

GRANDHOTELMAEMA.COM



L'ANTICA ISOLA

✦ GOURMET RESTAURANT ✦

IT/EN

Dessert

DESSERT

Sebadas dall'antica ricetta con pompia candita e miele di corbezzolo

Sebadas (traditional Sardinian fritter) made with our ancient recipe, served with candied grapefruit and strawberry tree honey

Allergeni/Allergens: 1-3-7

Camilla alla carota con ricotta e aranzada

Carrot cake with ricotta and aranzada (traditional Sardinian sweet with orange peel, honey and almonds)

Allergeni/Allergens: 1-3-7-8

Millefoglie al croccante di semi di lino con cioccolato bianco e frutti di bosco

Crispy flaxseed millefeuille with white chocolate and berries

Allergeni/Allergens: 1-3-7-8-11

Semisfera con crema di pistacchio e pecorino, su croccante di bacio d'Alassio e salsa lampone

Semi-sphere with pistachio, pecorino cream over crispy bacio d'Alassio biscuits and raspberry sauce

Allergeni/Allergens: 1-3-7-8

Tiramisù

Allergeni/Allergens: 1-3-7

Lingotto ai tre cioccolati con vellutata di arancia e amarene

Three-chocolate lingotto with orange and black cherry cream

Allergeni/Allergens: 1-3-7-8

Pasticciotto di sablè alla vaniglia con crema al mirto, mimosa allo zafferano e salsa di cioccolato fondente

Vanilla sablè pastry with myrtle cream, saffron mimosa and dark chocolate sauce

Allergeni/Allergens: 1-3-7

Assortimento di frutti, svuotati e riempiti di gelato ricavato dalla propria polpa

Assortment of fruits, emptied and filled with gelato made with the same fruit

Allergeni/Allergens: 1-3-7-8

Composizione di frutta fresca

Assorted fresh fruit

Allergeni/Allergens: 8

Per cominciare

TO START

Seadas di mare su gazpacio di pomodoro fresco e basilico, con mostarda di cipolla rossa e riduzione di soia

Seafish seadas (typical Sardinian fritter) over fresh tomato and basil, gazpacho with red onion mostarda and a soy reduction

Allergeni/Allergens: 1-2-3-4-6-7-10

Crudo di gambero rosso su spuma di bufala affumicata, crudo di verdure, lime e granella di pistacchi tostati*

Raw red prawns over smoked buffalo mozzarella mousse, raw vegetables, lime and chopped, toasted pistachios*

Allergeni/Allergens: 2-7-8-9

Polpo CBT* 72° per 10 ore in crosta di kamut su vellutata di sedano rapa e yogurt*

Octopus in kamut crust cooked at low temperatures (72°*) for 10 hours over celeriac and yoghurt cream*

Allergeni/Allergens: 1-4-7-9-14

Muggine di Cabras affumicato in casa, con composta di arance in CBT*, stracciatella al limone, caviale di finger lime e crostone di pane al mirto*

Homemade smoked Cabras mullet roe, with orange compote cooked at low temperatures*, lemon stracciatella, finger lime caviar and myrtle toast*

Allergeni/Allergens: 1-4-7-10

Flan di pecorino sardo su croccante di sfoglia al sesamo e marmellata di cipolle rosse

Sardinian pecorino cheese flan over crispy sesame puff pastry

Allergeni/Allergens: 1-3-7-9-11

Veli di vitello Gallurese affumicato in casa con misticanza, caciocavallo, perle di finger lime e cono di carasau dorato

Thinly sliced homemade smoked Gallurese veal with mixed salad, caciocavallo cheese, finger lime pearls and golden carasau bread cone

Allergeni/Allergens: 1-6-7-9

Tavolozza di salumi e formaggi tipici su carasau con frutta secca, mostarda e miele

Typical cured meats and cheeses platter over carasau bread with nuts, mostarda and honey

Allergeni/Allergens: 1-7-8-10

Prosciutto di pecora, crostone di pane al rosmarino, burratina, mostarda di arance e senape con verdure croccanti

Sheep prosciutto, rosemary toast, burratina cheese, orange jam and mustard with crunchy vegetables

Allergeni/Allergens: 1-7-9-10

Primi di mare

SEAFOOD FIRST COURSES

Risottino carnaroli della piana d'Arborea al vermentino, spuma di bufala affumicata, bottarga, cardoncelli trifolati e finocchietto

Arborea carnaroli risotto with vermentino, smoked buffalo mozzarella mousse, bottarga, sautéed cardoncelli mushrooms and wild fennel

Allergeni/Allergens: 1-4-7-14

Canederli di pane carasau in guazzetto di frutti di mare, gamberi e alghe croccanti*

Carasau bread dumplings in seafood stew, with prawns and crunchy seaweed*

Allergeni/Allergens: 1-2-3-4-7-14

Gnocchetti tirolesi con triglia di scoglio, antunna sarda e datterino su crema di pecorino*

Tyrolean dumplings with red mullet, sardinian antunna mushrooms and grape tomatoes, over pecorino cream*

Allergeni/Allergens: 1-3-4-7-8-14

Spaghetto fresco di semola alla carbonara di crostacei e ciliegino scoppiato, con uovo CBT* a 62°, zucchine croccanti e polvere di patata violetta*

Fresh semolina spaghetti carbonara with shellfish and cherry tomatoes, with egg cooked at low temperature (62°)*, crunchy courgettes and purple potato dust*

Allergeni/Allergens: 1-2-3-4-7-14

Primi di terra

MEAT AND VEGETABLE FIRST COURSES

Fregola di Oristano con purpuzza, antunna, pomodorino e asparagi selvatici, innevata di ricotta mustia

Oristano Fregola with purpuzza (sausage), antunna mushrooms, cherry tomatoes and wild asparagus, dusted with ricotta mustia cheese

Allergeni/Allergens: 1-3-7

Spaghetti freschi al pesto di pistacchi, lime e datterino scottato, con granella di capocollo e cialda di formaggio e stracciatella

Fresh spaghetti with pistachio, lime and seared datterino tomatoes, pesto, with chopped capocollo, cheese and stracciatella waffle

Allergeni/Allergens: 1-3-7-8

Paccheri di canapa con datterino sardo scoppiato, menta, olive taggiasche e scaglie di pecorino dolce di Perfugas

Hemp paccheri with Sardinian grape tomatoes, mint, taggiasca olives and sweet pecorino di Perfugas shavings

Allergeni/Allergens: 1-3-7

Ciusoni galluresi al ragoût di cinghiale dell'Asinara e olivette con scaglie di caciocavallo al cannonau

Ciusoni galluresi (gnocchi) with Asinara wild boar ragoût and small olives with cannonau caciocavallo cheese shavings

Allergeni/Allergens: 1-3-7-9

Secondi di mare

SEAFOOD MAIN COURSES

Tataki di tonno fresco avvolto al guanciale e granella di pistacchi, su spuma di bufala affumicata, capperi e pomodoro secco con veli di cipolla rossa in agrodolce*

Fresh tuna tataki wrapped in guanciale and chopped pistachios, over smoked buffalo mozzarella mousse, capers and sun-dried tomatoes with thinly sliced pickled red onions*

Allergeni/Allergens: 4-7-8

Darna di pescato del giorno in CBT* 58° per 30 minuti su verdure croccanti, vinaigrette di finger lime e semi di zucca croccanti

Steak of the catch of the day cooked at low temperatures (58°)* for 30 minutes, served with crunchy vegetables, finger lime vinaigrette and crunchy pumpkin seeds

Allergeni/Allergens: 4-7-8-9-11

Fritto di pesce e verdure in tempura con salsa aioli all'avocado*

Tempura-fried fish and vegetables with avocado aioli sauce*

Allergeni/Allergens: 1-2-3-4-7-10-14

Pescato del giorno

Catch of the day

Aragosta e Astice locale

Lobster and Local crayfish

Secondi di terra

MEAT AND VEGETABLE MAIN COURSES

Filetto di vitello adulto dell'alta gallura in crosta di guanciale di Ploaghe, pistacchi croccanti e chips alla paprika

Fillet of adult veal from alta Gallura in Ploaghe guanciale crust, with crunchy pistachios and paprika chips

Allergeni/Allergens: 1-8

Tronchetto di pecora gallurese in CBT* 62° per 12 ore, rosolata al mirto su verdure croccanti e chutney di cipolla rossa e zenzero

Gallurese sheep roll cooked at low temperature (62°)* for 12 hours, seared with myrtle and served with crunchy vegetables, red onion and ginger chutney

Allergeni/Allergens: 1-7-9-10

Petto di maiale sardo in CBT* 72° per 24 ore al miele e vernaccia, su purea di patate e mele con cialda di pecorino

Sardinian pork breast cooked at low temperature (72°)* for 24 hours, with honey and vernaccia wine, over mashed potatoes and pickled apples with pecorino waffle

Allergeni/Allergens: 1-7

Costata di manzo locale

Local beef rib