

---

## Lunch Menù – Menù Pranzo

### Menù € 15

Coperto € 2,00 - servizio incluso – Cover charge € 2,00 - service included

---

Solamente a pranzo  
due piatti + sorbetto al limone (15 €) a scelta

\*\*\*\*\*

Only at Lunch choice of courses  
two courses + lemon sorbet (15 €) at choice

- ! La vegetariana (insalata, verdure grigliate, **feta**<sup>1</sup>, olive, capperi, **pane**<sup>1</sup> croccante alle erbe, olio Evo, salsa lime e **yogurt**<sup>5</sup> (V)  
**Mixed green salad, grilled vegetables, feta**<sup>1</sup>, olives and capers, with crispy herb-flavoured **bread**<sup>1</sup> and extra virgin olive oil (accompanied with lime and **yoghurt**<sup>5</sup> sauce) (V)
- ! Caprese di pomodoro e **mozzarella**<sup>5</sup> di bufala con olio al basilico (V)  
"Caprese" fresh tomato, **buffalo mozzarella**<sup>5</sup> with basil infused olive oil (V)
- ! Insalatina di calamari alla catalana: **calamari**<sup>9</sup>, pomodoro, cipolla rossa, rucola, citronette (olio, sale, limone e pepe)\*  
!Catalan style **squid**<sup>9</sup> salad, with tomatoes, onions, lemon and extra virgin olive oil  
Roasted **pecorino cheese**
- ! **Pecorino**<sup>5</sup> arrosto su foglio di **carasau**<sup>1</sup> e misticanza  
Roasted **pecorino cheese**<sup>5</sup> on a sheet of **carasau bread**<sup>1</sup>
- ! Carpaccio di **pesce**<sup>4</sup> **spada** con dressing al limone e insalatina  
**Swordfish**<sup>4</sup> carpaccio with lemon dressing and salad
- ! "La Barbaricina": **gnocchetti**<sup>1</sup> sardi con Purpuzza (carne di maiale, vino bianco e spezie), **pecorino**<sup>5</sup> sardo e salsa di pomodoro  
Typical **Sardinian gnocchi pasta**<sup>1</sup>, with tomato sauce, sausage and **pecorino cheese**<sup>5</sup>
- ! **Maccheroncini**<sup>1</sup> freschi con **cozze**<sup>2</sup>, **calamari**<sup>9</sup> e **pangrattato**<sup>1</sup> (**vino**<sup>8</sup> bianco, olio all'aglio)  
**Home made pasta**<sup>1</sup> with **mussels**<sup>2</sup>, **squids**<sup>9</sup> and **crumbs bread**<sup>1</sup> (**white wine**<sup>8</sup> and garlic oil)
- ! **Linguine**<sup>1</sup> al pomodoro e basilico (V)  
**Linguine**<sup>1</sup> tomato sauce and basil (V)
- ! **Calamaro**<sup>9</sup> alla griglia con olio al limone e insalatina\*  
Grilled **squid**<sup>9</sup> with lemon oil and baby salad
- ! Capocollo di maiale sardo ai ferri con insalatina di pomodori e cipolla rossa  
Grilled pork meat with baby tomatoes and red onions salad

(V) = Vegetariano/Vegetarian

Coperto e servizio incluso/covered and service included

### Antipasti - Starters:

- ! **Misto mare: 6 antipasti del giorno scelti dallo chef (min. 2 persone) € 16,00**  
**Six mix seafood starters chosen by the Chef (min. 2 person)**
- ! Crudo dell'Osteria: **ostriche<sup>2</sup>**, tartare di **pesce<sup>4</sup>** e **gamberi<sup>2</sup> rossi** con citronette (olio, sale, limone e pepe) € 20,00  
**Raw Seafood selection: Oyster<sup>2</sup>, Fish<sup>4</sup> tartare and red prawns<sup>2</sup> with passion fruit and citrus oil**
- ! **Polpo<sup>9</sup>** fritto su panzanella rivisitata. Panatura del fritto: **semola<sup>1</sup>** rimacinata e farina di mais (Panzanella: crostini di **pane<sup>1</sup>** aromatizzato alle erbe, cipolla rossa, peperoni, basilico, pomodoro ramato, cetriolo, olio, sale.)\* € 13,00  
**Fried Octopus<sup>9</sup> with "panzanella": onion, cucumber, basil, bread<sup>1</sup>, oil and vinegar**
- ! Tris di mare (agliata di **baccalà<sup>4</sup>**, insalatina di **pesce<sup>4</sup>** e tartare di **pesce<sup>4</sup>**) € 11,00  
**3 mixed appetizers: Fried codfish<sup>4</sup> with Alghero's traditional sweet and sour tomato made with garlic and dried tomatoes, fish<sup>4</sup> salad, Swordfish<sup>4</sup> tartare.**
- ! Zuppetta di **cozze<sup>2</sup>** in rosso leggermente piccante con fagioli e crostini di **pane<sup>1</sup>** (glutine): **cozze<sup>2</sup>**, olio, **vino<sup>8</sup>** bianco, basilico, olio all'aglio, salsa al pomodoro, peperoncino e crostini **pane<sup>1</sup>**. € 9,00  
**Slightly spicy mussels<sup>2</sup> and beans soup with croutons<sup>1</sup>, tomatoes sauce, garlic oil, white wine<sup>8</sup> and basil**
- ! Agliata dell'Osteria\*: **baccalà<sup>4</sup>** impanato e fritto, salsa di pomodoro, pomodori secchi, sale, aglio, olio, aceto e peperoncino. Impanatura: **semola<sup>1</sup>** rimacinata € 11,00  
**Fried Codfish<sup>4</sup> with Alghero's traditional sweet and sour tomato made with garlic and dried tomatoes**
- ! **Pecorino<sup>5</sup>** arrosto su **pane<sup>1</sup>** carasau con prosciutto sardo dei F.lli Puddu di Oliena e insalatina di primizie. (Insalatina: **sedano<sup>7</sup>**, ravanelli, finocchi e carote) € 9,00  
**Roasted pecorino cheese<sup>5</sup> served on a sheet of carasau (typical Sardinian bread<sup>1</sup>) with Sardinian ham from "F.lli Puddu from Oliena" and baby greens – celery<sup>7</sup>**
- ! **Mozzarella<sup>5</sup>** di bufala con prosciutto sardo. € 8,00  
**Buffalo mozzarella<sup>5</sup>, Sardinian ham with mixed salad**
- ! Tagliere Sardegnna: salsiccia secca, prosciutto sardo, lonzetta di maiale, coppa, **pecorino<sup>5</sup>** semi stagionato, **ovinsard<sup>5</sup>**, olive e **pane<sup>1</sup>** carasau. € 12,00  
**Selection of traditional Sardinian cured meats and cheese<sup>5</sup> served on a sheet of carasau (typical Sardinian bread<sup>1</sup>)**

### **Les Paellas – Our Paella (minimo 2 porzioni – prezzo per porzione)(Minimun 2 portion – price per portion)**

- ! Paella di **pesce** (**gamberi<sup>2</sup> rossi**, **calamari<sup>9</sup>**, **scampi<sup>2</sup>**, **granchi<sup>2</sup>**, **cozze<sup>2</sup>**, **vongole<sup>2</sup>**, zafferano, olio piccante, piselli, peperoni, **vino<sup>8</sup>** bianco, basilico e scorza di limone) € 25,00  
**Traditional seafood<sup>4</sup> paella with rice, saffron, red prawns<sup>2</sup>, squids<sup>9</sup>, scampi<sup>2</sup>, mussels<sup>2</sup>, clams<sup>2</sup>, small crab<sup>2</sup>, slightly spicy oil, white wine<sup>8</sup> and seasonal vegetables**
- ! **"La Catalana" Paella mista (gamberi<sup>2</sup> rossi, calamari<sup>9</sup>, scampi<sup>2</sup>, granchi<sup>2</sup>, cozze<sup>2</sup>, vongole<sup>2</sup>, zafferano, olio piccante, salsiccia fresca, coniglio, pollo, vino bianco, basilico, piselli e peperoni) € 20,00**  
**Traditional paella from Alghero with rice, smoked paprika, saffron, scampi<sup>2</sup>, seasonal vegetables, red prawns<sup>2</sup>, squids<sup>9</sup>, mussels<sup>2</sup>, clams<sup>2</sup>, chicken, rabbit and pork sausage**

### **La Pasta – Pasta dishes**

- ! **Linguine<sup>1</sup>** all'astice (250 gr): **astice<sup>2</sup>**, sugo di pomodoro, basilico, prezzemolo, olio all'aglio, brandy, pomodori secchi e pomodorini pachino. € 24,00  
**Linguine<sup>1</sup> with fresh Lobster<sup>2</sup>, tomato sauce and basil (250 grams)**
- ! Fettuccine al cartoccio: **Pasta<sup>1</sup>** all'uovo, **cozze<sup>2</sup>**, **vongole<sup>2</sup>**, **calamari<sup>9</sup>**, **gamberi<sup>2</sup>**, **scampi<sup>2</sup>**, **granchi<sup>2</sup>**, olio all'aglio, **vino<sup>8</sup>** bianco, pomodorini pachino, salsa di pomodoro, basilico) **per persona € 14,00 min. 2 porzioni**  
**Home made pasta<sup>1</sup> cooked in parchment paper with red prawns<sup>2</sup>, scampi<sup>2</sup>, small crab<sup>2</sup>, octopus<sup>2</sup>,**

- squids<sup>2</sup>** (basil, cherry tomatoes, and a dash of chili infused olive oil) **each portion € 14,00**  
**min. 2 portions**
- ! **Paccheri Macchiavello:** ragù di **pesce spada** brasato con finocchietto selvatico e capperi, **vino<sup>8</sup> bianco**, bottarga di **muggine<sup>4</sup>** gratugiata, **pangrattato<sup>1</sup>** aromatizzato al limone € 12,00  
 Home made **pasta<sup>1</sup>** with **swordfish<sup>2</sup>** ragout brased with fennel, cappers, **grated dried mullet<sup>4</sup> roe**, **breadcrumb<sup>1</sup>** flavored with lemon
  - ! **Fregola<sup>1</sup>** con **frutti di mare<sup>2</sup>** e **crostacei<sup>2</sup>** (**cozze<sup>2</sup>**, **vongole<sup>2</sup>**, **calamari<sup>9</sup>**, **gamberi<sup>2</sup>**, **scampi<sup>2</sup>**, **granchi<sup>2</sup>**, olio all'aglio, **vino<sup>8</sup> bianco**, pomodorini, salsa di pomodoro e basilico) € 13,00  
 Sardinian **pasta<sup>1</sup>** with **mussels<sup>2</sup>**, **clams<sup>2</sup>**, red **prawns<sup>2</sup>**, **scampi<sup>2</sup>**, small **crab<sup>2</sup>**, **octopus<sup>2</sup>**, **squids<sup>2</sup>** (white **wine<sup>8</sup>**, basil, cherry tomatoes, Tomato sauce and a dash of chili infused olive oil)
  - ! Linguine nere con vongole e bottarga: **semola<sup>1</sup> di grano tenero**, **farina di grano<sup>1</sup> duro**, sale, **uova<sup>3</sup>**, con **vongole<sup>2</sup>** e **bottarga<sup>4</sup>** € 14,00  
 Home made **pasta<sup>1</sup>** **cuttlefish ink black<sup>9</sup>** with **clams<sup>2</sup>** and **grated dried mullet<sup>4</sup> roe**
  - ! Culurgiones di Oliena con pomodoro e basilico: **semola<sup>1</sup> di grano tenero**, **farina di grano<sup>1</sup> duro**, sale, **uova<sup>3</sup>**. Ripieno: patate, aglio, olio, **pecorino<sup>5</sup>** e menta. Condimento: pomodoro e basilico) € 10,00  
 Home made Sardinian **Egg<sup>3</sup> pasta<sup>1</sup>** filled with potatoes, **pecorino cheese<sup>5</sup>** and mint, served with basil and tomato sauce
  - ! Maccarones de Punzu in ragù fine di agnello: pasta fresca di **grano<sup>1</sup> duro**; Condimento: agnello (precedentemente marinato con vino bianco, **sedano**, carote, cipolle, erbe aromatiche, pepe in grani e bacche di ginepro), salsa di pomodoro e scaglie di **pecorino<sup>5</sup>** € 10,00  
 Traditional Sardinian **gnocchi<sup>1</sup>** with lamb ragout in tomatoes sauce and flakes of **pecorino cheese<sup>5</sup>**
  - ! Ravioli alla "Via Cavour" (Pasta: farina, sale e uova. Ripieno: ricotta, pecorino, spinaci, sale, pepe e noce moscata. Condimento: olio, vino, salsa di pomodoro, pancetta e crema di pecorino) € 10,00  
 (Home made **Egg<sup>3</sup> pasta<sup>1</sup>** with **ricotta cheese<sup>5</sup>**, and spinach filled, with bacon, **cream cheese<sup>5</sup>** and tomato)

## Secondi dal nostro mare – Seafood dishes

- ! Grigliata mista di **pesce** con salsa all'olio Evo, limone e prezzemolo: (**gamberi<sup>2</sup> rossi**, **calamaro<sup>9</sup>**, **spigola<sup>4</sup>** o **orata<sup>4</sup>**) per etto 5 €  
 Mixed grilled **fish<sup>4</sup>** of the day with olive oil, lemon and parsley) for each 100 gramms € 5
- ! Frittura di **calamari<sup>9</sup>** con insalatina di primizie alla citronette: impanatura di **semola<sup>1</sup>** rimacinata. Citronette (olio, sale, limone e pepe)\*. € 14,00  
 Fried **Squid<sup>9</sup>** with baby salad
- ! **Calamaro<sup>9</sup>** alla griglia con salsa mediterranea (pomodoro fresco, capperi, olive, **sedano<sup>7</sup>** e basilico) e insalatina di primizie alla citronette (olio, sale, limone e pepe)\*. € 14,00  
 Grilled **squid<sup>9</sup>** with mediterranean sauce made with fresh tomato, capers, olives, **celery<sup>7</sup>**, basil and fresh salad
- ! Filetto di **pesce<sup>4</sup>** spada alla griglia con finocchi grigliati e concassè di pomodoro fresco, olio e basilico. € 16,00  
 Grilled **swordfish<sup>4</sup>** with grilled fennels and fresh tomatoes
- ! **Pescato<sup>4</sup>** del giorno al forno con **vernaccia<sup>8</sup>**, olive, patate, cipolla e pomodorini. € 6,00 per etto  
 Oven backed **catch<sup>4</sup>** of the day with **vernaccia wine<sup>8</sup>** sauce, Sardinian olives, potatoes, onions and tomatoes) for each 100 gramms € 6,00
- ! **Pescato<sup>4</sup>** del giorno alla griglia € 6,00 per etto  
 Grilled **catch<sup>4</sup>** of the day – for each 100 gramms
- ! **Gamberi<sup>2</sup> rossi** alla griglia con salsa agli agrumi (arancio, olio e origano fresco) e insalatina di primizie alla citronette (olio, sale, limone e pepe)\*. € 18,00  
 Grilled red **prawns<sup>2</sup>** served on a citrus sauce and seasonal salad

## Le nostre carni sarde – Our Sardinian meat

- ! Ghisadu di pecora sarda con patate (**sedano**, carote, cipolla, cannella, bacche di ginepro, peperoncino), patate stufate, **vino**<sup>8</sup> rosso, olio Evo e salsa di pomodoro, prezzemolo.) € 11,00  
**Sheep stew with potatoes**
- ! Controfiletto di manzo sardo alla griglia con patate al forno. € 14,00  
**Sardinian Sirloin beef with backed potatoes**
- ! Porchetto sardo al forno su **pane**<sup>1</sup> carasau con patate al rosmarino e verdure grigliate € 18,00  
**Traditional Sardinian roasted suckling pig on a sheet of carasau<sup>1</sup> flatbread with rosemary potatoes and grilled vegetables**
- ! Stinco di maiale (600 grammi circa) con patata arrosto € 15,00  
**baked pork knuckle about 600 grams with roasted potatoes**
- ! Costolette d'agnello in salsa demiglacè (**farina**<sup>1</sup>, **burro**<sup>5</sup>) con patate al forno € 15,00  
**Grilled Lamb ribs with backed potatoes. Sauce: brown background (Flour<sup>1</sup>, butter<sup>5</sup>) oil, garlic, red wine, honey and rosemary**

## Contorni – Side dishes:

- ! Insalata mista **Mix Salad** € 4,00
- ! Verdure grigliate **Grilled vegetables** € 4,00
- ! Patate al forno **Roasted potatoes with rosemary** € 4,00
- ! Insalatina di pomodori ramati e cipolla rossa **Fresh tomatoes and red onion salad** € 4,00

## Dessert:

- ! Crema catalana (**uova**<sup>3</sup>, zucchero, cannella, stecche di vaniglia, scorza di limone e amido di mais) **Catalan cream** € 6,00
- ! Torta al cioccolato con cremoso al mascarpone: cioccolato fondente al 70%, cacao in polvere, zucchero, **uova**<sup>3</sup>, **farina di mandorle**<sup>6</sup>, **burro**<sup>5</sup>, **mascarpone**<sup>5</sup> e **panna**<sup>5</sup>  
**Chocolate cake with creamy mascarpone<sup>5</sup> (dark chocolate, cocoa, sugar, eggs<sup>3</sup>, almonds flour<sup>6</sup>, butter<sup>5</sup>, mascarpone<sup>6</sup> and cream<sup>5</sup>)** € 6,00
- ! Tiramisù della casa con savoiardo sardo (**uova** pastorizzate, zucchero, **mascarpone**<sup>5</sup>, **panna**<sup>5</sup> per dolci, cacao in polvere e biscotti savoiardi (**uova**, **farina di grano**<sup>1</sup>))  
**Our tiramisù with typical Sardinian savoiardo biscuit** € 6,00
- ! Seadas di formaggio al miele o zucchero: farina di **grano**<sup>1</sup> tenero, semola di **grano**<sup>1</sup> duro, acqua, strutto e sale. Ripieno: **formaggio**<sup>5</sup> fresco, scorza di limone e sale.  
**Traditional Sardinian deep fried pastry filled with cheese<sup>5</sup> and drizzled with honey** € 6,00
- ! Semifreddo al torrone (**albume d'uovo**<sup>3</sup>, miele, **mandorle**<sup>6</sup>) con croccante di amaretti (**farina**<sup>1</sup>, **mandorle**<sup>6</sup>), salsa al cioccolato fondente, mirto bianco, **panna**<sup>5</sup>  
**Nougat parfait<sup>3</sup> with crunchy amaretti<sup>1</sup> (traditional Sardinian biscuit<sup>1</sup> with almonds<sup>6</sup>) and extra chocolate sauce** € 5,00
- ! Sorbetto al limone **Lemon Sorbet** € 3,00
- ! Dolce goloso in tris (torta al cioccolato, crema catalana e sorbetto di frutta)  
**Sweet Gourmand (chocolate cake, catalan cream and fruit sorbet)** € 8,00

IN TUTTE LE PAGINE QUESTE DICITURE:

- ! **Coperto – cover charge € 2,00**
- ! **Le sostanze allergeniche sono elencate alla fine del menù – The allergenic substances**

- are listed at the end of the menù**
- ! In caso di irreperibilità del prodotto fresco verrà utilizzato surgelato di prima qualità –  
If it is not possible to find fresh product we will use high quality frozen alternatives\***

## **Leggenda allergeni**

- !** 1: Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
  - b) Malto destrine a base di grano (1)
  - c) Sciroppi di glucosio a base di orzo Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- !** 2: crostacei e prodotti a base di crostacei
- !** 3: uova e prodotti a base di uova
- !** 4: pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
- a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi di gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
- !** 5: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
  - b) Lattosio
- !** 6: frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, arachidi e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- !** 7: sedano o prodotti a base di sedano
- !** 8: anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- !** 9: molluschi e prodotti a base di molluschi

## **Substance or product causing allergies or intolerance**

- ! 1: Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut (Khorasan wheat) or their hybridized strain, and product thereof, except:
  - a) Wheat based glucose syrups including dextrose (1)
  - b) Wheat based maltodextrins (1)
  - c) Glucose syrups based on barley
  - d) Cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- ! 2: Crustaceans and product thereof
- ! 3: Eggs and product thereof
- ! 4: Fish and product thereof, except:
  - a) Fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
  - b) Fish gelatin or Isinglass used as fining agent in beer and wine
- ! 5: Milk and product thereof (including lactose), except:
  - a) Whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
  - b) Lactitol
- ! 6: Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brasil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, peanuts, and product thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
- ! 7: Celery and product thereof
- ! 8: Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for product as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instruction of the manufactures
- ! 9: Mollusc and product thereof EN 22.11.2011 Official Journal of the European Union L 304/43