

LASCIATEVI CONQUISTARE DALLA PROPOSTA GIORNALIERA DEL NOSTRO CHEF RECOMMENDED BY THE DAILY PROPOSAL OF OUR CHEF

OSTRICHE / OYSTERS

OSTRICHE "SHARDANA" / "SHARDANA" OYSTERS al pz / each 7

LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS

FETA SARDA / SARDINIAN FETA CHEESE	28
<i>Misticanza, Merka, acciughe siciliane, olive taggiasche, pomodorini e citronette alla senape Mixed wild greens salad, Merka cheese, sicilian anchovies, Taggiasca olives, cherry tomatoes in a citronette lemon and mustard dressing</i>	
GAMBERI / PRAWNS	32
<i>Misticanza, gamberi scottati, avocado, pesca, ananas e citronette di agrumi Mixed wild greens salad, seared prawns, avocado, peach, pineapple in a citrus fruit citronette dressing</i>	
CAESAR	28
<i>Misticanza, Crostini di pane all' origano, petto di pollo, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar Mixed wild greens salad, croutons with oregano, chicken breast, Grana Padana cheese flakes and Caesar dressing</i>	
NIÇOISE	28
<i>Patate, pomodori, fagiolini, acciughe, uova sode e tonno confit Potatoes, tomatoes, runner beans, anchovies, boiled egg and tuna confit</i>	
RINFRESCANTE / REFRESHING	26
<i>Ananas, arance, kiwi, capperi, semi di sesamo, foglie di mandorle, salsa shoyu e olio EVO Pineapple, orange, kiwi, capers, sesame seeds, almond leaves, shoyu sauce and EVO oil dressing</i>	
QUINOA INTEGRAL	28
<i>Ceci, scalogno, pomodorini, avocado al lime e germogli aromatici Chickpeas, shallots, cherry tomatoes, avocado with lime and aromatic sprouts</i>	
ROASTBEEF	30
<i>Con rucola, pomodorini, scaglie di Grana con riduzione all'aceto balsamico Roast beef with rocket salad, cherry tomatoes, Grana Padana cheese flakes with a balsamic vinegar reduction</i>	
PROSCIUTTO CRUDO	26
<i>Di Sardegna e melone Cantalupo Sardinian RAW HAM and Cantaloupe melon</i>	
CAPRESE DI BUFALA / CAPRESE SALAD	26
<i>Mozzarella di Bufala, pomodoro, olio e basilico Buffalo mozzarella, tomato, oil and basil</i>	
SALMONE AFFUMICATO / SMOKED SALMON	30
<i>Mozzarella di Bufala su misticanza all'olio e limone Smoked salmon, Buffalo mozzarella on salad with oil and lemon</i>	

BAKERY

TOAST CLASSICO / CLASSIC TOASTED SANDWICH	18
<i>Con Emmenthal e prosciutto cotto With Emmenthal cheese and ham</i>	
TOAST AVOCADO CON SALMONE / AVOCADO AND SALMON TOAST	26
<i>Salsa guacamole e salmone affumicato Guacamole sauce and smoked salmon</i>	
CLUB SANDWICH	32
<i>Pane tostato, maionese, uova sode, pollo, lattuga, bacon e pomodoro fresco Toasted bread, mayonnaise, boiled egg, chicken, lettuce, bacon and fresh tomato</i>	
HAMBURGER CLASSICO / CLASSIC HAMBURGER	28
<i>Pane al sesamo, hamburger di manzo 180gr, pomodoro, lattuga, cipolla, salsa BBQ, cetrioli e patatine fritte Sesame bun, 180g beef burger, tomato, lettuce, onion, BBQ sauce, cucumber and fries</i>	
CHEESEBURGER	28
<i>Pane al sesamo, hamburger di manzo 180gr, formaggio, pomodoro, lattuga, cipolla, salsa BBQ, cetrioli e patatine fritte Sesame bun, 180g beef burger, cheese, tomato, lettuce, onion, BBQ sauce, cucumber and fries</i>	
FISHBURGER	28
<i>Pane al sesamo, merluzzo alle erbe panato e fritto con maionese di salicornia Sesame bun, fried breaded cod with herbs and samphire mayonnaise</i>	
FRISELLA MEDITERRANEA / MEDITERRANEAN FRISELLE	25
<i>Pane frisella, tonno confit, pomodorini gialli e rossi, cipolla rossa e capperi Friselle twice-baked bread, tuna confit, red and yellow cherry tomatoes, red onion and capers</i>	
FRISELLA ITALIA / ITALIAN FRISELLE	25
<i>Pane frisella, pomodorini gialli e rossi, stracciatella, basilico, olio EVO e origano Friselle twice-baked bread, red and yellow cherry tomatoes, stracciatella cheese, basil, EVO oil and oregano</i>	
FOCACCIA SARDA / SARDINIAN FOCACCIA BREAD	24
<i>Rucola, pomodoro, uova, maionese alle acciughe tonno all' olio e capperi Rocket, tomato, egg, mayonnaise with anchovies, tuna in oil and capers</i>	
FOCACCIA BOLOGNA / BOLOGNESE FOCACCIA BREAD	24
<i>Stracciata di bufala, mortadella, pistacchi e pomodoro Buffalo milk stracciatella cheese, Mortadella luncheon meat, pistachios and tomato</i>	

I NOSTRI TAGLIERI / OUR CHARCUTERIE BOARDS

MISTO TERRA / LAND COMBO	32
<i>Selezione di salumi e formaggi, pane carasau, olive marinate e carciofini Selection of cured meats and cheeses, paper-thin carasau flatbread, marinated olives and artichokes</i>	
MISTO MARE / MIXED SEA	48
<i>Bresaola di tonno, lombata di pesce spada, coppa di ricciola al pepe, passata di muggine al mirto e bottarga di muggine sardo Tuna bresaola, swordfish loin, pepper-coated amberjack, myrtle - flavoured mullet carpaccio and Sardinian mullet roe</i>	
PATA NEGRA / PATA NEGRA HAM	50 GR. / 60
<i>Prosciutto di Bellota Iberico "Pata Negra" tagliato al coltello Knife-cut "Pata Negra" Iberian Bellota ham</i>	
BIO VEGANO / BIO VEGAN	32
<i>Selezione di formaggi vegani, confetture, albicocche, prugne secche e crackers di legumi Selection of vegan cheeses, preserves, apricots, prunes and pulse crackers</i>	

PIZZA

MARGHERITA	24
<i>Pomodoro del Campidano, mozzarella, basilico, olio EVO di Sardegna Campidano tomato, mozzarella cheese, basil, Sardinian EVO oil</i>	
PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA / PROSCIUTTO AND ROCKET	24
<i>Pomodoro del Campidano, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di pecorino fresco e Olio EVO di Sardegna Campidano tomato, mozzarella cheese, prosciutto, rocket, soft pecorino cheese flakes and Sardinian EVO oil</i>	
DELL' ORTO / VEGETABLES	24
<i>Pomodoro del Campidano, stracciatella di Bufala, melanzane, zucchine, basilico e olio EVO di Sardegna Campidano tomato, buffalo milk stracciatella cheese, aubergines, courgettes, basil and Sardinian EVO oil</i>	
BIANCA / WHITE	24
<i>Stracciatella, mortadella e granella di pistacchi Stracciatella cheese, mortadella luncheon meat and chopped pistachios</i>	
NAPOLI	24
<i>Pomodoro del Campidano, origano, capperi, acciughe e Olio EVO di Sardegna Campidano tomatoes, oregano, capers, anchovies and Sardinian EVO oil</i>	

I CALDI / HOT DISHES

LASAGNA CLASSICA ALL'EMILIANA CON RAGÙ, BESCIAMELLA, PARMIGIANO	24
<i>Classic Emilian Lasagne with Bolognese sauce, bechamel sauce and Parmigiano cheese</i>	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	24
<i>Con pomodoro, mozzarella e basilico Aubergine parmigiana with tomato, mozzarella and basil</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	28
<i>Con olio al basilico e prezzemolo Spaghetti with clams, basil oil and parsley</i>	
SPAGHETTI ALLA BOTTARGA DI MUGGINE, AGLIO, OLIO EVO E FINOCCHIETTO	28
<i>Spaghetti with mullet bottarga, garlic, extra virgin olive oil and wild fennel</i>	
SPAGHETTI CON POMODORINI SPELLATI, BASILICO FRESCO E PARMIGIANO	24
<i>Spaghetti with peeled cherry tomatoes, fresh basil and Parmesan cheese</i>	

GRILL

POLIPO E GAMBERO / OCTOPUS AND PRAWNS	36
<i>Piatto di polipo e spaghetti di gamberi grigliati, passata di ceci alla paprika e cipollotto Octopus, tentacles and grilled prawn skewer, chickpea purée with paprika and spring onions</i>	
TONNO / TUNA	36
<i>Spiedino di tonno al sesamo, battuto di melanzane e verdure in scapece Sesame-seed coated tuna skewer, chopped aubergines and pickled vegetables</i>	
PESCE FRESCO DEL MERCATO / FRESH MARKET FISH	12/HG
POLLO KEBAB / CHICKEN KEBAB	28
<i>Kebab di pollo, pomodoro secco, lardone, rosmarino, salsa BBQ, maionese e insalata indivia Chicken kebab, with dried tomatoes, lard, rosemary, BBQ sauce, mayonnaise and endive salad</i>	
PETTO DI POLLO PROFUMATO ALLE ERBETTE	28
<i>Herb-flavoured chicken breast</i>	
SPIEDINO DI SCOTTONA / SCOTTONA SKEWER	36
<i>Lombata marinata al cumino su rucola, pomodorini, patate e cipolle al sale Marinated loin in cumin on rocket salad, cherry tomatoes, potatoes and salted onions</i>	
FILETTO DI BLACK ANGUS / BLACK ANGUS FILLET	48

DOLCI E DESSERT / SWEETS AND DESSERTS

SUMMER VIBES	20
<i>Biscuit all'olio EVO, mousse al timo, cremoso al basilico, gel al mango e cialda croccante al lime EVO oil biscuit, thyme mousse, basil cream, mango gel and crunchy lime wafer</i>	
BONBON DELIZIA	20
<i>Crema al limone, biscuit alla vaniglia, terra al cacao e spicchi di gelly al limone Lemon cream, vanilla biscuit, cocoa ground and segments of lemon jelly</i>	
VOLAMISÙ	20
<i>Marscapone mousse, biscotto savoiardo al caffè e cioccolato fondente Mascarpone mousse, savoyard biscuit with coffee and dark chocolate</i>	
A TUTTO VEGAN	20
<i>"Tartelletta" con crema al cocco, frutta fresca e gel alla frutta "Tartelletta" with coconut cream, fresh fruit and fruit gel</i>	
TAGLIERE DI FRUTTA / FRUIT PLATTER	25

GELATI E SORBETTI / ICE CREAMS AND SORBETS

IL NOSTRO GELATO ARTIGIANALE / OUR HOME-MADE ICECREAM	15
SORBETTI ARTIGIANALI / HOME-MADE SORBETS	15

PREZZI IN EURO E IVA INCLUSA / RATES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT

In caso di allergie o intolleranze alimentari contattare il ristorante
In case of food allergies or intolerances please contact the restaurant

CPH|Pevero Hotel

WWW.CPHPEVEROHOTEL.COM

 @cphpeverohotel