



RISTORANTE

Antipasti | Appetizier

**Composta di mare con verdure
di stagione 3,14***

Sea salad with seasonal vegetables

16

**Millefoglie di Carrasau, ricotta
e zucchine scapece 1,8***

*Carrasau millefeuille, ricotta cheese,
zucchini, vinegar and mint*

13

**Carpaccio di spigola con citronette
al lime e mango**

*Sea bass carpaccio with lime and
mango citronette*

15

Soutè di cozze del golfo di Arbatax 1,14*

Mussels Soutè of Arbatax gulf

13

**Salmone marinato agli agrumi, pistoccu e
burro speziato 1,2,3,8***

*Citrus marinated salmon, pistoccu and
spiced butter*

14

**Degustazione di antipasti
a mano libera (5 pz) 1,2,3,7,8,14***

Tasting of appetizers (5 pcs)

20

* consulta la tabella degli allergeni | *consult the list of allergenic ingredients*

Primi | *First courses*

Spaghetti vongole e bottarga 1,3,14*

Spaghetti with clams and bottarga

16

Culurgiones de la Torre con pomodoro e olio al basilico 1,8*

Homemade culurgiones, typical local ravioli, with tomato sauce and basil oil

14

Fregola ai sapori di mare 1,3,4,14*

Typical Sardinian Fregola with sea sauce

17

Malloreddus neri al ragù di seppia, cozze e pomodorini confit 1,14*

Homemade Sardinian gnocchi with cuttlefish ragout, mussels, and cherry tomatoes

16

Tagliolini rossi, gamberi e pachino 1,3,4*

Tagliolini red pasta with prawns

17

Malloreddus alla Campidanese 1*

Campidanese homemade Sardinian gnocchi

14

* consulta la tabella degli allergeni | *consult the list of allergenic ingredients*

Secondi | *Main courses*

Mare | *Sea*

Polpo croccante, salsa di peperoni e patate alla paprika** 4,7,14*

Crispy octopus, pepper sauce and paprika potatoes
18

Tataki di tonno in salsa di soia, senape e cipollotto** 3,6,10,11*

Tuna tataki in soy sauce, mustard and spring onion
20

Filetto di muggine laccato al mirto, bietole saltate e polvere di carrubba 3,12*

Mullet fillet lacquered with myrtle on sautéed chard and carob powder
18

Parillada di pesce ai ferri e mitili con salsa verde e pistoccu 1,3,4,14*

Grilled of mixed fish, mussels and clams with green spicy sauce and Pistoccu bread
22

Frittura di calamari e gamberi****

1,3,4,9,14*
Fried squids and shrimps
18

Terra | *Meat*

Entrecôte ai ferri con salsa ai funghi 8*, salsa al pepe, 8* e patate (350/400 gr)

Grilled entrecôte with mushroom sauce and pepper sauce (13 oz)
18

Porchetta alle erbe della costa e caponata di verdure

Sardinian stuffed pork loin with herbs from the coast and vegetables "caponata"
16

Costine d'agnello glassate e spinaci croccanti al burro

Glazed lamb ribs and crispy spinach with butter
16

Tagliata di manzo con insalata di cavolo rosso in agrodolce

Spicy grilled skirt steak with sweet and sour red cabbage salad
15

Affettati e formaggi misti sardi, miele e composta di cipolle di Tropea 8*

Sardinian cold cuts and mixed cheese, honey and Tropea onions compotes
17

* consulta la tabella degli allergeni | *consult the list of allergenic ingredients*

Su prenotazione | *On request dishes*

Linguine all'astice | *Linguine pasta with lobster 1,3,4,8 **
25

Porchetto sardo arrosto con patate | *Sardinian roast suckling pig and potatoes*
16

Aragosta | *Lobster 4**
18 / HG

Pescato del giorno 3* | *Catch of the day*
6,50 / HG

Menù bambini | *Children menù*

Pasta in bianco o al pomodoro | *Plain pasta with butter / oil or with tomato sauce*
7

Ravioli di ricotta e spinaci | *Ravioli with ricotta cheese and spinach*
10

Cotoletta pollo e patatine | *Chicken milanese-style cutlet and chips*
10

Cotoletta di pesce e patatine | *Fish cutlet and chips*
12

Calamari fritti | *Fried calamari*
10

* consulta la tabella degli allergeni | *consult the list of allergenic ingredients*

Dolci | *Dessert*

Mousse al pistacchio su crumble alla vaniglia

Hazelnut mousse and vanilla crumble

8

Semifreddo al torrone glassato e cioccolato 2,5,8,9*

Torrone and chocolate semifreddo

8

Tagliata di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit

7

Seadas al formaggio con miele 1,9*

Traditional Sardinian fried pastry with cheese and honey

6

Tiramisù

6

Sorbetto al mirto

Lemon sorbet with myrtle

5

Carpaccio di ananas e gelato alla vaniglia 8*

Pineapple carpaccio and vanilla ice cream

6

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

4

* consulta la tabella degli allergeni | *consult the list of allergenic ingredients*



BAR

“Caprese” pomodoro e mozzarella 8*

Tomato and mozzarella “Caprese”

9

“Caesar salad” Lattuga, Grana Padano, crostini, pollo, salsa Caesar 1,2*

Lattuce, Grana Padano, croutons, chicken, caesar sauce

12

“Insalata capricciosa” lattuga, pomodori, olive, tonno, cetriolo e uovo 2,3*

Lattuce, tomatoes, olives, tuna fish, cucumber, egg

12

Prosciutto & melone

Ham & melon

9

Cous cous di verdure

Cous cous with vegetables

9

* consulta la tabella degli allergeni | *consult the list of allergenic ingredients*

Bar e Caffetteria

Orario continuato dalle 08:00 alle 01:00

Caffetteria

| | |
|--|-------|
| Caffè espresso (<i>espresso coffee</i>) | 1,20€ |
| Caffè decaffeinato (<i>decaf coffee</i>) | 1,30€ |
| Caffè americano (<i>american coffee</i>) | 1,30€ |
| Caffè ginseng (<i>ginseng coffee</i>) | 2,00€ |
| Caffè d'orzo (<i>barley coffee</i>) | 1,70€ |
| Marocchino (<i>coffee with milk and chocolate</i>) | 1,70€ |
| Cappuccino | 1,70€ |
| Caffè shakerato (<i>shaken iced coffee</i>) | 2,50€ |
| Latte macchiato (<i>latte</i>) | 1,70€ |
| Tè caldo (<i>infusion</i>) | 1,70€ |
| Brioche farcite (<i>creamed croissant</i>) | 1,40€ |
| Brioche assortite (<i>assorted croissant</i>) | 1,20€ |
| Brioche vegana (<i>vegan crissant</i>) | 1,30€ |
| Torte fatte in casa (<i>homemade cakes</i>) | 3,00€ |

Gelati

| | |
|--|-------|
| Coppetta un gusto (<i>Ice cream cup one scoop</i>) | 2,00€ |
| Coppetta due gusti (<i>Ice cream cup two scoops</i>) | 3,50€ |
| Coppetta tre gusti (<i>Ice cream cup three scoop</i>) | 5,00€ |
| Sorbetto (<i>Lemon sorbet</i>) | 3,00€ |



PIZZERIA

Pizze | Pizzas

dalle 19:30 alle 23:00

Marinara 1*

Pomodoro, aglio, prezzemolo

Tomato sauce, garlic, parsley

4,50

Margherita 1,7*

Pomodoro, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

5,50

Patapizza 1,7*

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte

Tomato sauce, mozzarella, French fries

8

Napoli 1,4,7*

Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe

Tomato sauce, mozzarella, capers and anchovies

6,50

Completa 1,7*

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, acciughe, capperi, würstel, olive, carciofini

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, würstel, artichokes, capers, anchovies and olives

10

Quattro stagioni 1,7*

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofini

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives

8

Boscaiola 1,7*

Pomodoro, mozzarella, funghi

Tomatoes sauce, mozzarella, mushrooms

7

4 formaggi 1,7*

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola,

Emmental e pecorino

Tomatoes sauce, mozzarella, gorgonzola bluecheese,

Emmenthal and shaved pecorino cheese

8

Canadese 1,7*

Pomodoro, mozzarella, würstel e prosciutto cotto

Tomatoes sauce, mozzarella, würstel and ham

7,50

De Fogu 1*

Pomodoro, salame piccante e olio piccante

Tomatoes sauce, hot salami and hot chili oil

6,50

Primavera 1,4,7*

Pomodoro, mozzarella, acciughe,

aglio, pomodoro fresco e salame Milano

Tomatoes sauce, mozzarella, anchovies, garlic,

fresh tomato and Milan salami

9,50

Impasto multicereali +1€ - senza glutine +2€ - maxi 2,50€ - aggiunte extra da +1€ a +3€

* consulta la tabella degli allergeni | *consult the list of allergenic ingredients*

Pizze | Pizzas

dalle 19:30 alle 23:00

Diavola 1,7*

Pomodoro, mozzarella, peperoni,
salame piccante

Tomato sauce, mozzarella, peppers, spicy salami

8,50

Campidanese 1,7*

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla

Tomato sauce, mozzarella, fresh italian sausages and onions

8

Carrettiera 1,7*

Pomodoro, mozzarella,
pomodorini cherry e basilico

*Tomato sauce, mozzarella,
cherry tomatoes and basil*

9

Montanara 1,7*

Pomodoro, mozzarella, salsiccia,
funghi porcini e pecorino

*Tomato sauce, mozzarella, sausages,
mushrooms and shaved pecorino cheese*

9

Ogliastra 1,7*

Pomodoro, mozzarella, pecorino, guanciale, timo

*Tomato sauce, mozzarella, italian guanciale,
mushrooms, thyme and shaved pecorino cheese*

9

Ortolana 1,7*

Pomodoro, mozzarella, peperoni,
zucchine e melanzane

*Tomatoes sauce, mozzarella, peppers,
zucchini and aubergine*

9,50

Grillo 1,7*

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana
e pomodorini

*Tomatoes sauce, mozzarella, rocket salad,
parmesan and cherry tomatoes*

8,50

Regina 1,7*

Pomodorini, mozzarella di Bufala e basilico

Cherry tomatoes, buffalo mozzarella and basil

10

San Daniele 1,7*

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo

Tomatoes sauce, mozzarella and Parma ham

9

Rustica 1,7*

Mozzarella, grana, rucola, pomodorini e bresaola

*Mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes
and dry-salted-beef*

10

Impasto multicereali +1€ - senza glutine +2€ - maxi 2,50€ - aggiunte extra da +1€ a +3€

* consulta la tabella degli allergeni | *consult the list of allergenic ingredients*

Pizze | Pizzas

dalle 19:30 alle 23:00

Mari e monti 1,2,4,7,14*

Pomodoro, mozzarella, porcini, frutti di mare
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms and mixed seafood

13

Ichnos 1,7*

Pomodoro, mozzarella, provola, asparagi e pancetta
Tomato sauce, mozzarella, provolone, asparagus and bacon

9

Catalana 1,4,7*

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle e peperoni
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions and peppers

9

Calzone 1,7*

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

8,50

Pescatora 1,2,4,7,14*

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare
Tomato sauce, mozzarella, mixed seafood

12

Ampezzana 1,7*

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck
Tomatoes sauce, mozzarella, gorgonzola blue cheese and speck

9

La Torre 1,4,7*

Pomodoro, mozzarella, fiore di zucca, bufala a crudo e bottarga a scaglie
Tomatoes sauce, mozzarella, pumpkin flower, buffalo mozzarella and bottarga flakes

12

La Torre 2 1,4,7*

Pomodoro, mozzarella, zucchine, bufala a crudo e bottarga a scaglie
Tomatoes sauce, mozzarella, zucchini, buffalo mozzarella and bottarga flakes

12

Sorriso 1,4,7*

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e scaglie di bottarga
Tomatoes sauce, mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes and bottarga flakes

12

Patagaio 1,7*

Pomodoro, mozzarella, würstel e patatine
Tomatoes sauce, mozzarella, würstel and chips

8,50

Grai 1,7*

Pomodoro, mozzarella, spinaci, pomodoro e pancetta
Tomatoes sauce, mozzarella, spinach and bacon

9

Impasto multicereali +1€ - senza glutine +2€ - maxi 2,50€ - aggiunte extra da +1€ a +3€

* consulta la tabella degli allergeni | *consult the list of allergenic ingredients*

Gentili ospiti, i tempi per l'esecuzione dei nostri piatti sono dettati dal fatto che la nostra è una cucina espressa. E' così che ci impegniamo ogni giorno a garantire ai nostri ospiti il rispetto della qualità dei prodotti che utilizziamo. Da parte dello chef e di tutta la nostra brigata, Vi auguriamo buon cibo!

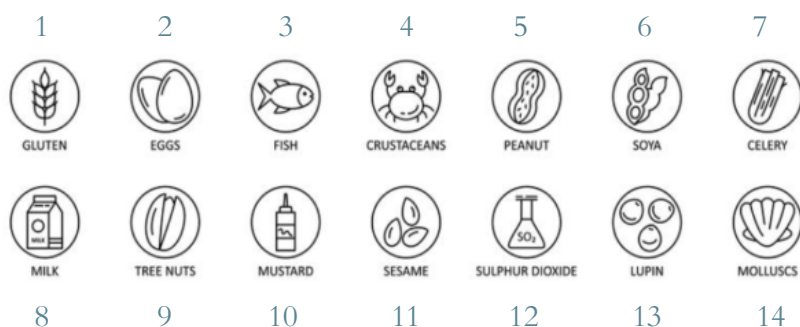
Chef Antonio Palma

Dear guests, the times for the execution of our dishes are dictated by the fact that ours is an express cuisine. This is how we strive every day to guarantee our guests the respect of the quality of the products we use. From the chef and our entire team, we wish you good food!

Chef Antonio Palma

**Alcuni dei nostri prodotti non stagionali possono essere stati abbattuti di temperatura, o acquistati già abbattuti, seguendo le normative vigenti Haccp, eliminando così qualsiasi pericolo di contaminazione batterica mantenendo alto il processo di controllo qualità.

Some of our non-seasonal products may have been reduced in temperature, or purchased already knocked down, following the current Haccp regulations, thus eliminating any danger of bacterial contamination while maintaining the quality control process.



Preghiamo i nostri gentili ospiti di informare il personale di eventuali ed ulteriori allergie conclamate, o esigenze alimentari particolari al fine di rendere il soggiorno oltre i momenti dei pasti, un reale tempo di relax.

Some of our non-seasonal products may have been reduced in temperature, or purchased already knocked down, following the current Haccp regulations, thus eliminating any danger of bacterial contamination while maintaining the quality control process.

Coperto | Service €2,00



CARTA DEI VINI

Vini bianchi | *White wines*

CANTINA ARGIOLAS Serdiana (CA)

“Is Argiolas” Vermentino di Sardegna DOC

28

CANTINA GIOVANNI CHERCHI Usini (SS)

“Tuvaoes” Vermentino di Sardegna DOC

28

CANTINA ATTILIO CONTINI Cabras (OR)

“Karmis” Bianco Tharros IGT

24

“Mamaioa Bianco” Isola dei Nuraghi IGT

24

CANTINA VITIVINICOLA MESA Sant’ Anna Arresi (CI)

“Giunco” Fermentino di Sardegna DOC

26

CANTINA DEL VERMENTINO Monti (OT)

“Funtanaliras” Vermentino di Gallura DOCG

24

CANTINA SELLA & MOSCA Alghero (SS)

“Cala Reale” Vermentino di Sardegna DOC

23

“Terre Bianche Couvee 161” Torbato Alghero DOC

29

SANTA MARIA LA PALMA

“Blù” Vermentino di Sardegna DOC

15

CANTINA TENUTA CAPICHERA - Arzachena (SS)

“Capichera” Vermentino di Gallura DOCG

45

CANTINA DEPPERU - Luras (OT)

“Ruinas” Vermentino di Gallura DOCG

36

Vini rossi | *Red wines*

CANTINA ARGIOLAS Serdiana (CA)

“Perdera” Monica di Sardegna DOC

20

CANTINA GIOVANNI CHERCHI Usini (SS)

“Cagnulari” Cagnulari IGT

28

CANTINA ANTICHI PODERI Jerzu (OG)

“Bantu” Cannonau di Sardegna DOC

16

“Chuerra” Cannonau di Sardegna DOC – Riserva

28

“Josto Miglior” Cannonau di Sardegna DOC – Riserva

32

CANTINA VITIVINICOLA MESA Sant’ Anna Arresi (CI)

“Buiò” Carignano del Sulcis

26

CANTINA SOCIALE OLIENA (NU)

“Nepente” Cannonau di Sardegna DOC

24

CANTINA SELLA & MOSCA Alghero (SS)

“Marchese Villa Marina” Cabernet Sauvignon Alghero DOC

50

CANTINE SU’ENTU Sanluri (VS)

“Su di Terra” Bovale IGT

38

CANTINA FRADILES Atzara (NU)

“Mandrolisai” bovale cannonau monica DOC

28

Bollicine

CANTINA SELLA E MOSCA Alghero (SS)

Torbato Brut - Torbato di Alghero Doc

30

CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

Alghero (SS)

"Akenta" Vermentino di Sardegna

25

CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

Alghero (SS)

"Akenta" Rosè - Cagnulari IGT Sardegna

30

Vini Rosè

CANTINA ATTILIO CONTINI

"Nieddera"

19

CANTINA SELLA E MOSCA

"Alghero" Rosè

20

CANTINA ARGIOLAS

"Serra Lori" Bianco Tharros IGT

17

Vini bianchi 375ml

CANTINA ARGIOLAS

"Costamolino"

12

CANTINA MONTI

"Funtanaliras" Vermentino di Gallura

14

Vini Rossi 375ml

CANTINA DI JERZU

"Bantu" - Cannonau

10

Vini Rossi 500ml

CANTINA MESA

"Menu Buiò" Carignano

18