



Menu

L'ANTICA ISOLA

Gourmet Restaurant

ITA / ENG

Ma&Ma

LUXURY HOTEL
LA MADDALENA

SEDESI A TAVOLA SARÀ UN PIACERE

Siamo partiti dalla ricca tradizione
culinaria sarda per reinterpretare piatti,
rivisarli e contaminarli con la creatività
del nostro Executive Chef.
Per offrire la miglior cucina,
basata su materie prime
freschissime, locali e di stagione,
frutto di ricerca, passione ed esperienza.
Un lungo percorso che arriva fino a tavola,
e lì raggiunge la sua massima espressione.
Fatta di sorpresa e delizia.
L'Antica Isola propone anche serate a tema
alla scoperta di particolari ingredienti e colori.

SITTING AT THE TABLE WILL BE A PLEASURE

*We started from the rich traditional
Sardinian cuisine to reinterpret dishes,
revisit and contaminate them
with the creativity of our Executive Chef.
For offer the best cuisine based on fresh
ingredients, local and seasonal, the result of
research, passion and experience.
A long path that goes up to the table,
and there reaches its highest expression.
Made of surprise and delight.
L'Antica Isola also offers theme nights
for discover particular ingredients and colors.*

ALCUNI PIATTI POTREBBERO
CONTENERE SOSTANZE
POTENZIALMENTE ALLERGENICHE.
NEL MENÙ SOTTO OGNI PIATTO,
SONO INDICATI CON GLI APPOSITI
NUMERI GLI ALLERGENI PRESENTI
IN ESSI. PER ULTERIORI
INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL
PERSONALE DI SALA

1
CEREALI CONTENENTI
GLUTINE

2
CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI

3
UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA

4
PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE

5
ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI

6
SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA

7
LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
(INCLUSO LATTOSIO)

8
FRUTTA A GUSCIO:
MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI

9
SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO

10
SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE

11
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A
BASE DI SEMI DI SESAMO

14
MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI

PER COMINCIARE - Starters

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO SU CREMA DI BUFALA
AFFUMICATA TARTARE DI LIME E GRUMBLE DI NOCCIOLE
*Red prawn carpaccio over smoked buffalo mozzarella cream with a
lime tartare and hazelnut crumble*

ALLERGENI / Allergens 1-2-4-7-8

POLPO FRITTO SU FONDENTE DI SEDANO E PATATE
CON RUCOLA SALTATA
Fried octopus over a celery fondante with potatoes and sautéed rocket

ALLERGENI / Allergens 1-4-7-9-10-14

TARTARE DI PESCI AFFUMICATI IN CASA CON GENTILINA
ALLA SOIA, LIME E CHIPS DI OLIVE NERE AL MAIS CON
MAIONESE ALLA RAPA ROSSA
*Homemade smoked fish tartare, gentilina lettuce with soy sauce and
lime, corn chips with black olives and red turnip mayonnaise*

ALLERGENI / Allergens 1-3-4-6

PANCOTTO DI COZZE, ORZO E PATATE ALLO ZAFFERANO
ED ERBA CIPOLLINA
*Pancotto (bread soup) with mussels, barley and potatoes with saffron
and chives*

ALLERGENI / Allergens 1-3-4-7-14

FLAN DI ANGLONA SARDO, ZUCCHINE AI PORRI, MACARON
DI MANDORLE, SESAMO E SPUMA DI FORMAGGIO CON
POMODORINI CONFIT SU FONDUTA LEGGERA VACCINA
*Typical Sardinian anglona cheese flan with courgettes, leeks, almond
macarons, sesame and cheese foam with a tomato confit, over a light
cow's cheese fondue*

ALLERGENI / Allergens 1-3-7-8-11

BRESAOLA DI PECORA IN FRICASSEA DI MANGO,
MAIONESE AL MIRTO E YOGURT CON CROCCANTE
DI NOCCIOLE E RICOTTA
*Sheep bresaola (cured meat) in a mango fricassée, with a myrtle and
yogurt mayonnaise with crunchy hazelnuts and ricotta*

ALLERGENI / Allergens 1-3-7-8-10

MISTO DI SALUMI E INSACCATI LOCALI SU PANE CARASAU
CON SOTT'OLII E SOTT'ACETI FATTI IN CASA E GIRELLE DI
PANE CROCCANTE
*Mixed local cured meats and salami on Sardinian carasau bread with
homemade pickled and preserved vegetables and crispy bread rolls*

ALLERGENI / Allergens 1-7-10

MILLEFOGLIE DI MANZO AL FUMO LEGGERO
CON INSALATINA RICCIA, CROCCANTE DI VERDURE,
BUFALINE E FOCACCINA
*Millefeuille of lightly-smoked beef with loose-leaf lettuce, crunchy
vegetables, buffalo mozzarella pearls and focaccia*

ALLERGENI / Allergens 1-3-6-7-9

Some dishes may contain potentially allergenic substances. The menu indicates the allergens in each dish directly underneath the dish's description, with the numbers corresponding to those above. For more information please ask the restaurant's staff

1
Grains containing gluten

2
Crustaceans and products thereof

3
Eggs and products thereof

4
Fish and products thereof

5
Peanuts and products thereof

6
Soy and products thereof

7
Milk and products thereof
(including lactose)

8
Nuts

9
Celery and products thereof

10
Mustard and products thereof

11
Sesame seeds and products thereof

14
Molluscs and products thereof

PRIMI DI MARE - Seafood First Courses

RISOTTO MISTO CARNAROLI E VENERE AL CANNONAU E GORGONZOLA CON CRUDO DI GAMBERO ROSSO E BURRATINA
Mixed rice risotto with cannonau wine and sheep's milk gorgonzola with raw red prawns and burratina cheese

ALLERGENI / Allergens 1-2-7

FREGOLA SARDA NERA CON PESCATRICE COTTA CBT, TIMO DI MONTAGNA E LIMONE, MANTECATA CON PESTO DI MENTA E FINOCCHIO
Black Sardinian fregola (similar to couscous) with monkfish cooked at low temperatures, mountain thyme and lemon, creamed with mint pesto and fennel

ALLERGENI / Allergens 1-4-7-8

CALAMARATA DI GRANO ARSO CON CALAMARO COTTO CBT, CARCIOFO AL TIMO, POMODORINO CONFIT E STRACCIATELLA
Burnt wheat calamarata with squid cooked at low temperatures, artichoke with thyme, tomato confit and stracciatella cheese

ALLERGENI / Allergens 1-3-4-7-14

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON PESTO DI SEDANO PICCANTE E NOCCIOLE, BOTTARGA DI MUGGINE E CACIOCAVALLO PODOLICO
Spaghetti alla chitarra with spicy celery pesto and hazelnuts, mullet bottarga and caciocavallo podolico cheese

ALLERGENI / Allergens 1-3-4-7-8-9

PRIMI DI TERRA - Meat First Courses

CHICCA DI PATATE, RICOTTA VACCINA E CAROTE ALLO SCALOGNO CON CIRIETTI SCOTTATI, ANTUNNA ALLA PUREA D'AGLIO, OVINFORT DI THIESI E CROCCANTE DI RISO
Potato morsel, cow's milk ricotta and carrots with shallots, seared cirietti tomatoes, king trumpet mushrooms with mashed garlic, Thiesi ovinfort cheese and crispy rice

ALLERGENI / Allergens 1-3-7

SPAGHETTO FRESCO ALLA CREMA DI ZUCCHINE IN FIORE, CIPOLLOTTO E CURCUMA SU SPUMA DI BUFALA AFFUMICATA E PORRO CROCCANTE
Fresh spaghetti with courgette flower cream, turmeric and spring onions over a smoked buffalo mozzarella foam and crispy leeks

ALLERGENI / Allergens 1-3-7-8-9

PACCHERO DI CECI CON CARCIOFINI CROCCANTI AL TIMO ALLA CARBONARA DI UOVO COTTO CBT E PESTO DI MENTUCCIA
Chickpea paccheri alla carbonara with eggs cooked at low temperatures, crunchy artichokes with thyme and mint pesto

ALLERGENI / Allergens 1-3-7-8

CIUSONE GALLURESE ALLO ZAFFERANO CON RAGOUT DI OSSOBUCO DI VITELLO E CARDONCELLI, ALLA SCORZA DI ARANCIA E RICOTTA MUSTIA
Saffron Gallura ciusone (wheat dumplings) with veal ossobuco and french horn mushroom ragout, orange zest and ricotta mustia

ALLERGENI / Allergens 1-3-7-9

ALCUNI PIATTI POTREBBERO
CONTENERE SOSTANZE
POTENZIALMENTE ALLERGENICHE.
NEL MENÙ SOTTO OGNI PIATTO,
SONO INDICATI CON GLI APPOSITI
NUMERI GLI ALLERGENI PRESENTI
IN ESSI. PER ULTERIORI
INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL
PERSONALE DI SALA

1
CEREALI CONTENENTI
GLUTINE

3
UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA

4
PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCEI

6
SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA

7
LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
(INCLUSO LATTOSIO)

8
FRUTTA A GUSCIO:
MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI

10
SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE

SECONDI DI MARE - *Fish and Seafood Main Courses*

TONNO FRESCO SCOTTATO IN CROSTA DI SESAMO
ED ERBETTE DI CAMPO, CON CIPOLLA DI TROPEA,
PUREA D'ANANAS E POLVERE DI LIQUIRIZIA
*Fresh seared tuna in a sesame crust with wild herbs,
Tropea onion and pineapple and liquorice powder puree*

ALLERGENI / *Allergens 1-3-4-7*

DARNA DI PESCATO DEL GIORNO CON CREMA DI FINOCCHI,
POMODORINI CONFIT, RUCOLA FRITTA E POPCORN DI PESCE
*Filet of the catch of the day with fennel cream, cherry tomato confit,
fried rocket and fish popcorn*

ALLERGENI / *Allergens 3-4-6-7*

FRITTO DI MARE CROCCANTE ASCIUTTO CON TEMPURA DI
VERDURINE, ERBETTE DI STAGIONE E MAIONESE DI RAPA ROSSA
ALLO YOGURT E LIME
*Crunchy mixed fried seafood with vegetable tempura,
seasonal herbs and red turnip mayonnaise with yogurt and lime*

ALLERGENI / *Allergens 1-3-7-10*

PESCATO DEL GIORNO
Catch of the day

ARAGOSTA E ASTICE LOCALE
Lobster and local crawfish

SECONDI DI TERRA - *Meat Main Courses*

FILETTO DI MANZO LOCALE AL GUANCIALE DI OLIENA CON
CAPPELLO DI UOVO COTTO A 65° SU NIDO DI SPINACINO E
PATATE SALTATE ALLA PAPRIKA DOLCE
*Local beef fillet with Oliena guanciale covered by an egg cooked at 65°
over a nest of spinach and potatoes sautéed with sweet paprika*

ALLERGENI / *Allergens 1-3*

INVOLTINO DI AGNELLO LOCALE AL LIMONE E FINOCCHIETTO
AVVOLTO ALLA PANCETTA DI PLOAGHE CON PUREA DI CAROTE
ALL'AMARETTO E RUCOLA FRITTA
*Local lamb roulade with lemon and wild fennel wrapped in Ploaghe
pancetta with a carrot puree with amaretto and fried rocket*

ALLERGENI / *Allergens 1-3-7*

PORCETTO SARDO RIMSITATO IN TRE VERSIONI COTTO CBT PER
12 ORE A 65° IN HAMBURGER, POPCORN DI COTENNA E PATÈ,
CON CHIPS DI PECORINO, PATATE VIOLA E PANE AL MIRTO
*Sardinian porchetto (roast suckling pig) revisited in three versions:
cooked for 12 hours at 65° as a hamburger, as pork rind popcorn,
and patè with pecorino chips, purple potatoes and myrtle bread*

ALLERGENI / *Allergens 1-3-7*

COSTATA DI MANZO NOSTRANO

Some dishes may contain potentially allergenic substances. The menu indicates the allergens in each dish directly underneath the dish's description, with the numbers corresponding to those above. For more information please ask the restaurant's staff

- 1
Grains containing gluten
- 3
Eggs and products thereof
- 4
Fish and products thereof
- 6
Soy and products thereof
- 7
Milk and products thereof (including lactose)
- 8
Nuts
- 10
Mustard and products thereof

DESSERT - Desserts

TIPICA SEADAS AL RIPIENO DI FORMAGGIO FRESCO DI PECORA E ZAFFERANO CON CONFETTURA CASARECCIA DI POMPIA CANDITA
Typical seadas (Sardinian honey and cheese pastry) stuffed with fresh sheep's cheese and saffron, with homemade candied pompia jam

ALLERGENI / Allergens 1-3-7

SEMPLICEMENTE I MACARONS DEL MA&MA
Simply Ma&Ma macarons

ALLERGENI / Allergens 1-3-7-8

BISQUIT AL CIOCCOLATO CON SENTORI DI ZENZERO, LIME E QUENELLE AL CARAMELLO SALATO
Chocolate biscuit with hints of ginger, lime and quenelles with salted caramel

ALLERGENI / Allergens 1-3-7-8

VELLUTATA ALL'ARANCIA STREUSER CON CANNELLA E MOUSSE DI VANIGLIA E ROSMARINO
Orange cream, cinnamon streusel and vanilla and rosemary mousse

ALLERGENI / Allergens 1-3-7-8

TIRAMISÙ 2.0
Tiramisù 2.0

ALLERGENI / Allergens 1-3-7

TARTAR AL CARAMELLO CON PERA COTTA CBT AL CANNONAU RIPIENA DI CREMA AL PECORINO SARDO
Caramel tartare with a pear cooked at low temperatures with cannonau and stuffed with Sardinian pecorino cream

ALLERGENI / Allergens 1-3-7-8

MILLEFOGLIE DI CIOCCOLATO E CAVIALE ALLE FRAGOLE
Chocolate millefeuille with strawberry caviar

ALLERGENI / Allergens 1-3-7-8

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA
Assorted fresh fruit

ALLERGENI / Allergens 8

GRANDHOTELMAEMA.COM