



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 € 40,00
Summer plateau

Antipasti / Starters

La burrata Burrata con pomodorini datterino con all'olio extra vergine d'oliva <i>Burrata cheese with coppery tomatoes and olive oil</i>	€ 18,00
La tartare di manzo Tartare di manzo con tuorlo fritto e tartufo estivo <i>Beef tartare with fried egg-yolk and truffle</i>	€ 23,00
L'insalata di calamari L'insalata di calamari, salicornia, bottarga e pachino confit <i>Squids salad, glasswort, botargo and confit cherry tomatoes</i>	€ 23,00
Il polpo Polpo scottato, patate schiacciate, taccole e polvere di olive taggiasche <i>Seared octopus, mashed potatoes, snow peas and taggiasca olive powder</i>	€ 22,00
Gli scampi Scampi alla catalana <i>Scampi catalane style</i>	€ 23,00
Il Gambero rosso Gamberi rossi marinati, brunoise di rapa rossa e cetriolo con gel al mango <i>Marinated red prawns, beetroot and cucumber brunoise on mango gel</i>	€ 25,00
Le cozze Zuppetta di cozze e crostoni al timo <i>Mussels soup with thyme croutons</i>	€ 18,00

Primi piatti / First courses

Il risotto	€ 24,00
Risotto mantecato al limone con tartare di scampi e liquirizia <i>Risotto with scampi, lemon and liquorice powder</i>	
Lo spaghetti	€ 22,00
Spaghetti alla vongole e bottarga <i>Spaghetti with clams and botargo</i>	
Le tagliatelle	€ 35,00
Tagliatelle all'astice fatte in casa <i>Home-made tagliatelle pasta with lobster</i>	
I tortelli	€ 22,00
Tortelli alla provola affumicata e pomodoro arrostito <i>Home-made ravioli filled with smoked provola Sardinian cheese and roasted tomato sauce</i>	
I chiusoni	€ 22,00
Chiusoni al ragout di agnello, pecorino e menta <i>Sardinian typical Chiusoni pasta with lamb ragout, pecorino cheese and mint</i>	
La Parmigiana	€ 20,00
Parmigiana di melanzane <i>Aubergine parmigiana</i>	
Le Linguine chef style	€ 16,00
<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 € 28,00

Filetto di manzo, millefoglie di patate e spianacino

Beef fillet, potato millefeuille 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 o al vapore

€ 10,00

Grilled or steamed vegetable

Dessert

La financier € 10,00

**Financier alla tisana di frutti rossi con mousse
allo yogurt e frutta di stagione**

*Financier soft cake with red fruit,
yogurt mousse and fresh fruit*

Il Tiramisù € 10,00

Tiramisu

Le piccole seadas € 10,00

Mini seadas

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

Il Bignè € 10,00

Bigne craquelin con crema ai lamponi e glassa rocher

Craquelin raspberry puffs with rocher glaze

Il cannolo € 10,00

Cannolo al cioccolato con cremoso al caramello e pera speziata

*Chocolate cannolo with caramel creamy
sauce and spiced pear*

La dacquoise alle mandorle € 10,00

**Dacquoise alle mandorle con semifreddo
al cocco e frutto della passione**

Almond dacquoise with coconut and passion fruit parfait

Tagliata di frutta € 12,00

Sliced fresh fruit

Allergeni
Chiediamo ai nostri gentili ospiti
di segnalare
eventuali intolleranze o allergie alimentari
al personale della sala.
Grazie.

Allergens
We kindly ask our guests
to report any food
intolerances or allergies
to the restaurant staff.
Thank you.

Coperto/ Place setting

€ 4,50

*I prodotti utilizzati per la composizione dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti per garantire la salubrità degli alimenti somministrati. Il nostro personale è a vostra disposizione per maggiori informazioni sulle varie portate.
The products used in the composition of our dishes can be frozen or cook chilled to ensure food safety. Our staff can provide further information on the various dishes.*