Il Giardino

RISTORANTE - PIZZERIA

Questo menù è conforme al Regolamento Europeo 1169 del 2011 allegato II,
il dettaglio degli ingredienti di ogni piatto è consultabile nel libro degli allergeni.

Antipasti di Mare Seafood starter

Insalata di Polpo (14)
Octopus Salad with oil and lemon
€ 10,00

Insalata di Dentice (4)
Snapper Salad with oil and lemon
€ 10,00

Cozze al Pastis (14)(1)
Mussels in Pastis flavour
€ 9,00

Cozze alla Marinara (14)
Mussels a la marinère
€ 9,00

Bottarga di Muggine (4)
Grey mullet roe
€ 12,00

Selezione di Mare (per due persone) (1)(2)(4)(14)(9)
Seafood selection (for two people)
€ 24,00

Zuppa di Mare (2)(4)(14)(9)
Seafood soup
€ 15,00

Insalata di polpo e frutta (14)
Octopus Salad with fruit
€ 11,00

Salmone alle erbe (4)
Salmon with mediterranean herbs
€ 13,00

Antipasti di Terra Typical starter

Degustazione di Terra ❶❷
Typical starter selection
€ 14,00

Salumi misti ❶❷
Assorted typical Ham and sausage
€ 12,00

Lardo al mirto con miele e noci
Lard with honey and walnuts
€ 11,00

Prosciutto e melone ❶❷
Ham and melon
€ 10,00

Carpaccio ❼
"Carpaccio" thin slices of raw meet with oil and parmigiano
€ 12,00

Pecorino arrosto ❼
Roasted pecorino cheese
€ 6,00

Formaggi Misti
Cheese selection
€ 10,00

Grigliata di Verdure
Grilled vegetables
€ 6,00

Pane, Frue e Tamata ❶❼
Fresh salad cheese, tomato and typical bread
€ 7,00

Bufala e Crudo ❶
Buffalo mozzarella and ham
€ 9,00

Primi di Mare Seafood first dishes

Spaghetti ai Granchi ❷❹❾
Spaghetti with baby crabs
€ 12,00

Spaghetti alla Bottarga ❷
Spaghetti with grey mullet roe
€ 10,00

Spaghetti alle Arselle ❷❹
Spaghetti with clams
€ 12,00

Ravioli di formaggio ai Ricci di mare ❶❷❸❹❼
Typical ravioli stuffed with cheese in sea urchins sauce
€ 12,00

Risotto al nero di seppia ❹
Cuttlefish ink risotto
€ 12,00

Riso alla marinara ❷❹
Seafood risotto
€ 15,00

Fregola ai frutti di mare ❶❷❹❾⓮
Typical sardinian pasta with seafood
€ 13,00

Pennette al salmone ❶❹❼
Pennette with salmon and double cream
€ 10,00

Linguine all'astice ❶❷❹
Linguine with lobster
€ 22,00

Primi di Terra Typical first dishes

Culurgiones ogliastrini al pesto di noci ❶❼❽
Typical sardinian pasta stuffed with cheese
and potatoes in walnuts sauce
€ 10,00

Macarrones de punzu con Casu urriau ❶❼
Typical sardinian gnocchi with fresh cheese
€ 9,00

Macarrones de punzu con Ragù di pecora ❶❾
Typical sardinian gnocchi with sheep's meat ragù
€ 9,00

Ravioli alla Dorgalese ❶❼❾
Typical sardinian ravioli stuffed with cheese
with three kind of meat and tomatoe sauce
€ 9,00

Pasta al pomodoro ❶❾
Pasta in tomatoe sauce and basil
€ 8,00

Tagliatelle ai funghi porcini ❶❸❼
Tagliatelle with ceps mushrooms sauce
€ 10,00

Pane frattau ❶❸❼❾
Typical carasau bread with tomatoe sauce
and pecorino with poached egg
€ 12,00

Culurgiones al pomodoro ❶❼
Typical sardinian pasta stuffed with cheese
and potatoes in tomatoe sauce
€ 10,00

Secondi di Mare Seafood main dishes

Calamari fritti ❶⓮
Deep Fried Calamars
€ 14,00

Trancio di spada con pachino ❹
Thick sliced Swordfish with "pachino" tomatoes
€ 12,00

Tagliata di tonno con crema di melanzane ❹
Tarved tuna fillet with aubergines mousse
€ 15,00

Pesce al cartoccio ❹⓮
Fish en papillote
€ 4,50 (all'etto)

Gamberi rossi del golfo alla griglia ❷
Grilled red prowns
€ 22,00

Scampi alla griglia ❷
Grilled langoustines
€ 15,00

Spigola alla griglia ⓮
Grilled seabass
€ 4,00 (all'etto)

Seppie alla griglia ⓮
Grilled cuttlefish
€ 12,00

Fritto misto ❶❷❹⓮
Mixed deep fried fish
€ 15,00

Grigliata di pesce per due persone ❶❷❹⓮
Mixed grilled fish (for two people)
€ 40,00

Secondi di Terra Meat main dishes

Entrecote alla griglia
Grilled entrècote
€ 12,00

Costata di cavallo
Horsemeat ribe eye steak
€ 4,00 (all'etto)

Grigliata mista di carne
Mixed grilled meat
€ 15,00

Costata di manzo
Veal ribe eye steak
€ 4,00 (all'etto)

Costine di pecora
Sheeps meat cutlets
€ 12,00

Cotoletta alla Milanese ❶❸❼
Breaded veal cutlet
€ 9,00

Roastbeef di pecora
Roast Sheep
€ 12,00

Braciola di maiale
Pork chop
€ 9,00

Tagliata di manzo rucola e parmigiano
Carved veal fillet with rocket and parmigiano cheese
€ 13,00

Filetto al Cannonau ❶❼
Veal fillet in typical red wine sauce
€ 18,00

Insalate Complete Big salad

NIZZARDA ❸
Lattuga, pomodori, peperoni, mais, carote, olive nere e uova sode
Lettuce, tomatoes, peppers, corn, carrots, black olives, hard-boiled eggs
€ 10,00

FANTASIA ❼❽
Rucola, pargiano a scaglie, pera, noci
Rocket, parmesan, pear, walnuts
€ 10,00

COLORATA ❼
Radicchio, pomodoro, lattuga, mozzarella di bufala
Red chicory, tomatoes, lettuce, buffalo mozzarella
€ 10,00

CONTADINA ❼
Radicchio, rucola, pomodori, mozzarella di bufala, mais
Red chicory, rocket, tomatoes, bufala mozzarella, corn
€ 10,00

CALA GONONE
Polpo, lattuga, pomodoro, carote
Octopus, lettuce, tomatoes, carrots
€ 10,00

TONNO
Lattuga, pomodori, tonno, mais, carote
Lettuce, tomatoes, tuna, corn, carrots
€ 10,00

ESTIVA
Gamberi, lattuga, mais, ananas
Prowns, lettuce, corn, pineapple
€ 10,00

SARDA
Radicchio, carote, pomodori, peperoni, pecorino.
Red chicory, carrots, tomatoes, peppers, pecorino cheese
€ 10,00

Contorni Salad

Insalata mista
Mix salad
€ 4,00

Insalata verde
Green salad
€ 3,50

Insalata di pomodori
Tomatoe salad
€ 3,50

Pinzimonio
Raw vegetables served in olive oil with pepper and salt
€ 5,00

Grigliata di verdure
Grilled vegetables
€ 6,00

Verdure cotte
Boiled vegetables
€ 5,00

Cipolline all'aceto balsamico
Small onions with balsamic vinegar
€ 5,00

Olive verdi
Green olives
€ 2,50

Patate lesse prezzemolate
Boiled potatoes with parsley
€ 4,50

Patate fritte
French fried
€ 4,00

Formaggi Cheeses

Formaggi misti 7
Cheese selection
€ 10,00

Parmigiano 7
Parmigiano cheese
€ 5,00

Pecorino stagionato 7
Seasoned pecorino cheese
€ 4,50

Pecorino arrosto 7
Roasted pecorino cheese
€ 5,00

Caciotta caprina 7
Soft goat-cheese
€ 5,00

Caglio di capretto 7
Unfermented soft little baby goat cheese
€ 10,00

Frue acida 7
Unfermented soft mixed cheese
€ 5,00

Dessert

Seada al miele ❶❸❼
Typical sardinian fried dessert stuffed with cheese
and lemon and garnished with honey
€ 5,00

Tiramisù della casa ❶❸❼
Home-made tiramisu
€ 4,00

Panna cotta ❶
Panna cotta
€ 4,00

Dolce della casa ❸
Home-made sweet
€ 4,00

Crema Catalana ❸❼
Cremè brulee
€ 4,00

Sorbetto al limone ❸
Lemon sorbet
€ 4,00

Dolce del giorno
Day sweet
€ 4,00

Composta di frutta
Fruit selectioneese
€ 4,00

Pizze

Margherita 1 7
Pomodoro, fior di latte
Tomatoes, fresh mozzarella
€ 5,00

Marinara 1
Pomodoro, aglio, origano
Tomatoes, garlic, origanum
€ 4,50

Funghi 1 7
Pomodoro, fior di latte, funghi, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, mushrooms, origanum
€ 6,00

Prosciutto e Funghi 1 7
Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, boiled ham, mushrooms, origanum
€ 6,50

Capricciosa 1 4 7
Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi, olive, capperi, acciughe, carciofi, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, boiled ham, mushrooms, olives, capers, anchovies, origanum
€ 7,50

Quattro stagioni 1 7
Pomodoro,fior di latte,prosciutto, funghi,olive,carciofi,origano
Tomatoes, fresh mozzarella, boiled ham, mushrooms, olives, artichokes, origanum
€ 7,00

Pescatora 1 2 4 7 14
Pomodoro, polpi, cozze, gamberetti
Tomatoes, octopus, mussels, shrimps
€ 8,00

Pescatora farcita 1 2 4 7 14
Pomodoro, fior di latte, polpi, cozze, gamberetti
Tomatoes, fresh mozzarella, octopus, mussels, shrimps
€ 9,00

Diavola 1 7
Pomodoro, fior di latte, capperi, salsicce, peperoncino, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, capers, sausage, hot pepper, origanum
€ 6,50

NAPOLETANA 1 4 7
Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, capers, anchovies, origanum
€ 6,50

SALSICCE 1 7
Pomodoro, fior di latte, salsicce, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, sausage, origanum
€ 6,50

COTTO 1 7
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, boiled ham, origanum
€ 6,50

WURSTEL 1 7
Pomodoro, fior di latte, wurstel, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, wurstel, origanum
€ 7,00

NON FAR SAPERE (BIANCA) 1 7 8
Fior di latte, gorgonzola, noci e pere
Fresh mozzarella, gorgonzola, nuts
€ 9,00

COLORATA 1 7
Pomodoro, fior di latte, mais, rucola, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, corn, rocket, origanum
€ 8,00

PESANTE 1 7
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, wurstel, salsicce, pancetta, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, gorgonzola, wurstel, sausage, bacon, origanum
€ 9,00

PALITTA (BIANCA) 1 7
Pecorino cartoe, lardo al mirto
Fresh pecorino, lard
€ 8,00

LEGGERA 1 7
Pomodoro, fior di latte, radicchio, zucchine, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, red chicory, zucchini, origanum
€ 7,00

MELANZANE 1 7
Pomodoro, fior di latte, melanzane, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, aubergines, origanum
€ 6,50

PARMA 1 7
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, raw ham, origanum
€ 7,50

GIARDINO 1 7
Pomodoro, fior di latte, funghi, carciofi, asparagi, melanzane, peperoni, origano
Tomatoes, fresh mozzarella, mushrooms, artichokes, asparagus, aubergines, peppers, origanum
€ 8,50

CHIPS ❶❼
Pomodoro, fior di latte, patatine fritte
Tomatoes, fresh mozzarella, french fried potatoes
€ 8,00

BOTTARGA E POMODORI ❶❹❼
Pomodori a fette, fior di latte, bottarga a fette, origano
Raw tomatoes slice, fresh mozzarella, grey mullet eggs, origanum
€ 10,00

COMPLETA ❶❼
Pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto, carciofi, salsicce, olive, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, mushrooms, boiled ham, artichokes, sausage, olives, origanum
€ 8,00

QUATTRO FORMAGGI (BIANCA) ❶❹❼
Fior di latte, fontina, gorgonzola, italico
Fresh mozzarella, fontina, gorgonzola, italico (4 kind of cheese)
€ 7,50

CALZONE ❶❼
Pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, mushrooms, boiled ham, origanum
€ 7,00

SALMONE E BOTTARGA ❶❹❼
Pomodoro, fior di latte, salmone, bottarga, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, salmon, grey mullet eggs
€ 10,00

POLPI ❶❹❼
Pomodoro ,fior di latte, polpi, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, octopus, origanum
€ 8,00

SALMONE ❶❹❼
Pomodoro, fior di latte, salmone, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, salmon, origanum
€ 9,00

TONNO E CIPOLLE ❶❹❼
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, tuna, onions, origanum
€ 7,00

ITALIANA (BIANCA) ❶❼
Pomodoro a fette, caprino, prosciutto crudo, rucola
Tomatoe, fresh goat cheese, raw ham, rocket
€ 9,00

PARMIGIANA ❶❼
Pomodoro, fior di latte, melanzane, parmigiano, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, aubergines, parmesan, origanum
€ 7,50

CONTADINA ❶❼
Pomodoro, fior di latte, melanzane, pancetta, gorgonzola, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, aubergines, bacon, gorgonzola, origanum
€ 8,00

ZUCCHINE ❶❼
Pomodoro, fior di latte, zucchine alla griglia, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, grilled zucchini, origanum
€ 6,50

CAPRESE ❶❼
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico
Tomatoe, bufalo mozzarella, small tomatoes, basilikum
€ 7,00

SFIZIOSA ❶❼
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, raw ham, rocket, parmesan, origanum
€ 8,00

GIOVANE ❶❼
Pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, wurstel, frenc fried potatoes, origanum
€ 8,50

FOCACCIA DELLO SCALATORE ❶❼❽
Lardo al mirto miele e noci
Lard, honey nuts
€ 8,00

MONTANARA ❶❼
Pomodoro, fior di latte, speck, gorgonzola, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, speck ham, gorgonzola, origanum
€ 8,00

SALSICCE E PATATINE ❶❼
Pomodoro, fior di latte, salsicce, patatine fritte, origano
Tomatoe, fresh mozzarella, sausage, french fried, origanum
€ 8,50

CARTOE ❶❼
Pecorino cartoe, noci, miele
Soft pecorino, nuts, honey
€ 8,00

PERE E NOCI (BIANCA) ❶❼
Fior di latte, gorgonzola, pere, noci, sapa
Fresh mozzarella, gorgonzola, pear, nuts, typical sweet wine
€ 8,50

Birre alla spina

FICHER (BLOND)
CL 20 €. 2,00 - CL 40 €. 3,50

WIECKSE WITTE (WHITE BEER)
CL 25 €. 3,00 - CL 50 €.5,50

AFFLIGEM (ABBAYE ROUGE)
CL 25 €. 3,00 - CL 33 €. 4,00

Birre speciali

LAUSTHALER (CHIARA ANALCOLICA)
CL 33 €. 2,50

DAURA (GLUTENFREE) CHIARA
CL 33 €. 3,50

BRUGSE ZOT (AMBRATA ABBAYE)
CL 33 €. 4,00

CHIMAY TAPPO ROSSO (AMBRATA ABBAYE)
CL 33 €. 6,00

CHOUFFE (AMBRATA ABBAYE)
CL 33 €. 5,50

DUVEL(CHIARA ABBAYE)
CL 33 €. 5,50

FLOREFFE (AMBRATA ABBAYE)
CL 33 €. 5,50

FRANZISKANER (EFFE WAISS)
CL 50 €. 3,50

GUINNES (STOUT)
CL 33 €. 4,00

HEINEKEN/h4 I (LAGER)
CL 33 €. 3,00

ICHNUSA (LAGER NON FILTRATA)
CL 33 €. 3,00

HEINEKEN IMPORT (LAGHER)
CL 33 €. 3,00

JUDAIS (BLOND)
CL 33 €. 4,50

LEFFE RADIEUSE (ROUGE ABBAYE)
CL 33 €. 4,50

LEFFE ROYALE (ROUGE ABBAYE)
CL 33 €. 4,50

PILSNER URQUEZ (PILSNER)
CL 33 €. 3,50

RADEMBERGER (PISNER)
CL 50 €. 3,50

Acqua

ACQUA NATURALE SMERALDINA
L. 0,50 €. 1,50 - L. 0,75 €. 2,00

ACQUA EFFERVESCENTE SAN MARTINO
L. 0,50 €.1,50 - L. 0,75 €. 2,00

ACQUA GASATA SANTA LUCIA
L. 0,50 €. 1,50

Bibite in lattina

COCA COLA
€. 2,50

COCA COLA LIGHT
€. 2,50

COCA COLA ZERO
€. 2,50

LEMONSODA
€. 2,50

FANTA
€. 2,50

SPRITE
€. 2,50

THE LIPTON PESCA/LIMONE
€. 2,50

SUCCHI DI FRUTTA PAGO
ACE, ANANAS, ALBICOCCA, PERA, PESCA, MELA, POMPELMO
€. 1,80

Caffetteria

Caffè €. 1,50

Caffè macchiato €. 1,50

Caffè d'orzo €. 1,80

Caffè al ginseng €. 1,80

Caffè shakerato €. 2,50

Caffè decaffeinato €. 1,80

Capuccino €. 2,00

Latte bianco €. 1,50

Latte macchiato €. 1,50

Thè €. 2,00

Infusi €. 2,00

Cognac

CAMUS
€. 4,00
HENNESSY
€. 6.00

HOTARD
€. 6,00

COURVOUSIER
€. 4,00

COURVOUSIER XOO
€. 11,00

CARDENAL MENDOZA
€. 4,00

Rum

RHUMFLOR DE CANA
€. 11,00

RON JBALLY (AGRICOLO)
€. 6,00

RON ZACAPA 15 ANNI
€. 5,50

RON ZACAPA 23 ETICHETTA NEGRA
€. 8,00

RON ZACAPA CENTENARIO ETICHETTA NEGRA
€. 6,00

RON ZACAPA XOO
€. 11,00

Grappe

ROSAVALIA
GRAPPA DI CANNONAU - ORGOSOLO
€. 3,00

ARDIA
GRAPPA DI CANNONAU - CANTINA DORGALI
€. 3,00

FILIERI
GRAPPA DI CANNONAU AFFINATA - CANTINA DORGALI
€. 3,50

LA BARRICATA
GRAPPA DI CANNONAU E VERMENTINO
€. 3,50

GRAPPA BIANCA
DI CANNONAU E VERMENTINO
€. 2,50

Whisky

GLEN GRANT
€. 3,00 - BABY €. 2,00

JACK DANIELS
€. 3,50 - BABY €. 2,50

JACK DANIELS SINGOL BAR
€. 5,00 - BABY €.3,00

JACK DANIELS HORN
€. 3,50 - BABY €. 2,50

FOUR ROSES
€. 3,50 - BABY €. 2,20

GLENKINCHIE
€. 5,50 - BABY €. 3,00

LOGAVOLIN
€. 5,50 - BABY €. 3,00

OBAN
€ 5,50 - BABY €. 3,00

NIKKA WHISKY
€ 7,00 - BABY €. 4,00

WHISKY AKA BLENDED
€. 7,00 - BABY €. 4,00

WHISKY AKA MEISEI
€. 7,00 - BABY €. 4,00

BORA WHISKYAL 20 years 58,1 vol. distilled 1982
€. 22,00 - BABY €. 12,00

AUCHRDSK WHISKY 28 years 56,8 vol. distilled 1974
€. 22,00 - BABY €.12,00

BLAIR ATHOL WHISKY 27 years 54,7 vol. distilled 1975
€. 22,00 - BABY €. 12,00

CONVALMORE WHISKY 24 years 59,4 vol. distilled 1978
€. 22,00 - BABY €. 12,00

WOODFORD KENTUCKY STRAIGHT
€. 6,00 - BABY €. 3,50

BOURBON WHISKEY LONGMORN WHISKY
€. 6,00 - BABY €.3,50

MANKINLAY WHISKY
€. 3,5 - BABY €. 2,50

Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea - ALLEGATO II
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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 (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) 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 o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**.

6. **Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **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) lattiolo.

8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. **Sedano e prodotti a base di sedano**.

10. **Senape e prodotti a base di senape**.

11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**.

12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. **Lupini e prodotti a base di lupini**.

14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.