



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

# SERVIZIO IN CAMERA / ROOM SERVICE



**UN SALTO  
AL RISTORANTE,  
SENZA USCIRE  
DALLA VOSTRA  
CAMERA**

***A STEP INTO A RESTAURANT WITHOUT  
STEPPING OUT  
OF YOUR ROOM***

**SERVIZIO IN CAMERA / ROOM SERVICE**

DALLE 12:00 ALLE 1:00 / FROM 12 PM TO 1 AM  
PER ORDINARE CHIAMARE IL NUMERO 7050 / TO ORDER DIAL 7050

VERRÀ ADDEBITATO UN SUPPLEMENTO DI € 9 PER IL SERVIZIO  
€ 9 WILL BE ADDED TO YOUR BILL FOR SERVICE



**INSALATE**  
**SALADS / SALADES**

**Insalata mista 12**

(insalata verde, pomodoro, carote, mais, finocchio, cetrioli)  
Mixed salad (green salad, tomato, carrot, sweetcorn, fennel, cucumber)  
Salade mixte (salade verte, tomate, carotte, maïs, fenouil, concombre)



**Insalata di tonno 13**

(insalata verde, pomodoro, tonno, carciofi, mais, capperi)  
Tuna salad (green salad, tomato, tuna, artichoke, sweetcorn, capers)  
Salade de thon (salade verte, tomate, thon, artichauts, maïs, câpres)



**Insalata greca 13**

(insalata verde, pomodoro, feta, cetrioli, cipolla, origano)  
Greek salad (green salad, tomato, feta cheese, cucumber, onion, oregano)  
Salade grecque (salade verte, tomate, feta, concombres, oignons, origan)



**Insalata della valle 13**

(insalata mista, pomodori cherry, olive taggiasche, noci, mele, sedano, Emmental)  
Salad of the valley (mixed salad, cherry tomato, olives, walnut, apple, celery, Emmental)  
Salade de la vallée (salade mixte, tomates cerises, olives, noix, pommes, céleri, Emmental)



**Insalata nizzarda 15**

(insalata verde, pomodoro, patate, fagiolini, uovo sodo, acciughe, peperoni, tonno)  
Niçoise salad (green salad, tomato, potato, French beans, hard-boiled egg, anchovy, sweet pepper, tuna)  
Salade niçoise (salade verte, tomate, pommes de terre, haricots verts, œuf dur, anchois, poivron, thon)



**Insalata estiva alla quinoa 15**

(quinoa, peperone verde, cetrioli, carote, zucchine, olio d'oliva, succo di limone, origano)  
Fresh salad with quinoa (quinoa, green pepper, cucumber, carrot, courgette, olive oil, lemon juice, oregano)  
Salade d'été au quinoa (quinoa, poivron vert, concombres, carottes, courgettes, huile d'olive, jus de citron, origan)



**CONDIMENTI**  
**DRESSING / VINAIGRETTE**

**Vinaigrette francese**

(olio d'oliva, aceto, senape di Digione, sale, pepe)  
French vinaigrette (olive oil, vinegar, Dijon mustard, salt, pepper)  
Vinaigrette française (huile d'olive, vinaigre, moutarde de Dijon, sel, poivre)

**Vinaigrette agli agrumi**

(succo d'arancia, pompelmo e limone, senape, scalogno, aglio, sale, pepe)  
Vinaigrette with citrus fruits (orange, grapefruit and lemon juice, mustard, shallot, garlic, salt, pepper)  
Vinaigrette aux agrumes (jus d'orange, pamplemousse et citron, moutarde, échalote, ail, sel, poivre)

**Salsa cocktail**

(maionese, ketchup, cognac, sale, pepe)  
Cocktail sauce (mayonnaise, ketchup, cognac, salt, pepper)  
Sauce cocktail (mayonnaise, ketchup, cognac, sel, poivre)

**Condimento all'italiana**

(olio d'oliva, aceto, succo di limone)  
Italian dressing (olive oil, vinegar, lemon juice)  
Vinaigrette italienne (huile d'olive, vinaigre, jus de citron)

**Salsa all'aglio**

(aglio, succo di limone, yogurt, olio di semi)  
Garlic sauce (garlic, lemon juice, yogurt, vegetable oil)  
Sauce à l'ail (ail, jus de citron, yaourt, huile végétale)

**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES**

- 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

**PANINI**  
**SANDWICHES / LA SANDWICHERIE**

**Bruschetta al pomodoro e basilico 6**

Bruschetta with tomato and basil  
Bruschetta tomates et basilic



**Bruschetta alla bottarga e crema di carciofi 10**

Bruschetta with bottarga and artichoke cream  
Bruschetta à la bottarga et crème d'artichauts



**Piadina con prosciutto crudo o cotto e formaggio 8**

Flat bread with Parma ham or cooked ham and cheese  
Tortilla au jambon cru ou cuit et fromage



**CLUB SANDWICH (CON PATATINE FRITTE) 12**

With French fries / Avec frites

**Mediterraneo**

(insalata verde, pomodoro, tonno, maionese)  
Mediterranean (green salad, tomato, tuna, mayonnaise)  
Méditerranéen (salade verte, tomates, thon, mayonnaise)

**Rustico**

(insalata verde, pomodoro, pollo, maionese)  
Country taste (green salad, tomato, chicken, mayonnaise)  
Rustique (salade verte, tomates, poulet, mayonnaise)

**Norvegese**

(insalata verde, pomodoro, salmone)  
Norwegian (green salad, tomato, salmon)  
Norvégien (salade verte, tomates, saumon)

**Hot dog con patate fritte e insalata verde 12**

Hot dog with French fries and green salad  
Hot dog avec frites et salade verte



**Hamburger con manzo e patate fritte (G 180) 18**

Beef hamburger (bread, green salad, tomato, onion) with french fries  
Hamburger de bœuf (pain, salade verte, tomate, oignon) avec frites



**Ingredienti supplementari 1**

(formaggio, Cheddar, bacon)

Additional ingredients (cheese, Cheddar cheese, bacon)  
Ingrédients supplémentaires (fromage, Cheddar, bacon)



**ANTIPASTI E ZUPPE**  
**STARTERS & SOUPS / HORS D'ŒUVRES ET SOUPES**

**Vellutata di verdure del giorno 12**

Vegetable velouté of the day  
Velouté de légumes du jour



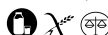
**Pecorino alla piastra su pane  
grigliato con miele e mandorle 13**

Grilled pecorino cheese on toasted bread with honey and almond  
Fromage pecorino grillé sur toast avec miel et amandes



**Caprese di burrata e pomodori 13**

Caprese salad with burrata and tomato  
Salade caprese de burrata et tomates



**Carpaccio di dentice del giorno marinato 16**

Marinated dentex carpaccio  
Carpaccio de dentex du jour mariné



**Filetti di ombrina alla catalana rivisitata 18**

Catalan-style shi drum fillets (revisited recipe)  
Filets d'ombrine à la catalane (recette revisitée)



**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES**

Glutine / Gluten / Gluten

Latte / Milk / Lait

Soia / Soybeans / Soja

Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques

Uova / Eggs / Œufs

Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame

Pesce / Fish / Poisson

Lupini / Lupin / Lupin

Sedano / Celery / Céleri

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

**PRIMI PIATTI**  
**FIRST COURSES / PÂTES ET RIZ**

**Gnocchi di patate alle verdure dell'orto 13**

Potato gnocchi with vegetables  
Gnocchis de pomme de terre aux légumes du potager



**Trofie con cubetti di tonno, pesto e pistacchi 15**

Trofie with tuna cubes, pesto and pistachio  
Trofie au thon, pesto et pistache



**Ravioli di branzino saltati alla bottarga di muggine e pomodorini 15**

Ravioli filled with sea bass sautéed with bottarga (gray mullet eggs) and cherry tomato

Ravioli de loup de mer sautés à la bottarga de mullet et tomates cerises



**Risotto ai frutti di mare 16**

Risotto with seafood  
Risotto aux fruits de mer



**LE SPECIALITÀ DEL RISTORANTE**  
**RESTAURANT SPECIALTIES / SPÉCIALITÉS DU RESTAURANT**

**Filetti di ombrina alla plancha con fumetto di pesce e molluschi 19**

Grilled shi drum filets with fish and clam stock  
Filet d'ombrine à la plancha avec son bouillon de poisson et coquillages



**Polpo grigliato con crema di finocchi e crumble di olive 18**

Grilled octopus with fennel cream and olive crumble  
Poulpe grillé, crème de fenouil et crumble d'olives



**SECONDI PIATTI**  
**MEAT & FISH / VIANDES ET POISSONS**

**Petto di pollo alla piastra 15**

Grilled chicken breast  
Blanc de poulet grillé



**Salmone alla griglia su crema alle verdure 16**

Grilled salmon with vegetable cream  
Saumon grillé et sa crème de légumes



**Scaloppina alla milanese 18**

Breaded veal escalope  
Escalope de veau panée



**Tagliata di tonno in crosta di due sesami condita all'aceto balsamico 18**

Two sesame-cruste tuna steaks with balsamic vinegar  
Tranche de thon en croûte de deux sésames aromatisée au vinaigre balsamique



**PIZZA\***

**Margherita 9**



**Altri gusti a partire da 10**

Other flavours from 10  
D'autres spécialités à partir de 10

**\*Dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 22:00**

From 12 pm to 3 pm and from 7 pm to 10 pm  
De 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h00

**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES**

- 🌾 Glutine / Gluten / Gluten
- 🥛 Latte / Milk / Lait
- 🥛 Soia / Soybeans / Soja
- 🥜 Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
- 🥚 Uova / Eggs / CÉufs
- 🌱 Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
- 🐟 Pesce / Fish / Poisson
- 🌱 Lupini / Lupin / Lupin
- 🌿 Sedano / Celery / Céleri
- ⚠️ 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

**CONTORNI**  
**SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS**

**Patate fritte 6**

French fries  
Frites



**Purè di verdure 6**

Vegetable purée  
Purée de légumes



**Verdure croccanti 7**

Crudités



**Verdure alla griglia 7**

Grilled vegetables  
Légumes grillés



**Verdure al vapore 7**

Steamed vegetables  
Légumes vapeur



**DESSERTS**

**Gelato a scelta (1 pallina) 2**

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



**Crème brûlée 8**



**Crostata del giorno 8**

Tart of the day  
Tarte du jour



**Tiramisù 8**



**Coppa di fragole 8**

Gablet of fresh strawberries  
Coupe de fraises



**Pavlova 10**

Pavlova (meringue, fruit salad, vanilla ice cream)  
Pavlova (meringue, salade de fruits frais, glace à la vanille)



**Tagliata di frutta di stagione 12**

Seasonal fruit platter  
Plat de fruits de saison



**Piatto di formaggi 15**

Cheese platter  
Plateau de fromages



**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES**

- Glutine / Gluten / Gluten
- Latte / Milk / Lait
- Soia / Soybeans / Soja
- Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
- Uova / Eggs / CŒufs
- Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
- Pesce / Fish / Poisson
- Lupini / Lupin / Lupin
- Sedano / Celery / Céleri
- 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



**PER PRANZO E CENA  
FOR LUNCH AND DINNER**

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

**Antipasti  
Appetizers / Hors d'oeuvres**

Prosciutto cotto **5**  
Cooked ham / Jambon cuit



Pomodoro e mozzarella **5**  
Mozzarella and tomatoes / Tomates mozzarella



**Primi piatti  
First courses / Pâtes**

Pasta in bianco **3**  
Plain pasta / Pâtes nature



Pasta al pomodoro **5**  
Pasta with tomato sauce / Pâtes à la sauce tomate



Ravioli di ricotta al pomodoro **6**  
Ricotta-filled ravioli with tomato sauce / Ravioli à la ricotta et tomate



**Secondi piatti  
Meat & fish / Viandes et poissons**

Crocchette di pesce **5**  
Fish nuggets / Croquettes de poisson



Panino con hamburger fresco **10**  
Hamburger with bread / Hamburger



**Dessert  
Desserts**

Crostata del giorno **6**  
Tart of the day / Tarte du jour



Gelato misto **6**  
Mixed ice-cream / Glace mixte



**BEVANDE / BEVERAGES**

**TÈ E TISANE DAMMANN FRÈRES  
TEAS & INFUSIONS / THÉ ET INFUSIONS  
BY DAMMANN FRÈRES**

- Darjeeling - Black tea **5**
- Ceylan O.P. - Black tea **5**
- Sencha Fukuyu - Green tea **5**
- Tiglio / linden / tilleul - Infusion **5**
- Verbena / vervain / verveine - Infusion **5**

**COCKTAIL DI FRUTTA FRESCA  
FRESH FRUIT COCKTAILS / COCKTAILS DE FRUITS FRAIS**

- ORIENTAL 10**  
Energetico (zenzero, mango, litchi, kiwi)  
Energetic (ginger, mango, litchi, kiwi)  
Énergétique (gingembre, mangue, litchi, kiwi)
- DETOX 10**  
Detossinante (lampone, arancia, avocado, mela)  
Detoxifying (raspberry, orange, avocado, apple)  
Détoxifiant (framboise, orange, avocat, pomme)

- VITALITY 10**  
Anti-età (papaya, melone, mora, ananas)  
Anti-aging (papaya, melon, blackberry, pineapple)  
Anti-âge (papaye, melon, mûre, ananas)

- PURITY 10**  
Purificante (carota, albicocca, ananas)  
Purifying (carrot, apricot, pineapple)  
Purifiant (carotte, abricot, ananas)

- OPHRYS LUTEA 10**  
I benefici della Sardegna (melone e fragole di Arborea, melagrana di Flumini, tisana ai frutti rossi, tisana al finocchio)  
The benefits of Sardinia (Sardinian melon, strawberries and pomegranate, wild berry infusion, fennel infusion)  
Les bienfaits de la Sardaigne (melon, fraises et grenade sardes, infusion aux baies rouges, infusion de fenouil)

**ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGÈNES**

- 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

## VINI AL BICCHIERE CL 15

### WINE BY THE GLASS / VINS AU VERRE

#### CHAMPAGNES

Laurent-Perrier, La Cuvée Brut **15**  
55% Chardonnay, 30% Pinot Meunier, 15% Pinot Meunier

#### SPUMANTI / ITALIAN SPARKLING WINE / VINS MOUSSEUX ITALIENS

Filighe, Vermentino di Sardegna D.O.C. **7**  
Vermentino 100% - Giovanni Cherchi

#### VINI BIANCHI / WHITE WINES / VINS BLANCS

Tanca Raina, Vermentino Superiore di Gallura D.O.C.G. **10**  
Vermentino 100% - Az. Agricola Stefano Cau

Sciata vendemmia tardiva **15**  
Vermentino di Gallura D.O.C.G. - Agricola Surrau

#### VINI ROSSI / RED WINES / VINS ROUGES

Marchese di Villamarina, Alghero D.O.C. **14**  
Cabernet Sauvignon 100% - Sella & Mosca

Dettori Rosso, Romangia I.G.T. **19**  
Cannonau 100%, - Cantina Dettori

#### VINI ROSATI / ROSÉ WINES / VINS ROSÉS

Bellarosa, Isola dei Nuraghi I.G.T. **6**  
Bovale 90%, Cannonau 10% - Ferruccio Deiana

## VINI IN BOTTIGLIA CL 37,5 CL 75

### WINE BY THE BOTTLE / VINS BOUCHÉS

#### CHAMPAGNES

Ruinart, Blanc de Blancs **151**  
Chardonnay 100%

#### SPUMANTI / ITALIAN SPARKLING WINE / VINS MOUSSEUX ITALIENS

Milledi Franciacorta Brut D.O.C.G. **56**  
Chardonnay 100% - Ferghettina

#### VINI BIANCHI / WHITE WINES / VINS BLANCS

Terresinis, Valle del Tirso **19 33**  
Vernaccia di Oristano 85%, 15% uve autoctone locali - Cantina della Vernaccia

Tuvaos, Vermentino di Sardegna D.O.C. **25 40**  
Vermentino 100% - Giovanni Cherchi

Ruinas, Colli del Limbara I.G.T. **45**  
Vermentino 100% - Depperu

Cervaro della Sala, Umbria Bianco I.G.T. **104**  
Chardonnay 85%, Grechetto 15% - Tenuta Castello della Sala

Rossj-Bass, Langhe D.O.C. **110**  
Chardonnay 100% - Gaja

#### VINI ROSSI / RED WINES / VINS ROUGES

Carros, Cannonau di Sardegna D.O.C. **24 37**  
Nepente di Oliena  
Cannonau 100% - F.lli Puddu

Barrua, I.G.T. Isola dei Nuraghi **39 79**  
Carignano 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 5% - Agriponica

Asij, Barbaresco D.O.C.G. **98**  
Nebbiolo 100% - Ceretto

Ornellaia, Bolgheri D.O.C. 2014 **299**  
Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30%, Cabernet Franc 5%  
Tenuta dell'Ornellaia

#### VINI ROSATI / ROSÉ WINES / VINS ROSÉS

Rosada, Cannonau di Sardegna D.O.C. **18 32**  
Cannonau 100% - Cantina di Dolianova

#### VINI DA DESSERT / DESSERT WINES / VINS DE DESSERT

Malvasia di Bosa D.O.P. **49**  
Malvasia 100% - Salto di Coloras

## BIRRA CL 33

### BEER / BIÈRE

Nastro Azzurro (national beer / bière nationale) **6**  
Ichnusa (local beer / bière locale) **6**

## APERITIVI ALCOLICI ALCOHOLIC APERITIFS / APÉRITIFS ALCOOLISÉS

Vermouth **7**

Tio Pepe Dry Sherry **7**

Porto rosso / bianco (red or white / rouge ou blanc) **7**

## ALCOLICI INTERNAZIONALI E LIQUORI INTERNATIONAL SPIRITS AND LIQUORS SPIRITUEUX INTERNATIONAUX ET LIQUEURS

GIN Hendrick's **12**

VODKA Cîroc **12**

WHISKY Oban 14 Yrs **16**

COGNAC Hennessy X.O. **18**

RHUM Zacapa Centenario 23 yrs **18**

Benedectine **7**

## BEVANDE ANALCOLICHE SOFT DRINKS / BOISSONS NON-ALCOOLISÉES

Acqua naturale Panna cl 50 / Still water / Eau plate **3**

Acqua naturale Panna cl 75 / Still water / Eau plate **5**

Acqua gassata S. Pellegrino cl 50 **3**  
Sparkling water / Eau pétillante

Acqua gassata S. Pellegrino cl 75 **5**  
Sparkling water / Eau pétillante

Coca-Cola cl 33 / Coke **5**

Coca-Cola Light cl 33 / Diet Coke **5**

Fanta cl 33 **5**

Aranciata amara cl 20 **5**  
Bitter orange soda / Soda à l'orange amère

Sprite cl 33 **5**

Succo d'arancia cl 25 / Orange juice / Jus d'orange **5**

Succo d'ananas cl 25 / Pineapple juice / Jus d'ananas **5**

Succo di mela cl 25 / Apple juice / Jus de pomme **5**

Tè freddo limone - pesca cl 33 **5**  
Lemon or peach iced tea / Thé glacé citron ou pêche

## CAFFETTERIA COFFEE / CAFÉ

Caffè lungo / Weak coffee / Café long **2,5**

Espresso **2,5**

Espresso macchiato / with a dash of milk / noisette **2,5**

Doppio Espresso / Double Espresso **4,5**

Cappuccino **3**

Latte / Milk / Lait **2,5**

Cioccolata calda / Hot chocolate / Chocolat chaud **4,5**