



**MENU RISTORANTE I GINEPRI
I GINEPRI RESTAURANT MENU**





pullman
HOTELS AND RESORTS

- LA CLASSICA CAPRESE**  
(pomodoro, mozzarella, olio d'oliva) € 8,00
(tomato, mozzarella, olive oil)
(tomate, mozzarella, huile d'olive)
- LA BUFALA DEL CAMPIDANO CON OLIO
DI SAN GIULIANO, IL PESTO DI OLIVE
E IL POMODORO RAMATO**  € 11,00
Buffalo mozzarella from the Campidano valley with San Giuliano olive oil,
olive pesto and golden grape tomato
Mozzarella de bufflonne de la plaine du Campidano, huile d'olive San
Giuliano, pesto d'olive et tomates en grappe
- IL CUBO DI PECORINO LARDELLATO,
MARINATO E PANATO AL CARASAU
SU INSALATINA DI ERBE DI CAMPO**  € 13,00
Larded pecorino cheese cube, marinated and breaded, with wild herb
salad
Cube de pecorino lardé, mariné et pané avec sa salade d'herbes
sauvages
- IL CLASSICO TAGLIERE DI SALUMI
E FORMAGGI DELLA NOSTRA TRADIZIONE
CON MANDORLE E MIELE** € 13,00
Our traditional platter with mixed cold cuts and cheese, almonds and
honey
Notre plateau traditionnel de charcuterie mixte et fromages avec des
amandes et du miel
- IL CARPACCIO DI PESCE SPADA SU
FINOCCHI MARINATI E SALSA AL LIMONE
CON LE ZESTE DI POMPELMO ALLO
ZENZERO**   € 14,00
Swordfish carpaccio, marinated fennels, lemon sauce and
grapefruit zest with ginger
Carpaccio d'espardon, fenouils marinés, sauce au citron et
zestes de pamplemousse au gingembre
- IL MELONE DEL NOSTRO PAESE
CON IL PROSCIUTTO CRUDO**   € 14,00
Local melon and raw ham
Melon local et jambon cru
- TARTARE DI TONNO SU CRESCIONE
E SALSA AGLI AGRUMI**   € 15,00
Tuna tartare with watercress and citrus sauce
Tartare de thon, cresson et sa sauce aux agrumes
- INSALATA DI CALAMARI CON CREMA DI ORTAGGI
E DADOLATA DI ANANAS**   € 16,00
Squid salad with vegetables cream and pineapple cubes
Salade de calamars à la crème de légumes et cubes d'ananas
- LA SOPPRESSATA DI PIOVRA**   € 17,00
Octopus carpaccio
Carpaccio de poulpe
- TARTARE DI MANZO E RIDUZIONE
AL BALSAMICO**   € 18,00
Beef tartare and balsamic reduction
Tartare de bœuf et réduction de balsamique
- FRITTURA DI PARANZA** € 18,00
Fried fish
Friture de poisson
- FRITTURA DI CALAMARI** € 18,00
Fried squid
Friture de calamars
- I TRANCI DI RICCIOLE PANATE E FRITTE
CON LA SALSA DI AVOCADO E LIME** € 20,00
Breaded and fried kingfish slices with avocado and lime sauce
Tranches de sériole panées et frites, sauce avocat et citron vert
- LE OSTRICHE (12 PZ)**   € 23,00
Oysters (12 pcs)
Plat d'huîtres (12 pcs)
- ASTICE CON CREMA ALLA CATALANA
GRATINATO ALLA BOTTARGA
CON LA SALSA AL LIME**   € 13,00/100 g
Lobster with Catalan cream, Bottarga (gray mullet eggs)
and lime sauce
Homard à la crème à la catalane gratiné, bottarga de
mulet et sauce au citron vert
- ARAGOSTA NOSTRANA
"A MO' DI CATALANA"**   € 16,00/100 g
Catalan-style local spiny lobster
Langouste sarde à la catalane

FRESCHENZE DEL TERRITORIO
FRESH PRODUCE OF THE REGION
FRAÎCHEURS DE LA RÉGION

INSALATA MISTA   € 9,00
(pomodoro, carote, mais, finocchio, insalata verde, cetrioli)
Mixed salad (tomato, carrot, sweetcorn, fennel, green salad, cucumber)
Salade mixte (tomates, carottes, maïs, fenouil, salade verte, concombre)

INSALATA DEL PASTORE  € 12,00
(insalata verde, pomodoro, noci, gorgonzola, pecorino, ricotta, emmenthal, menta)
Shepherd salad (green salad, tomato, walnuts, gorgonzola cheese, Sardinian pecorino cheese, ricotta cheese, emmenthaler cheese, mint)
Salade du berger (salade verte, tomates, noix, gorgonzola, fromage sarde pecorino, ricotta, gruyère, menthe)

INSALATA DEL TERRITORIO  € 12,00
(rucola, pomodoro, prosciutto, olive, pecorino)
Sardinian salad (rocket, tomato, Sardinian ham, olives, Sardinian pecorino cheese)
Salade sarde (roquette, tomates, jambon cru sarde, olives, fromage sarde pecorino)

INSALATA DEL GIUNCO   € 14,00
(insalata verde, gamberetti, filetti di merluzzo, radicchio, crudaia di pomodorini, limone, olio d'oliva, sale, pepe)

"Giunco" salad (green salad, shrimp, cod filets, radicchio, cherry tomatoes, lemon, olive oil, salt, pepper)
Salade "del Giunco" (salade verte, crevettes, filets de merlu, radis, tomates cerises, citron, huile d'olive, sel, poivre)

INSALATA DEL MARE   € 15,00
Seafood salad
Salade de fruits de mer

RICORDI DELLA NONNA
GRANDMOTHER MEMORIES / SOUVENIRS DE GRAND-MÈRE

LA ZUPPA DEL GIORNO E IL CROSTONE DI PANE  € 9,00
Soup of the day and bread crouton
Soupe du jour et croûtons de pain

ZUPPA DI COZZE DEL GOLFO CON IL CROSTONE DI PANE ABBRUSTOLITO E BASILICO FRESCO  € 16,00
Mussels soup on toasted bread with fresh basil
Moules marinières sur pain grillé et basilic frais

SAUTÉ DI VONGOLE VERACI  € 20,00
Sautéed clams
Sauté de palourdes

LA PASTA DI GRANO DURO CON IL POMODORO CASERECCIO AL BASILICO  € 10,00

Pasta with tomato and basil sauce
Pâtes à la sauce tomate et basilic

IL PANE FRATTAU AL TRANCIO CON LA SUA BESCIAMELLA DI VERDURA E SCAMORZA AFFUMICATA € 10,00

"Pane Frattau" (typical flat bread lasagna) with vegetable béchamel and smoked scamorza cheese
"Pane frattau" (lasagnes de pain typique) avec sa béchamel de légumes et scamorza fumée

I RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE AL BURRO E MIRTO, MANTECATI CON PECORINO STAGIONATO E BASILICO FINE € 14,00

Ricotta and lemon ravioli with butter and myrtle, creamed with aged pecorino cheese and basil
Ravioli à la ricotta et citron au beurre et myrte, crème de pecorino affiné et basilic

GLI SPAGHETTI AL SALTO CON VONGOLE E TOCCO LEGGERO DI PEPPERONCINO  € 14,00

Sautéed Spaghetti with clams and a pinch of chili pepper
Spaghetti sautés aux palourdes et une pincée de piment

TROFIE AL GORGONZOLA, PERE E FILETTI DI ACCIUGA € 14,00

Trofie with gorgonzola, pear and anchovy fillets
Trofie au gorgonzola, poires et anchois

LE BAVETTINE ALLA BOTTARGA MANTECATE ALL'OLIO EXTRAVERGINE  € 14,00

Bavette with bottarga and extra virgin olive oil
Bavette à la bottarga de mullet et huile d'olive extra vierge

MALLOREDDUS AI GAMBERI SALTATI IN PADELLA CON IL POMODORINO E BASILICO € 15,00

"Malloreddus" (traditional Sardinian pasta) with king prawns, cherry tomatoes and basil
"Malloreddus" (pâtes traditionnelles sardes) aux gambas, tomates cerises et basilic

IL FREGOLONE DELLO CHEF CON IL MEGLIO DEI NOSTRI MARI  € 15,00

"Fregola" (traditional Sardinian pasta) with seafood
"Fregola" (pâtes traditionnelles sardes) aux fruits de mer

IL RISI VIALONE AGLI SCAMPI E RADICCHIO, MANTECATO CON OLIO E BOTTARGA  € 15,00

Risotto with scampi and radicchio, creamed with olive oil and bottarga
Risotto aux langoustines et trévisse, crème d'huile d'olive et bottarga de mullet

IL RISI CARNAROLI MATURATO IN BOTTE DI CASTAGNO, CON RAGÙ DI MARE E CREMA DI ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO  € 15,00

Risotto with seafood ragout and courgette cream with saffron
Risotto crémeux aux fruits de mer et coulis de courgettes au safran

SPAGHETTI ALL'ASTICE E POMODORINI PACHINO AL PROFUMO DI BASILICO  € 13,00/100 g

Spaghetti with lobster, "Pachino" cherry tomatoes and basil
Spaghetti au homard, tomates cerises "Pachino" et basilic

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA  € 16,00/100 g

Spaghetti with spiny lobster
Spaghetti à la langouste

**DALLA GRIGLIA
FROM THE GRILL
DU GRILL**

COTOLETTA DI POLLO PANATA AL CARASAU € 16,00

Carasau-breaded chicken cutlet
Escalope de poulet panée au Carasau

**IL POLLETTO RUSPANTE
CON I PEPERONI STUFATI € 17,00**

Young cockerel with stewed sweet peppers
Coquelet et poivrons poêlés

**COSTOLETTE D'AGNELLO PANATE ALLE ERBE
AROMATICHE, L'HUMMUS DI CICERCHIE
E BROCCOLI SCOTTATI
AL PROFUMO DI SALVIA € 18,00**

Breaded lamb cutlet with herbs, lentil hummus, broccoli
and sage

Côtelettes d'agneau panées aux herbes aromatiques,
houmous de lentilles et brocolis parfumés à la sauge

**HAMBURGER DI SCOTTONA
CON POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA
E LE CROCCANTI PATATINE FRITTE € 18,00**

Beef hamburger with tomato, lettuce, onion and French
fries

Hamburger de bœuf, tomates, salade verte, oignons et
frites croquantes

**IL FILETTO DI MANZO CON VERDURE
GRIGLIATE E SALSAGRODOLCE € 24,00**

Beef fillet with grilled vegetables and sweet and sour sauce

Filet de bœuf, légumes grillés et sauce aigre-douce

**LA T-BONE STEAK E IL TRONCHETTO
DI MAIS ALLA PIASTRA CON
LA SALSARUSTICA DI BORLOTTI € 11,00/100 g**

T-Bone steak with grilled corn and borlotti bean sauce

Steak T-Bone, épis de maïs grillé et sauce aux haricots
blancs

**SALSA A SCELTA
CHOICE OF SAUCES
SAUCES AU CHOIX**

**FREDDE
COLD / FROIDES**

LA SALSAGRODOLCE

Sweet and sour sauce
Sauce aigre-douce

LA SALSATARTARA

Tartar sauce
Sauce tartare

**CALDE
HOT / CHAUDES**



L'HUMMUS DI CECI

Chickpea hummus
Houmous de pois chiche

LA COMPOSTA DI CIPOLLE DOLCI

Sweet onion compote
Compotée d'oignons


**DAL MARE ALLA GRIGLIA
GRILLED FRESHLY CAUGHT FISH / DE LA MER AU GRILL**

SARDINE  	€ 4,00/100 g	TONNO  	€ 8,00/100 g
Sardines		Tuna Thon	
ORATA (300-400g)  	€ 6,00/100 g	SPIGOLA (800-1200g)  	€ 8,50/100 g
Sea bream Daurade		Sea bass Loup de mer	
SPIGOLA (300-400g)  	€ 6,00/100 g	PESCE SPADA  	€ 9,00/100 g
Sea bass Loup de mer		Swordfish Espadon	
ORATA O SPIGOLA AL SALE	€ 6,00/100 g	GAMBERONI  	€ 12,00/100 g
Sea bream or sea bass with salt Daurade ou bar au sel		Prawns Gambas	
ORATA O SPIGOLA AL FORNO CON PATATE, OLIVE, POMODORINI E VINO BIANCO	€ 6,00/100 g	ASTICE ALLA GRIGLIA	€ 13,00/100 g
Baked sea bream or sea bass with potatoes, olives, cherry tomatoes and white wine Daurade ou bar au four, pommes de terre, olives, tomates cerises et vin blanc		Grilled lobster Homard grillé	
SEPIE  	€ 6,00/100 g	SCAMPI  	€ 14,00/100 g
Cuttlefish Seiches		Langoustines	
CALAMARI  	€ 7,50/100 g	ARAGOSTA ALLA GRIGLIA  	€ 16,00/100 g
Squid Calamars		Grilled spiny lobster Langouste grillée	
ORATA (800-1200g)  	€ 8,00/100 g		
Sea bream Daurade			

**CONTORNI
SIDE DISHES
ACCOMPAGNEMENTS**

SCOTTIGLIA DI VERDURE ALLA GRIGLIA  	€ 6,00	PATATE FRITTE*  	€ 6,00
Grilled vegetables Légumes grillés		French fries Frites	
ZUCCHINE SCOTTATE IN PADELLA  	€ 6,00		
Stir-fried courgettes Courgettes poêlées			

 Senza glutine / Gluten free / Sans gluten

 Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré

* Disponibile per celiaci su richiesta

Available on request for gluten intolerants / Disponible sur demande pour personnes coeliaques

PER I PIÙ GOLOSI
FOR THE SWEET TOOTH / POUR LES PLUS GOURMANDS

GELATO ARTIGIANALE A SCELTA (1 PALLINA)	€ 2,00	
Ice cream of your choice (1 scoop) Glace artisanale au choix (1 boule)		
GELATO CONFEZIONATO	€ 5,00	
Packaged ice cream Glace		
SEADAS	€ 5,00	
(Sfoglia sottile con un cuore di formaggio ricoperta di miele) Deep fried cheese-filled pancake coated in honey Feuilleté fin au fromage recouvert de miel		
CROSTATA DEL GIORNO	€ 6,00	
Pie of the day Tarte du jour		
VASETTO DI CREMA AL CIOCCOLATO COL SUO BISCOTTO AL CACAO	€ 6,00	
Chocolate cream and its cocoa biscuit Petit pot de crème au chocolat et sa tuile au cacao		
CHEESECAKE ALLA RICOTTA E LIMONE	€ 7,00	
Ricotta and lemon cheesecake Cheesecake à la ricotta et au citron		
DELIZIA DI LAMPONI CON CREMA DI MASCARPONE		€ 8,00
Raspberry delight with mascarpone cream Déllice de framboises et crème au mascarpone		
COPPA DI FRAGOLE CON PANNA MONTATA		€ 8,00
Fresh strawberries with whipped cream Coupe de fraises avec crème fouettée		
FONDUTA DI FRUTTA AL CIOCCOLATO		€ 9,00
Fruit chocolate fondue Fondue de fruits au chocolat		
TIRAMISÙ		€ 9,00
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE		€ 12,00
Seasonal fruit platter Corbeille de fruits de saison		

**BABOO VI PROPONE
BABOO PROPOSES YOU / BABOO VOUS PROPOSE**

PER INIZIARE APPETIZERS / POUR COMMENCER

PROSCIUTTO COTTO € 3,00
Cooked ham / Jambon cuit

POMODORO E MOZZARELLA € 5,00
Tomatoes and mozzarella / Tomates et mozzarella

PROSCIUTTO CRUDO € 5,00
Parma ham / Jambon cru

GUSTO & FANTASIA FANTASTIC TASTES GOÛTS FANTASTIQUES

PASTA IN BIANCO € 3,00
Plain pasta / Pâtes nature

WURSTEL € 4,00
Frankfurter sausage / Saucisse de Strasbourg

CROCCHETTE DI PESCE € 4,00
Fish nuggets / Croquettes de poisson

PASTA AL POMODORO O RAGÙ DI CARNE € 5,00
Pasta with tomato or meat sauce / Pâtes à la sauce tomate ou bolognaise

RISOTTO ALLA MARINARA € 5,00
Seafood risotto / Risotto aux fruits de mer

SCALOPPINA DI TACCHINO € 6,00
Turkey escalope / Escalope de dinde

HAMBURGER FRESCO (100 G) € 8,00
Hamburger / Steak haché

PER ACCOMPAGNARE SIDE DISH / ACCOMPAGNEMENT

PATATE FRITTE € 3,00
French fries / Frites

LE NOSTRE DOLCEZZE DESSERTS

CROSTATA DEL GIORNO € 5,00
Pie of the day / Tarte du jour

GELATO MISTO € 5,00
Mixed ice-cream / Glace mixte



MENU BABOO / BABOO MENU / LE MENU DE BABOO*

€15,00

1 ANTIPASTO + 1 SECONDO CON CONTORNO + 1 DESSERT + 1 BEVANDA

1 appetizer + 1 main dish (meat or fish) and side dish + 1 dessert + 1 drink

1 hors d'œuvre + 1 plat principal (viande ou poisson) avec accompagnement + 1 dessert + 1 boisson

* Per bambini fino ai 12 anni / Children up to 12 years / Enfants jusqu'à 12 ans

INFORMAZIONI AI CLIENTI INTERESSATI DA ALLERGIE ALIMENTARI

Gentile cliente, gli alimenti utilizzati presso il nostro ristorante sono naturali e genuini, scelti per dare la massima qualità al nostro prodotto. Tra gli ingredienti utilizzati sono presenti prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, per cui è importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente, richieda al personale addetto al ristorante l'Elenco degli Ingredienti delle pietanze servite - completo di allergeni - che è a vostra disposizione presso il nostro locale (Reg. Reg. CE 25/10/2011, n. 1169/2011).

ELENCO DEGLI ALLERGENI PRESENTI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
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 illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Non possiamo escludere la contaminazione accidentale tra due diversi ingredienti.

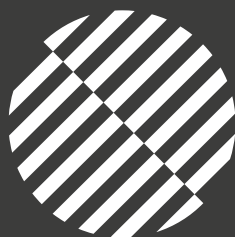
INFORMATION TO CUSTOMERS AFFECTED BY FOOD ALLERGIES

Dear customer, the foods used in our restaurant are natural and genuine, chosen to provide the highest quality to our product. Among the ingredients we use, some of them could cause allergies or intolerances. For this reason, it is important that everyone who is (or thinks to be) intolerant or allergic to any food or ingredient, asks the personnel for the list of ingredients of the dishes - allergens included - which is available at our restaurant. (Reg. Reg. 25/10/2011, n. 1169/2011).

LIST OF THE ALLERGENS

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains, and products thereof;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof;
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof;
7. Milk and products thereof (including lactose);
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. Lupin and products thereof;
14. Molluscs and products thereof.

We can not exclude the accidental contamination between two different ingredients.



PULLMAN TIMI AMA SARDEGNA
VIALE DEI GINEPRI, 3
09049 VILLASIMIUS (CA) - ITALIA
T. +39 070 79 79 1 - F. +39 070 79 72 85
H3040@ACCOR.COM
PULLMANHOTELS.COM - ACCORHOTELS.COM