

L'ANTICA ISOLA
GOURMET RESTAURANT

Light LUNCH



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

Insalata di gamberi* con arancia e pistacchio tostato
Shrimp salad with orange and roasted pistachios*

Allergeni - *Allergens*: 2-7-8

Alici del Mar Cantabrico con crostini e burro artigianale
Cantabrian anchovies with toasted bread and artisan butter

Allergeni - *Allergens*: 1-4-7

Carpaccio di pesce spada con mousse di formaggio, salsa di zucchine e bottarga
Swordfish carpaccio with cheese mousse and zucchini sauce and bottarga

Allergeni - *Allergens*: 4-7

Bufala campana DOP con prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi
Campania buffalo mozzarella PDO with Parma ham aged for 18 months

Allergeni - *Allergens*: 7

Seitan grigliato con verdure wok alla soia
Grilled seitan with stir-fried vegetables and soy sauce

Allergeni - *Allergens*: 1-6  **Vegan**

Insalata nizzarda: patate, fagiolini, tonno artigianale in olio d'oliva,
pomodorini e olive nere greche

*Nicoise salad: potatoes, green beans, artisanal tuna in olive oil,
cherry tomatoes and greek black olives*

Allergeni - *Allergens*: 4

I *Primi* PIATTI

First Courses

Tutta la pasta fresca è di nostra produzione
All the fresh and filled pasta is homemade

Spaghettoni alle vongole veraci e bottarga
Spaghettoni with clams and bottarga

Allergeni - *Allergens*: 1-4-14

Tagliatelle al pesto di peperoni e pomodori secchi con tartare di gambero rosso*
Tagliatelle with capsicum and sundried tomato pesto with red shrimp tartare*

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

Trofie acqua e farina al pesto genovese con fagiolini e patate
Homemade trofie with basil pesto, green beans and potatoes

Allergeni - *Allergens*: 1-8  **Vegan**

Spaghetti con colatura di alici e crumble di pane al prezzemolo
Spaghetti with anchovy sauce and bread and parsley crumble

Allergeni - *Allergens*: 1-4

Spaghetti alla bolognese
Spaghetti Bolognese

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7-9

Paccheri "Da Vittorio" con pomodoro San Marzano,
datterini di pachino e cuore di bue
"Da Vittorio" paccheri with San Marzano, pachino datterini and beef tomatoes

Allergeni - *Allergens*: 1-7  **Vegetarian**

Zuppa del giorno
Soup of the day

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

I *Secondi* PIATTI

Second Courses

Gamberi* fritti al panko con salsa teriyaki e guacamole
Panko-coated fried shrimp with teriyaki sauce and guacamole*

Allergeni -*Allergens*: 1-2-6

Tataki di tonno ai semi di sesamo con spaghetti di verdure saltate
Tuna tataki with sesame seeds and sautéed vegetable noodles

Allergeni -*Allergens*: 4-11

Souté di cozze con crostini aromatici
Sautéed mussels with herby croutons

Allergeni -*Allergens*: 1-14

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

Costoletta di vitello alla milanese in burro chiarificato con patatine* a pasta gialla fritte
*Breaded veal cutlet cooked in clarified butter served with french fries**

Allergeni -*Allergens*: 1-3-7

Piccola parmigiana di melanzane dello Chef
The Chef's mini eggplant parmigiana

Allergeni -*Allergens*: 3-7  **Vegetarian**

LO Spuntino

Just a Snack

Toast con prosciutto cotto artigianale, fiordilatte e patatine* a pasta gialla fritte
*Toasted sandwich with artisan cooked ham, fior di latte mozzarella and french fries**

Allergeni - *Allergens*: 1-7

Club sandwich con patatine* a pasta gialla fritte
*Club sandwich with french fries**

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Focaccia ripiena con salmone, formaggio spalmabile e zucchine
Focaccia filled with salmon, cream cheese and zucchini

Allergeni - *Allergens*: 1-4-7

Frutta & Dessert

Fruit & Dessert

Trilogy : gianduia, cioccolato bianco e fondente e coulis di lampone
Trilogy: gianduia, white and dark chocolate and raspberry coulis

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Cheesecake ai frutti di bosco
Berry cheesecake

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Tagliata di frutta fresca di stagione
Fresh fruit salad

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

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

Caffetteria

Hot drinks

Espresso

Caffè Decaffeinato - *Decaffeinated coffee*

Espresso doppio - *Double espresso*

Espresso con panna - *Espresso with whipped cream*

Caffè latte / Latte macchiato - *Coffee with milk*

Cappuccino

Caffè americano - *American coffee*

Caffè Shakerato - *Shaken coffee*

Caffè d' orzo - *Barley coffee*

Ginseng

Tè & infusi - *Tea & Infusions*

Cioccolata calda - *Hot chocolate*

Pasticcini da Tè - *Tea pastries*

Acque & Bibite

Waters & Soft drinks

Smeraldina Naturale o Frizzante - *Still or sparkling water* | 75 cl

Panna Naturale - *Still*

Ferrarelle - *Sparkling*

Perrier - *Sparkling*

Bibite analcoliche - *Soft drinks*

Succhi di frutta - *Fruit juice*

Birre

Beers

Friska - Sardegna, Bière blanche, 5% vol. | 37,5 cl

Sella del Diavolo - Sardegna, Bière de Garde 6,5% vol. | 37,5 cl

Ichnusa non filtrata - Sardegna, lager unfiltered beer, 5% vol. | 33 cl

Ichnusa - Sardegna, lager 4,7% vol. | 33 cl

Heineken - Amsterdam, lager, 5.0% vol. | 33 cl

Heineken analcolica - Amsterdam, lager, alcohol 0% vol. | 33 cl

Corona - Messico Lager 4,5% vol. | 35,5 cl

Bollicine

Sparkling Wines

DOM PERIGNON - Chardonnay, Pinot Nero, AOC

RUINART - BLANC DE BLANCS - Chardonnay 100%, AOC

RUINART - BRUT ROSÈ - Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%, AOC

FERGHETTINA - MILLEDI - Chardonnay Brut 100%, DOCG, Franciacorta

FERGHETTINA - ROSÈ - Pinot Nero Brut 100%, DOCG, Franciacorta

FERRARI - PERLÈ - Chardonnay 100%,

BOTTEGA - Prosecco DOC Spumante Brut

BOTTEGA - Prosecco Superiore DOCG Spumante Extra Dry

BOTTEGA - Pinot Nero Spumante Brut Rosé

VINI *Bianchi*
White Wines

SABBIE D'ORO - Vermentino di Gallura Superiore - Cantina del Bovale

SU'ARU - Marmilla bianco IGT - Su Entu

VINI *Rossi*
Red Wines

DIABOLO CERVO - Carignano del Sulcis DOC - Mulleri

TERRA PINTADA - Bovale - Cantina del Bovale

VINI *Rosè*
Rosè Wines

NINA ROSÈ - Isola dei Nuraghi Bovale IGT - Su Entu

Gentile Ospite,

per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014.

Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, sotto la descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda

Dear Guest, f

or your awareness we wish to inform you about the ingredients that may cause allergies and intolerances and that may be contained in the recipes presented in our menu. Please find below the list of the 14 categories of allergens catalogued by the regulation UE No° 1169/2011 in effect from October 25th 2014; in the following menu the key numbers below each course indicate the presence of the matching allergen categories

INDICAZIONE ALLERGENI – LEGENDA

ALLERGENIC INDICATION - Key numbers indication (legend)

	1 Cereali contenenti GLUTINE <i>Grains containing GLUTEN</i>		8 Frutta a guscio: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI NUTS
	2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>CRUSTACEANS and products thereof</i>		9 SEDANO e prodotti a base di sedano <i>CELERY and products thereof</i>
	3 UOVA e prodotti a base di uova <i>EGGS and products thereof</i>		10 SENAPE e prodotti a base di senape <i>MUSTARD and products thereof</i>
	4 PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISH and products thereof</i>		11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo <i>SESAME SEEDS and products thereof</i>
	5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>PEANUTS and products thereof</i>		12 ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l <i>SULPHUR DIOXIDE/SULPHITES</i> <i>where added and at a level above 10mg/kg or 10mg/l</i>
	6 SOIA e prodotti a base di soia <i>SOY and products thereof</i>		13 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi <i>MOLLUSCS and products thereof</i>
	7 LATTE e prodotti a base di latte (Incluso lattosio) <i>MILK and products thereof</i> <i>(including lactose)</i>		14 LUPINI e prodottia base di lupini <i>LUPINS and products thereof</i>

www.grandhotelmaema.com