

**MENU RISTORANTE I GINEPRI (PRANZO)  
I GINEPRI RESTAURANT MENU (LUNCH)**



**pullman**  
HOTELS AND RESORTS

**LA BUFALA DEL CAMPIDANO CON L'OLIO DI SAN GIULIANO E IL POMODORO RAMATO**   € 12,00

Buffalo mozzarella from the Campidano valley with San Giuliano olive oil and golden grape tomato  
Mozzarella de bufala de la plaine du Campidano, huile d'olive San Giuliano 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 MELONE DEL NOSTRO PAESE CON IL PROSCIUTTO CRUDO**   € 14,00

Local melon and raw ham  
Melon local et jambon cru

**IL CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE**    € 14,00

Swordfish carpaccio with passion fruit marinade  
Carpaccio d'espardon mariné au fruit de la passion

**TARTARE DI TONNO E FRUTTA FRESCA SU LETTO DI VALERIANA**    € 15,00

Tuna tartare with fresh fruit and valerian  
Tartare de thon, fruits frais et valériane

**JULIENNE DI SEPIA SPADELLATA CON LAMELLE DI MANDORLE TOSTATE SU CREMA DI PORRI E PATATE**   € 16,00

Julienned squid with toasted almond slivers and a cream of leek and potato  
Julienne de seiche avec éclats d'amandes grillées sur crème de poireaux et pommes de terre

**FRITTURA DI PARANZA**     € 18,00

Fried fish  
Friture de poisson

**FRITTURA DI CALAMARI**   € 20,00

Fried squid  
Friture de calamar

**LE OSTRICHE (12 PZ)**    € 23,00

Oysters (12 pcs)  
Plat d'huîtres (12 pcs)

**ASTICE ALLA CATALANA**     € 14,00/100 g

Catalan-style lobster  
Homard à la catalane

**ARAGOSTA NOSTRANA "A MO' DI CATALANA"**       € 16,00/100 g












Catalan-style local spiny lobster  
Langouste sarde à la catalane





**PIATTO DI FRUTTI DI MARE (6 ostriche, 4 gamberi, 3 scampi, 1 astice, granchi, cozze e vongole)**   € 65,00

Seafood platter (6 oysters, 4 king prawns, 3 Dublin bay prawns, 1 lobster, crabs, mussels and clams)  
Plateau de fruits de mer (6 huîtres, 4 gambas, 3 langoustines, 1 homard, crabes, moules et palourdes)


**La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli**


The presence of allergens is signaled by the following symbols  
La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

-  **Glutine / Gluten / Gluten**
-  **Soia / Soybeans / Soja**
-  **Uova / Eggs / CÉufs**
-  **Pesce / Fish / Poisson**
-  **Sedano / Celery / Céleri**
-  **Latte / Milk / Lait**
-  **Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques**
-  **Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame**
-  **Lupini / Lupin / Lupin**
-  **Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux**
-  **Mostarda / Mustard / Moutarde**
-  **Crostacei / Crustaceans / Crustacés**
-  **Molluschi / Molluscs / Mollusques**
-  **Arachidi / Peanuts / Arachides**



-  **Senza glutine / Gluten free / Sans gluten**
-  **Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré**
-  **Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé**
-  **Decongelato / Defrosted / Décongelé**

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




**INSALATA MISTA**    € 12,00  
(insalata verde, pomodoro, carote, mais, finocchio, cetrioli)  
Mixed salad (green salad, tomato, carrot, sweetcorn, fennel, cucumber)  
Salade mixte (salade verte, tomates, carottes, maïs, fenouil, concombres)

**INSALATA DEL TERRITORIO**   € 15,00  
(rucola, pomodoro, prosciutto crudo sardo, olive, pecorino)  
Sardinian salad (rocket, tomato, Sardinian raw ham, olives, Sardinian pecorino cheese)  
Salade sarde (roquette, tomates, jambon cru sarde, olives, fromage sarde pecorino)

**INSALATA D'ORZO CON FILETTI DI PESCE E POMODORINI CONFIT**     € 15,00  
Barley salad with fish fillets and confit cherry tomato  
Salade d'orge avec filets de poisson et tomates cerises confites

**INSALATA DEL PASTORE**    € 15,00  
(insalata verde, pomodoro, noci, gorgonzola, pecorino, ricotta, Emmental, menta)  
Shepherd salad (green salad, tomato, walnut, gorgonzola, Sardinian pecorino cheese, ricotta, Emmentaler cheese, mint)  
Salade du berger (salade verte, tomates, noix, gorgonzola, fromage sarde pecorino, ricotta, gruyère, menthe)












## 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

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

### La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli

The presence of allergens is signaled by the following symbols  
La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

-  Glutine / Gluten / Gluten
-  Soia / Soybeans / Soja
-  Uova / Eggs / Œufs
-  Pesce / Fish / Poisson
-  Sedano / Celery / Céleri
-  Latte / Milk / Lait
-  Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
-  Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
-  Lupini / Lupin / Lupin
-  Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
-  Mostarda / Mustard / Moutarde
-  Crostacei / Crustaceans / Crustacés
-  Molluschi / Molluscs / Mollusques
-  Arachidi / Peanuts / Arachides

-  Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
-  Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
-  Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
-  Decongelato / Defrosted / Décongelé

# PASTA E RIS PASTA AND RICE / PÂTES ET RIZ

## LA PASTA DI GRANO DURO CON IL POMODORO CASERECCIO AL BASILICO

Pasta with tomato and basil sauce € 12,00  
Pâtes à la sauce tomate et basilic

## LASAGNETTE DEL GIORNO

Lasagna of the day € 12,00  
Lasagnes du jour

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

Ricotta and lemon ravioli with butter and myrtle, creamed with aged pecorino cheese and basil € 14,00  
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 PEPERONCINO

Spaghetti sauteed with clams and a pinch of chili pepper € 15,00  
Spaghetti sautés aux palourdes et pincée de piment

## GLI SPAGHETTI ALLA BOTTARGA MANTECATA ALL'OLIO EXTRAVERGINE

Spaghetti with bottarga and extra virgin olive oil € 15,00  
Spaghetti à la bottarga de mulot et huile d'olive extra vierge

## MALLOREDDUS ALLA SULCITANA (CREMA DI CIPOLLE E SALSICCIA)

"Malloreddus" (traditional Sardinian pasta) with onion and sausage cream € 15,00  
"Malloreddus" (pâtes traditionnelles sardes) à la crème d'oignons et saucisse

## IL FREGOLONE DELLO CHEF CON IL MEGLIO DEI NOSTRI MARI

"Fregola" (traditional Sardinian pasta) with seafood € 15,00  
"Fregola" (pâtes traditionnelles sardes) aux fruits de mer

## TAGLIATELLE NERE CON SARDE E FIORI DI ZUCCA

Black tagliatelle with sardine and courgette flower € 15,00  
Tagliatelle noires aux sardines et fleurs de courgettes

## IL RISO VIALONE AL DENTICE E PINOLI MANTECATO CON OLIO E BOTTARGA

Risotto with snapper and pine nuts, creamed with olive oil and bottarga € 15,00  
Risotto au vivaneau et pignons, crème d'huile d'olive et bottarga de mulot

## SPAGHETTI AL GRANCHIO

Spaghetti with crab € 7,00/100 g  
Spaghetti au crabe

## SPAGHETTI ALL'ASTICE

Spaghetti with lobster € 14,00/100 g  
Spaghetti au homard

## SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

Spaghetti with spiny lobster € 16,00/100 g  
Spaghetti à la langouste

## CAMBIA LA TUA PASTA CHANGE YOUR PASTA / CHANGEZ VOS PÂTES

### PASTA SENZA GLUTINE suppl. € 1,00





(Pennette, Spaghetti, Fusilli)

Gluten-free pasta  
Pâtes sans gluten

### La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli

The presence of allergens is signaled by the following symbols  
La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

-  **Glutine** / Gluten / Gluten
-  **Soia** / Soybeans / Soja
-  **Uova** / Eggs / Œufs
-  **Pesce** / Fish / Poisson
-  **Sedano** / Celery / Céleri
-  **Latte** / Milk / Lait
-  **Frutta a guscio** / Nuts / Fruits à coques
-  **Sesamo** / Sesame seeds / Graines de sésame
-  **Lupini** / Lupin / Lupin
-  **Anidride solforosa** / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
-  **Mostarda** / Mustard / Moutarde
-  **Crostacei** / Crustaceans / Crustacés
-  **Molluschi** / Molluscs / Mollusques
-  **Arachidi** / Peanuts / Arachides

-  **Senza glutine** / Gluten free / Sans gluten
-  **Piatto equilibrato** / Balanced dish / Plat équilibré
-  **Piatto dietetico** / Low-calorie dish / Plat allégé
-  **Decongelato** / Defrosted / Décongelé

# 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

## COSCIA DI POLLO GRIGLIATA E MARINATA CON PATATE E ROSMARINO



€ 16,00

Grilled and marinated chicken thigh with potatoes and rosemary  
Cuisse de poulet grillée et marinée, accompagnée de pommes de terre au romarin

## COSTOLETTE DI AGNELLO PANATE ALLE ERBE AROMATICHE E L'HUMMUS DI CICERCHIE



€ 17,00

Breaded lamb cutlet with herbs and lentil hummus  
Côtelettes d'agneau panées aux herbes aromatiques avec houmous de lentilles

## 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

## TAGLIATA DI MANZO CON FINOCCHIO MARINATO E PECORINO



€ 20,00

Sliced beef with marinated fennel and pecorino cheese  
Tranches de bœuf avec fenouil mariné et fromage pecorino

## IL FILETTO DI MANZO CON BARBABIETOLA E MANDORLE



€ 25,00

Beef fillet with beetroot and almonds  
Filet de bœuf avec betterave et amandes

## SALSE A SCELTA CHOICE OF SAUCES / SAUCES AU CHOIX

### LA SALSIA AGRODOLCE

Sweet and sour sauce  
Sauce aigre-douce

### LA SALSIA TARTARA



Tartar sauce  
Sauce tartare

### La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli

The presence of allergens is signaled by the following symbols  
La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

Glutine / Gluten / Gluten

Soia / Soybeans / Soja

Uova / Eggs / Œufs

Pesce / Fish / Poisson

Sedano / Celery / Céleri

Latte / Milk / Lait

Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques

Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame

Lupini / Lupin / Lupin

Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux

Mostarda / Mustard / Moutarde

Crostacei / Crustaceans / Crustacés

Molluschi / Molluscs / Mollusques

Arachidi / Peanuts / Arachides





























































Senza glutine / Gluten free / Sans gluten

Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré

Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé

Decongelato / Defrosted / Décongelé

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

<b>SARDINE</b>    	€ 4,00/100 g	<b>TONNO</b>    	€ 8,00/100 g
Sardines		Tuna	
<b>ORATA (300-400g)</b>    	€ 6,00/100 g	<b>SPIGOLA (800-1200g)</b>    	€ 8,00/100 g
Sea bream		Sea bass	
Daurade		Loup de mer	
<b>SPIGOLA (300-400g)</b>    	€ 6,00/100 g	<b>PESCE SPADA</b>    	€ 9,00/100 g
Sea bass		Swordfish	
Loup de mer		Espadon	
<b>SEPIE</b>    	€ 6,00/100 g	<b>SCAMPI</b>    	€ 14,00/100 g
Cuttlefish		Dublin bay prawn	
Seiche		Langoustines	
<b>CALAMARI</b>    	€ 8,00/100 g	<b>ASTICE ALLA GRIGLIA</b>    	€ 14,00/100 g
Squid		Grilled lobster	
Calamars		Homard grillé	
<b>ORATA (800-1200g)</b>    	€ 8,00/100 g	<b>GAMBERONI ROSSI</b>    	€ 15,00/100 g
Sea bream		Red prawn	
Daurade		Gambas rouges	
<b>ORATA O SPIGOLA AL SALE</b>    	€ 8,00/100 g	<b>ARAGOSTA ALLA GRIGLIA</b>    	€ 16,00/100 g
Sea bream or sea bass with salt		Grilled spiny lobster	
Daurade ou bar au sel		Langouste grillée	
<b>ORATA O SPIGOLA AL FORNO CON PATATE, OLIVE, POMODORINI E VINO BIANCO</b>    	€ 8,00/100 g		
Baked sea bream or sea bass with potatoes, olives, cherry tomatoes and white wine			
Daurade ou loup de mer au four, pommes de terre, olives, tomates cerise, vin blanc			

# CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS

<b>SCOTTIGLIA DI VERDURE ALLA GRIGLIA</b>   	€ 6,00	<b>PATATE FRITTE</b> 	€ 6,00
Grilled vegetables		French fries	
Légumes grillés		Frites	
<b>RATATOUILLE DI VERDURE</b>   	€ 6,00		
Ratatouille			

## La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli

The presence of allergens is signaled by the following symbols  
La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

 Glutine / Gluten / Gluten	 Latte / Milk / Lait	 Mostarda / Mustard / Moutarde	 Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
 Soia / Soybeans / Soja	 Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques	 Crostacei / Crustaceans / Crustacés	 Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
 Uova / Eggs / Œufs	 Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame	 Molluschi / Molluscs / Mollusques	 Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
 Pesce / Fish / Poisson	 Lupini / Lupin / Lupin	 Arachidi / Peanuts / Arachides	 Decongelato / Defrosted / Décongelé
 Sedano / Celery / Céleri	 Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux		

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

**GELATO ARTIGIANALE A SCELTA**

**(1 PALLINA)**    

Ice cream of your choice (1 scoop)  
Glace artisanale au choix (1 boule)

€ 2,00

**GELATO CONFEZIONATO**    

Packaged ice cream  
Glace

€ 5,00

**CROSTATA DEL GIORNO**   

Pie of the day  
Tarte du jour

€ 8,00

**SEADAS**  

(Sfoglia sottile con un cuore di formaggio ricoperta di miele)  
Deep fried cheese-filled pancake coated in honey  
Feuilleté au fromage recouvert de miel

€ 8,00

**SABLÉ BRETON AI LAMPONI**    

Sablé breton with raspberries  
Sablé breton aux framboises

€ 8,00

**CHEESECAKE ALLA RICOTTA E LIMONE**  

Ricotta and lemon cheesecake  
Cheesecake à la ricotta et au citron

€ 8,00

**DELIZIA DI LAMPONI CON CREMA DI MASCARPONE**



Raspberry delight with mascarpone cream  
Déllice de framboises et crème au mascarpone

€ 8,00

**COPPA DI FRAGOLE CON PANNA MONTATA**

Fresh strawberries with whipped cream  
Coupe de fraises et sa crème fouettée

€ 8,00

**TIRAMISÙ**   

€ 8,00

**FONDUTA DI FRUTTA AL CIOCCOLATO**

Fruit chocolate fondue  
Fondue de fruits au chocolat

€ 9,00






**TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE**   






Seasonal fruit platter  
Corbeille de fruits de saison



€ 12,00





**La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli**

The presence of allergens is signaled by the following symbols  
La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

-  Glutine / Gluten / Gluten
-  Soia / Soybeans / Soja
-  Uova / Eggs / Œufs
-  Pesce / Fish / Poisson
-  Sedano / Celery / Céleri

-  Latte / Milk / Lait
-  Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
-  Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
-  Lupini / Lupin / Lupin
-  Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux

-  Mostarda / Mustard / Moutarde
-  Crostacei / Crustaceans / Crustacés
-  Molluschi / Molluscs / Mollusques
-  Arachidi / Peanuts / Arachides

-  Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
-  Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
-  Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
-  Decongelato / Defrosted / Décongelé



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