



SUMMER BEACH

RESTAURANT & BAR

## Il Menù à la Carte

*Restaurant Manager: Mauro Loi*

*Executive chef: Roberto Erbi*

*Maitre: Cristian Musiu*

***I nostri crudità di mare su disponibilità***  
*Raw seafood starters upon availability*

**Serviti crudi / Served raw**

**Ostriche / Oysters** N°1 € 4,00

**Gamberi rossi / Red shrimps** N°1 € 7,00

**Scampi / Scampi** N°1 € 7,00

**Le tartare del giorno** € 20,00  
*Tartare of the day*

**Summer plateau** € 45,00  
*Summer plateau*

## ***Antipasti / Starters***

### **La burrata**

€ 18,00

**Burrata con pomodorini datterino con  
all'olio extra vergine d'oliva**

*Burrata cheese with coppery tomatoes and olive oil*

### **La tartare di manzo**

€ 23,00

**Tartare di manzo con tuorlo fritto e tartufo estivo**

*Beef tartare with fried egg-yolk and truffle*

### **L'insalata di calamari**

€ 23,00

**L'insalata di calamari, salicornia, bottarga e pachino confit**

*Squids salad, glasswort, botargo and confit cherry tomatoes*

### **Il polpo**

€ 23,00

**Polpo scottato, patate schiacciate, cetriolo disidratato e  
polvere di olive taggiasche**

*Seared octopus, mashed potatoes, dehydrated cucumber and  
taggiasca olive powder*

### **Gli scampi**

€ 23,00

**Scampi alla catalana**

*Scampi catalane style*

### **L'uovo cbt**

€ 22,00

**L'uovo cbt su crema di cannellini, cialda di parmigiano 30 mesi,  
polvere di bacon croccante e petali di tartufo estivo**

*Low-temp egg on cannellini beans cream, parmesan wafer 30 month,  
crunchy bacon and summer truffle*

## **Primi piatti / First courses**

<b>Il risotto</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Risotto mantecato al limone con tartare di scampi e liquirizia</b> <i>Risotto with scampi, lemon and liquorice powder</i>	
<b>Lo spaghetti</b>	<b>€ 23,00</b>
<b>Spaghetti alla vongole e bottarga</b> <i>Spaghetti with clams and botargo</i>	
<b>Le lorighittas</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Lorighittas all'astice</b> <i>Sardinian typical lorighittas pasta with lobster</i>	
<b>I culurgiones</b>	<b>€ 23,00</b>
<b>Culurgiones della tradizione Ogliastrina con patate e formaggio su salsa al pomodoro</b> <i>Home-made typical ravioli filled with potato and sardinian cheese on tomato sauce</i>	
<b>I chiusoni</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Chiusoni al ragout di agnello, pecorino e menta</b> <i>Sardinian typical Chiusoni pasta with lamb ragout, pecorino cheese and mint</i>	
<b>La Parmigiana</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Parmigiana di melanzane</b> <i>Aubergine parmigiana</i>	
<b>Le Linguine chef style</b>	<b>€ 16,00</b>
<i>Linguine pasta chef style</i>	

## ***Secondi piatti / Main courses***

**La frittura del Summer Beach** € 25,00

**Frittura mista di pesce con salsa agrodolce**

*Mixed fish-fry with sweet and sour sauce*

**Il filetto di ricciola** € 25,00

**Filetto di ricciola con caponata di melanzane alla mentuccia e salsa al lemongrass**

*Amberjack fillet with aubergine ratatouille, mint and lemongrass sauce*

**Il tonno** € 23,00

**Tonno panato al panko leggermente scottato con verdure di stagione e riduzione alla soia**

*Panko breaded tuna with ratatouille vegetable and soy reduction*

**Il filetto di manzo** € 30,00

**Filetto di manzo, millefoglie di patate, tartufo estivo e spinacino**

*Beef fillet, potato millefeuille, summer truffle and spinach*

**La costoletta di vitello** € 25,00

**Costoletta di vitello, purè di patate allo zafferano e pak-choi all'aglio**

*Veal chop with saffron mashed potato, and garlic pak-choi*

**La guancia di maialino** € 24,00

**Guancia di maialino cbt, fagiolini saltati al burro e riduzione di cannonau**

*Low-temp pork cheek with buttered green beans and cannonau red wine reduction*

**I pescati e i crostacei del giorno alla griglia** hg. € 8,00

*Grilled fish and crustaceans of the day*

**La carne del giorno alla griglia** hg. € 7,00

*Grilled meat of the day*

## ***Contorni / Side dishes***

**Le insalate fresche**

€ 8,00

*Fresh salad*

**Le patate arrosto o fritte**

€ 8,00

*Roasted or fried potatoes*

**Verdure grigliate**

€ 10,00

*Grilled vegetable*

## ***Dessert***

**La cheesecake ai frutti di bosco** € 10,00

**Streusel alla mandorla, mousse al mascarpone e vaniglia,  
salsa ai frutti di bosco**

*Almond streusel, mascarpone and vanilla mousse  
with berries cream sauce*

**Il Tiramisù del Summer Beach** € 10,00

*Tiramisu*

**La seadas** € 10,00

**Seadas**

*Typical Sardinian fried ravioli filled with cheese  
and honey glaze*

**La namelaka** € 10,00

**Biscotto alla menta, namelaka al lime e cuore all'ananas**

*Mint cookie , lime namelaka with pineapple heart*

**Il nostro snickers** € 10,00

**Lo snickers con crema agli arachidi, caramello salato e  
glassa croccante al fondente**

*Snickers with peanuts cream, salted caramel  
and crunchy dark chocolate glaze*

**La sfera tropicale** € 10,00

**Sfera al cocco con cuore ai frutti tropicali  
e glassa croccante al cioccolato bianco**

*Coconut ball with tropical fruit heart  
and crunchy white chocolate glaze*

**Tagliata di frutta** € 12,00

*Sliced fresh fruit*

**Si pregano i gentili Ospiti  
di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.**

**Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza.**

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.*

**Guests are kindly requested  
to inform us in case of food intolerances or allergies.**

**We will be happy to satisfy any need.**

*Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation*