di salumi e formaggi della tradizione Sarda, marmellate locali e sablè al pecorino
Selection of traditional Sardinian cold cuts and cheeses, local preserves and pecorino sable biscuit

La Fregula | Fregola "pasta"

Con coriandoli di verdure croccanti e specchio di zucchine alla melissa
With vegetable confetti and cream of courgettes with lemon balm

Battuta di vitello della Gallura | Thinly sliced Gallura veal

Laccato al miele di acacia con spuma di pecorino dolce e tartufo estivo
With mild pecorino foam and summer truffle, with acacia honey