

Piatti classici		Una selezione di piatti classici locali e internazionali.	
Spaghetti con arselle e bottarga Un piatto dedicato interamente ai sapori del mare, con le arselle locali e la bottarga di muggine.	€ 15.00	Malloreddus alla campidanese I tradizionali gnocchetti sardi preparati con un ragù di salsiccia di maiale e pecorino.	€ 12.00
Culurgiones di patate al pomodoro (*) (v) La tipica pasta fresca ogliastrina con un ripieno a base di patate, condita tradizionalmente con una salsa di pomodoro e pecorino fresco.	€ 12.00	Filetto di manzo al pepe verde Un classico piatto a base di carne di manzo dal gusto avvolgente grazie alla cremosa salsa a base di panna, demiglace e pepe verde con cui viene servito.	€ 19.00
Tonno rosso in crosta di sesamo Una tagliata di tonno rosso che viene impanato con i semi di sesamo e servito con pomodorini datterini!	€ 16.00	Orata alla vernaccia di Oristano Un piatto gustosissimo che unisce il sapore delicato dell'orata con il profumo intenso di mandorle della Vernaccia di Oristano.	€ 16.00

Dalla griglia

Carni fresche locali, pesce e alternative vegetariane, grigliate alla perfezione in base ai vostri gusti.

Tagliata di angus con rucola, pomodori e pecorino Una delle ricette più saporite per gustare la carne in purezza, il controfiletto di angus servito con rucola, pomodori e pecorino.	€ 20.00
Filetto di manzo alla griglia Un secondo piatto raffinato e di grande gusto accompagnato da una deliziosa porzione di patate fritte croccanti.	€ 22.00
Petto di pollo grigliato con pancetta Un succulento filetto, magro e senza pelle, grigliato e servito con pomodori gratinati e le nostre patatine arrosto.	€ 15.00
Costine d'agnello aromatizzato al rosmarino Con il loro inconfondibile profumo sono le regine incontrastate di ogni barbecue che si rispetti! Servite con verdure grigliate.	€ 21.00
Grigliata mista di pesce del golfo Uno squisito misto di mare, opportunamente condito e messo sulla griglia a cuocere, accompagnato da patate al vapore.	€ 25.00
Gamberoni arrosto del mediterraneo (*) I carnosì e teneri gamberoni nostrani con una fresca citronette al prezzemolo, accompagnati da pomodori gratinati.	€ 28.00

Salse e burro
Maionese | Ketchup | Salsa BBQ
Bernese | Vinaigrette

Burger

Gli hamburger, preparati al momento, sono serviti con un panino brioche, patatine fritte e lattuga. È possibile sostituire il panino con un'insalata, aggiungere altri ingredienti o un hamburger in più. A voi la scelta.

Burger di vitello classico Servito con insalata mista.	€ 16.00
Burger di manzo alla Bismark Servito con patate arrosto.	€ 18.00
Burger di manzo classico Servito con pancetta e patate fritte (*)	€ 17.00

Ingredienti extra
Cetriolo
Anelli di cipolla
Verdure grigliate
Fontina
Lattuga

Aggiunta di un hamburger extra

€ 2.00

€ 6.00

Contorni		Scegliete il contorno perfetto per il vostro piatto.	
Insalata mista (v) (vg)	€ 6.00	Spinaci saltati (*) (v)	€ 6.00
Patate arrosto (v) (vg)	€ 6.00	Patate fritte (*) (v) (vg)	€ 6.00
Verdure grigliate (v) (vg) Melanzane, radicchio, zucchine, peperoni, belga, pomodori.	€ 7.00	Verdure pastellate e fritte (*) (v) Cavolfiori, carciofi, zucchine, melanzane.	€ 8.00

Completate il vostro pasto con un tocco di dolcezza		Lasciatevi tentare! I nostri deliziosi dessert faranno la felicità del vostro palato.	
Panna cotta (v) Il tipico dolce al cucchiaino servito con caramello, cioccolato o frutti di bosco.	€ 6.00	Seadas al miele (*) (v) Formaggio e miele, un abbinamento irresistibile sono il segreto di questa antica ricetta sarda.	€ 8.00
Semifreddo al torroncino (*) (v) La cremosità del semifreddo è arricchita da deliziosi pezzettini di torrone e cioccolato.	€ 7.00	Crostata alla marmellata (v) Con la sua frolla morbida e delicata, la farcitura golosa e l'irresistibile profumo di buono e genuino.	€ 6.00
Crème caramel (*) Budinoso e delicato, il dessert al cucchiaino amato in tutto il mondo per la sua semplice bontà!	€ 6.00	Tiramisù (v) Il dessert italiano per eccellenza. Crema al mascarpone e savoiardi al caffè!	€ 7.00
Tagliata di frutta fresca (v) (vg) Una selezione di gustosa frutta fresca di stagione composta sul piatto dai nostri chef.	€ 7.00	Gelato assortito (*) (v) Un tris goloso e fresco che piace a tutti, richiedete i gusti del nostro assortimento.	€ 6.00



All day menu

Piatti che vi renderanno felici

Food to make you happy

Benvenuti

Cosa vi piacerebbe mangiare oggi?

Offriamo un'ampia scelta di opzioni in grado di soddisfare qualunque esigenza. Vi invitiamo ad accomodarvi e dare uno sguardo al nostro menù.

Avete bisogno di informazioni? Siamo a vostra disposizione. Non esitate a consultare uno dei membri del nostro team in sala.

Dove ordinare?
Gli ordini possono essere fatti anche alla reception oppure al bar, in base alle vostre preferenze.

Take-in o Wait-in.
Scegliete il servizio che fa per voi.

Volete provare il nostro servizio take-in? Siamo al vostro completo servizio. Basta una chiamata per effettuare l'ordine.

Potete ritirare il vostro ordine gratuitamente presso il nostro To Go Café oppure utilizzare il tradizionale servizio in camera al costo di € 12.00 per il servizio tra le 10:30 e le 23:30. Gli snack sono disponibili presso il nostro To Go Café o tramite il servizio in camera.

Welcome

What takes your fancy today?

There's something for everyone, so please take a seat and check out the menu.

Still have questions? We're here to help you out, feel free to ask any member of the team.

Where do I order?
You can order from reception or at the bar too, whatever works best for you.

Take-in or wait-in.
Room service to suit you.
Want to try our take-in service? We're ready when you are, so give us a call to place your order.

It's free to collect from our To Go Café or we still offer traditional room service, for a € 12.00 tray charge between 10:30am-11:30pm. Snacks are available from our To Go Café or via room service.

3 piatti a € 32

Scegliete tra i piatti con il simbolo **S**

All Day Menù

I piatti con il simbolo **AD** sempre disponibili dalle ore 10:30 alle ore 23:30

Chiedete i

piatti del giorno

Non trovate ciò che desiderate?

Diteci cosa vorreste mangiare

Se possibile, i nostri chef lo cucineranno apposta per voi

3 courses for € 32

Choose selected dishes with the **S** symbol

All Day Menu

Dishes with the **AD** symbol always available from 10:30 am to 11:30 pm

Ask for

Today’s specials

Can’t see what you want?

Tell us!

If we’ve got it, our Chefs will make it

Antipasti e stuzzichini

Iniziate con un saporito piatto di antipasti o con alcuni stuzzichini da condividere.

Zuppa di cozze e arselle € 15.00 Olio, aglio, prezzemolo e vino bianco, esaltano il sapore dei molluschi serviti su pane tostato.	Frittura di calamari (*) € 15.00 L'intramontabile classico dalla sua inconfondibile bontà, gustosissimi calamari croccanti e dorati.
Tagliere con salumi e formaggi € 14.00 Una selezione di salumi e formaggi tipici della Sardegna, accompagnati con olive e carciofini.	Insalata di polpo (*) € 15.00 Condita con limone, prezzemolo e olio, questa insalata è ottima accompagnata con un contorno di patate e olive taggiasche.
Caprese di bufala e melanzane (v) € 12.00 La mozzarella di bufala e pomodoro condita con origano, olio, sale e basilico, con melanzane grigliate.	Composizione di mare (*) € 22.00 Un unico piatto con insalata di polpo, il tris di affumicati di mare, le alici marinate, il calamaro scottato e le scaglie di bottarga di muggine.
Carpaccio di manzo, rucola e grana € 14.00 Fettine di filetto di manzo crudo selezionato, con rucola e scaglie di grana, condite con olio e limone.	Tris di delizie affumicate € 20.00 Un carpaccio di tris di affumicati: il salmone, il pesce spada ed il tonno su un letto di insalata di mele e rucola.
S Prosciutto di Fonni e melone € 13.00 Prosciutto sardo e fresco melone, un classico!	
S Bresaoia con crema di formaggio € 12.00 Un abbinamento di colori grazie al gustoso ripieno di formaggio fresco, della bresaola e della rucola.	

Pizze **AD**

Pizze cotte in forno con ingredienti freschi e genuini. Il sapore autentico della pizza italiana.

S Margherita (v) € 9.00 La classica pizza margherita con pomodoro, mozzarella, basilico.	
S Napoletana € 10.00 Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe.	
S Quattro stagioni € 12.00 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, salsiccia, olive.	
Aggiunta extra € 4.00 Wurstel, prosciutto crudo, salsiccia, mozzarella di bufala, tonno, cipolle, gorgonzola, salmone, zucchine, melanzane, olive, ecc.	

Sandwich **AD**

Fatti al momento, con il tipo di pane scelto da voi.

S Club € 13.00 Classico sandwich con tre strati di pane ripieno di pollo alla griglia, pancetta affumicata, uovo, pomodoro e croccante lattuga, servito con un delizioso contorno di chips di patate.	
Sardo € 14.00 Sandwich ripieno di una finissima di tonno grigliato, pomodoro, lattuga e chips di patate.	
S Siciliano € 12.00 Sandwich ripieno di una finissima di manzo grigliato, pomodoro, lattuga e chips di patate.	
S Contadino (v) € 12.00 Sandwich con verdure grigliate, pomodoro, formaggio e chips di patate.	
Pescatore € 14.00 Sandwich ripieno con pesce spada affumicato, pomodoro, lattuga e chips di patate.	
S Pastore € 12.00 Sandwich ripieno con prosciutto cotto rosolato, formaggio, pomodoro, lattuga e chips di patate.	

Primi piatti

Una selezione di classici piatti di pasta accompagnati da autentiche salse italiane. Possibilità di scegliere tra diversi tipi di pasta e alternative senza glutine.

S Bavette al pesto alla Genovese (v) € 12.00 Un primo piatto che racchiude tutta la bontà del pesto fresco preparato in casa.	
S Tagliatelle all'uovo alla Bolognese € 13.00 La tradizionale pasta fresca all'uovo con uno dei condimenti più classici della buona cucina italiana.	
S Spaghetti alla carbonara € 13.00 Guanciale speziato, una crema dorata a base di tuori e tanto pecorino grattugiato al momento.	
Gnocchi con le cozze (*) € 14.00 I nostri gnocchi di patate conditi con un delizioso e saporito sugo alle cozze e pomodorini.	

Insalate stagionali **AD**

Le nostre straordinarie insalate, realizzate con ingredienti freschissimi, sono la scelta perfetta per chi è alla ricerca di un piatto leggero e salutare.

Caesar salad € 14.00 Pollo grigliato con una croccante doratura, cuori di lattuga, filetti di acciuga marinati, croccanti crostini e una cialda di parmigiano con il condimento cremoso della casa.	
S Vecchia darsena € 12.00 Insalata iceberg, rucola, radicchio, pomodori, carote, tonno, uova sode, mozzarella vaccina.	
Insalata del golfo € 14.00 Insalata iceberg, pomodori, rucola, mais, gamberetti e olive taggiasche.	
S Insalata castello € 12.00 Pomodorini cherry, radicchio rosso, rucola, belga, bresaola e uova sode.	

Aggiunta di:	
Salmone grigliato	€ 10.00
Pollo grigliato	€ 8.00
Manzo ai ferri	€ 10.00

Starter & apetizer

Let's start with a Selection of Taste also to share.

Clams & mussels chowder € 15.00 Oil, garlic, persil & white wine. The taste of clams served in a toasted bread.	Deep fried squids (*) € 15.00 A classic unmistakable timeless taste. Crispies & crunchy deep fried squids.
Chooping board of cured meats & cheese € 14.00 A selection of Sardinian cured meats & cheeses, served with olives & artichokes.	Octopus salad (*) € 15.00 Served with oil, lemon & persil, this salad is great with potatoes & taggiasca's olives.
S Buffalo & aubergines salad (v) € 12.00 Buffalo mozzarella & tomatoes salad served with origan, oil, salt & basil in addition grilled aubergines.	Sea foods selections (*) € 22.00 A single dish with octopus salad, a trio of smoked of the sea, marined anchovies, grilled squid & bottarga flakes.
Beef carpaccio, rocket and grana € 14.00 Classic beef carpaccio pairs exquisitely with rocket leaves, topped with delicate slivers of grana!	Smoked trio of the sea € 20.00 A trio of thinly smoked salmon, tuna-fish & sword-fish with rocket & apple salad.
S Sardinian Ham & melon € 13.00 Sardinian raw ham & melon. The classic one!	
S Dried beef & creamly cheese € 12.00 A Beautiful selection of colors with fresh cheeses, rocket salad, dried beef & italian olive oil.	

Pizza **AD**

Real Italian Pizza cooked with fresh & natural ingredients

S Margherita (v) € 9.00 Classic Italian pizza with tomato, mozzarella & basil.	
S Napoli € 10.00 Tomato, mozzarella, cappers & anchovies.	
S Quattro stagioni € 12.00 Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, sausages & olives.	
Extra ingredients € 4.00 Wurstel, raw ham, sausages, thuna, onions buffalo mozzarella, salmon, zucchini.	

Sandwiches **AD**

Made at once with the bread at your choice.

S Club € 13.00 3 layer bread stuffed of grilled chicken smoked bacon, eggs, tomato & lettuce served with crispy potatoes chips.	
Sardo € 14.00 With a thiny grilled thuna escalope, tomato lettuce and crispy potatoes chips.	
S Siciliano € 12.00 With thiny grilled beef escalope, tomato, lettuce crispy potatoes chips.	
S Contadino (v) € 12.00 Grilled vegetables, tomato, cheese & crispy potatoes chips.	
Pescatore € 14.00 Smoked sword-fish, tomato, lettuce & crispy potatoes chips.	
S Pastore € 12.00 Cheese, browned ham, tomato lettuce & crispy potatoes chips.	

First courses

The classic Pasta dishes served with real Italian sauces. You can choose between different shapes of pasta, gluten free also.

S Bavette with real pesto genovese (v) € 12.00 Pasta and pesto – one of Italy's iconic first course dishes.	
S Eggs tagliatelle Bolognese sauce € 13.00 The traditional home-made pasta served with the classic Italian meat sauce.	
S Spaghetti carbonara sauce € 13.00 Spicy pig cheek, eggs creamly sauce & a lot of pecorino cheese.	
Gnocchi with mussel sauce (*) € 14.00 Our potatoes gnocchi with a delicious mussel and tomato sauce.	

Seasonal salads **AD**

Our wonderful salads, realized with fresh & natural ingredients, is the best choice for who Is looking for healthy & light dish.

“Caesar” salad € 14.00 Crispy grilled chicken, heart of lettuce, marined anchovies filet, crispy bread, & a parmesan waffle with creamly sauce.	
S “Vecchia darsena” salad € 12.00 Green & rocket salad, red chicory, tomato, carrots, tuna-fish, hard boiled eggs & mozzarella.	
“Del golfo” salad € 14.00 Green salad, tomato, rocket, corn, shrimps & taggiasca's olives.	
S “Castello” salad € 12.00 Cherry tomatoes, red chicory, rocket, endive, dried beef & hard boiled eggs.	

Extra ingredients:	
Grilled chicken	€ 10.00
Grilled salmon	€ 8.00
Grilled beef	€ 10.00

Everyone’s favorites

A Selection of Italian & International dishes

Clams & bottarga spaghetti € 15.00 A full immersion in a sea tasting with local clams & red mullet row.	S Malloreddus alla campidanese € 12.00 Traditional Sardinian gnocchi made with pork sausages pecorino cheese.
S Potatoes ravioli with tomato sauce (*) (vg) € 12.00 Typical Sardinian ravioli made of potatoes, fresh pecorino & tomato sauce.	Beef filet with green pepper € 19.00 The classic beef filet with wraparound creamly green pepper sauce.
Sesame-crusted red tuna-fish sliced € 16.00 A great tasting dish! Fresh red tuna-fish steaks are coated with sesame seeds, then quickly seared and served rare with cherry tomatoes.	Gilt-head with dry wine sauce € 16.00 We join the taste of gilt-head with the smell of almonds of Sardinian white wine sauce.

From the grill

Local fresh meats, fish & vegetarian alternatives grilled at your choice

Angus beef sliced with tomatoes & pecorino € 20.00 One of the tasty dish if you want to eat natural Angus sirloin beef with rocket, tomatoes & pecorino cheese.	
Grilled beef filet € 22.00 A big taste dish served with crispy french fries.	
Grilled chicken breast with bacon € 15.00 Grilled chicken filet served with gratin tomatoes & fresh roast potatoes.	
Lamb ribs with rosemary € 21.00 The queen of barbeque are served with grilled vegetables.	
Mix grilled fish € 25.00 A sea selection of grilled fish with stewed potatoes.	
Roast prawns of mediterraneo sea (*) € 28.00 A tender roast praws with a fresh lemon sauce with parsley & gratin tomatoes.	

Sauce & Butter
Majonese – Ketchup – BBQ – Bernaise – Vinaigrette.

Burger **AD**

Fresh made are served with bread, french fries & lettuce. You can replace the bread with a salad, add other ingredients or 1 hamburger extra. The choice is yours!

Classic veal burger € 16.00 Served with mix salad.	
Beef burger “Bismark” style € 18.00 Served with roast potatoes.	
Classic beef burger € 17.00 Served with bacon french fries (*)	

Extra ingredients € 2.00 Cucumber Onion rings Grilled vegetables Fontina cheese Lettuce	
---	--

Extra Hamburger € 6.00

Side dishes

Choose your best side plate for your dish.

S Mix salad (v) (vg) € 6.00	S Sautéed spinach (*) (v) € 6.00
S Roast potatoes (v) (vg) € 6.00	S French fries (*) (v) (vg) € 6.00
S Grilled vegetables (v) (vg) € 7.00 Aubergines, red chicory, zucchini, pepper, endive, tomatoes.	S Mix battered deep fried vegetables (*) (v) € 8.00 Cauliflower, artichokes, zucchini & aubergines.

Homemade dessert ideas to add to your menu **AD**

A final temptation...

S Panna cotta served with a sauce at your choice (*) (v) € 6.00 Chocolate, wild berries, caramel.	S Seadas with honey (*) (v) € 8.00 Old typical Sardinian pancakes stuffed of cheese & served with honey.
S Nougat parfait (*) € 7.00 A creamly parfait with a crunchy pieces of nougat & chocolate.	S Jam pie (v) € 6.00 A soft home-made shortcrust pastry with a nice home scent.
S Crème caramel (v) € 6.00 The most famous pudding served with a tasty caramel sauce.	S Tiramisù (v) € 7.00 This is the best Italian dessert. Mascarpone cheese and ladyfingers dessert!
S Fresh sliced seasonal fruit (v) (vg) € 7.00 A selection of seasonal fresh fruit.	S Selection of ice-cream (*) (v) € 6.00 A trio of greedy ice-cream. From our selection please, ask which flavour you like!

Vi raccomandiamo di informare il personale di servizio in caso di allergie o intolleranze alimentari. Tutti i piatti sono preparati in una zona in cui sono presenti allergeni. I piatti hanno i seguenti contrassegni: **(v)** vegetariani, **(vg)** vegani. I prodotti col contrassegno **(*)**, in alcuni periodi, potrebbero essere surgelati. I prezzi sono IVA inclusa.

Please inform our staff of food intolerance or allergy. All dishes are made in an allergens area. The dishes have the following marks: **(v)** vegetarian, **(vg)** vegan. Products with the mark **(*)**, in some seasons, may be frozen. IVA included.