



*Light Lunch*

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 cibi 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 no. 853/2004,  
annex III, section VIII, chapter. 3, letter D, point 3**


# Per iniziare

TO START


Veli di bresaola in cono con crema di mascarpone salata  
Thinly sliced bresaola with savoury mascarpone cream

Prosciutto sardo con melone giallo Cantalupo  
Cured ham with yellow cantaloupe melon

Mozzarella di bufala classica con gazpacho di pomodoro e basilico   
Traditional buffalo mozzarella with tomato and basil gazpacho


Insalata di fregula del Sulcis con macedonia di verdure croccanti   
Sardinian fregula pasta salad with crunchy mixed vegetables

L'orto casereccio su sablè al parmigiano con petto d'oca affumicata in casa al ginepro  
Mixed vegetables on a parmesan sable biscuit with home-smoked juniper duck breast

Insalata di quinoa con fagiolini, patate, pomodori e scaglie   
di formaggio "primo sale"  
Quinoa salad with French beans, potatoes, tomatoes and "primo sale" cheese shavings

Salmone con le sue uova affumicato dallo Chef, burrata ed emulsione agli agrumi  
Home-smoked salmon with its roe, burrata, citrus emulsion

Insalatina di crostacei e molluschi, tortino di patate e olive taggiasche  
Crustacean and seafood salad with a potato and taggiasca olive cake

Melanzana cotta al forno con caponatina di verdure e pomodori datterini sardi   
Oven baked aubergine with vegetable and Sardinian datterini tomato caponata

# I Primi piatti

FIRST COURSES

Pasta fresca fatta in casa con condimento a scelta tra:

**Fresh homemade pasta with a choice of sauces:**

Classica Bolognese

**Classic Bolognese**

Pomodoro e basilico



**Tomato and basil**

Ragù dell'orto

**Vegetable ragù**

Orecchiette ai broccoletti e acciughe su fonduta di pecorino dolce

**Orecchiette pasta with broccoli and anchovies on a mild**

**pecorino cheese fondue**

Calamarata con vongole veraci su emulsione di bottarga di Cabras

**Calamarata pasta with clams on an emulsion of Cabras bottarga**

Risotto con clorofilla di spinaci e gamberi rossi marinati al lime

**Risotto with spinach chlorophyll and red prawns marinated in lime**

# Di cotte e di crude

COOKED AND RAW

Piccola frittura di gamberi e calamari  
con bastoncini di verdure in pastella  
**Fried calamari and prawns with  
battered julienne vegetables**

Tamburello di calamaro alla crudaiola  
con verdure brasate allo scalogno  
**Calamari with tomato and basil,  
braised vegetables and shallots**

Tagliata di manzo scottata, patate ponte nuovo  
e balsamico invecchiato  
**Seared steak, sliced and served with  
ponte nuovo potatoes and aged balsamic**

Vitello tonnato su sedano e cetrioli  
**Veal with tuna sauce on a bed of celery and cucumber**

Pescato del giorno  
**Catch of the day**

# Lo Spuntino

JUST A SNACK

Club Sandwich

Pizza margherita

**Margherita pizza**

Toast di prosciutto cotto e formaggio fondente

**Ham and melted cheese toastie**

Panino con hamburger Angus, croccante di insalata e maionese

**Angus beef burger, crunchy salad and mayonnaise**

## Frutta & Dessert

FRUIT & DESSERT

Gelato in coppa alle creme e frutta

**Selection of ice creams**

Tagliata di frutta di stagione

**Sliced seasonal fruit platter**

Dessert del giorno

**Dessert of the day**

# Caffetteria

## HOT DRINKS

Espresso

Caffè Decaffeinato  
**Decaffeinated Coffe**

Cappuccino

Caffè Americano  
**Americano**

Latte Caldo o Freddo  
**Hot or cold milk**

The & Infusi  
**Tea and herbal infusions**

Pasticcini da Tea  
**Tea Pastries**

# Acque & Bibite

WATERS & SOFT DRINKS

Smeraldina Naturale o Frizzante

**Still or sparkling water**

Panna Naturale

**Still**

San Martino

**Sparkling**

Bibite analcoliche | **Soft drinks**

# Birre

BEERS

Ichnusa

Ichnusa non filtrata

**Ichnusa unfiltered**

Friska

Heineken



# Vini Bianchi

WHITE WINES

Su' Entu – Su' Aro

Uve bianche tipiche della zona IGT - da Marmilla

Shardana - Vermentino

Vermentino di Sardegna DOC - da Uri

# Vini Rossi

RED WINES

Shardana - Cagnulari

Cagnulari IGT Isola dei Nuraghi - da Uri

Su' Entu - Su' Nico

Bovale IGT - da Sanluri

# Bollicine

SPARKLING WINES

Bottega – Prosecco DOC Extra Dry

Glera 90%, Bianchetta 5%, Perera 5% - Prosecco DOC

Ferghettina – Milledì

Chardonnay Brut 100% DOCG - Franciacorta

Ferrari – Perlè

Chardonnay 100%



GRANDHOTELMAEMA.COM