

**MEDITERRANEO BY NIGHT  
MENU**



**pullman**  
HOTELS AND RESORTS

# 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 NIZZARDA 15

(insalata verde, pomodoro, patate, fagiolini, uovo sodo, acciughe, peperoni, tonno)  
Nicoise 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 MEDITERRANEA 15

(farro, tonno, feta, olive, capperi, pomodori cherry, rucola)  
Mediterranean salad (spelt, tuna, feta cheese, olives, capers, cherry tomato, rocket)  
Salade Méditerranée (épeautre, thon, feta, olives, câpres, tomates cerises, roquette)



## SCEGLIETE IL VOSTRO CONDIMENTO

### DRESSING OF YOUR CHOICE / LE CHOIX DE VOTRE 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

## ANTIPASTI / APPETIZERS / HORS D'ŒUVRES

### 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



### POMODORO E BUFALA CON PROSCIUTTO CRUDO 14

Tomato and buffalo milk mozzarella with Parma ham

Tomates, mozzarella di bufala et jambon cru



### MELONE NOSTRANO CON PROSCIUTTO CRUDO 14

Local melon and raw ham

Melon local et jambon cru



### CARPACCIO DI RICCIOLA MARINATO AGLI AGRUMI 16

Citrus-marinated amberjack carpaccio

Carpaccio de sériole mariné aux agrumes



## PIATTI CONVIVALI / BITES TO SHARE / PLATS À PARTAGER

### PIATTO DI FORMAGGI 15

Cheese platter

Plateau de fromages



## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES / PÂTES ET RIZ

### VELLUTATA DI VERDURE DEL GIORNO 12

Vegetable velouté of the day

Velouté de légumes du jour



### SPAGHETTI AI POMODORINI FRESCHI E BASILICO 13

Spaghetti with fresh cherry tomato and basil

Spaghetti aux tomates cerises fraîches et basilic



### GNOCCHI DI PATATE ALLE VERDURE DELL'ORTO 13

Potato gnocchi with vegetables

Gnocchis de pomme de terre aux légumes du potager



### 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



### 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

## SECONDI PIATTI DI CARNE / MEAT / VIANDES

### PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA 15

Grilled chicken breast  
Blanc de poulet grillé



### TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI MISTICANZA 20

Sliced beef with mixed salad  
Tranches de bœuf et salade mixte



### SCALOPPINA ALLA MILANESE 18

Breaded veal escalope  
Escalope de veau panée



### SPIEDINI D'AGNELLO MARINATI ALLE SPEZIE 20

Lamb skewers marinated with spices  
Brochettes d'agneau marinées aux épices



## SECONDI PIATTI DI PESCE / FISH / POISSONS

### SALMONE ALLA GRIGLIA SU CREMA ALLE VERDURE 16

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



### FILETTI DI OMBRINA ALLA PLANCHA CON FUMETTO DI PESCE E MOLLUSCHI 19

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



### 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



### FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA 20

Grilled sea bass fillet  
Filet de bar à la grille



## CONTORNI / SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

### PATATE FRITTE 6

French fries  
Frites



### VERDURE ALLA GRIGLIA 7

Grilled vegetables  
Légumes grillés



### VERDURE CROCCANTI 7

Crudités



### VERDURE AL VAPORE 7

Steamed vegetables  
Légumes vapeur



## DESSERT / DESSERTS

### GELATO A SCELTA (1 PALLINA) 2

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



### TIRAMISÙ 8



### CRÈME BRÛLÉE 8



### COPPA DI FRAGOLE 8

Goblet of fresh strawberries  
Coupe de fraises



### CROSTATA DEL GIORNO 8

Tart of the day  
Tarte du jour



### TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE 12

Seasonal fruit platter  
Plat de fruits de saison



#### 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

# 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



## CONTORNI SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

### INSALATA 2

Salad / Salade



### PATATE FRITTE 3

French fries / Frites



### VERDURE GRIGLIATE 3

Grilled vegetables / Légumes grillés



## 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



## DESSERT DESSERTS

### CROSTATA DEL GIORNO 6

Tart of the day / Tarte du jour



### GELATO MISTO 6

Mixed ice-cream / Glace mixte



## SECONDI PIATTI MEAT AND FISH / VIANDES ET POISSONS

### WURSTEL 5

Frankfurter sausage / Sausisse de Strasbourg



### CROCCHETTE DI PESCE 5

Fish nuggets / Croquettes de poisson



### PANINO CON HAMBURGER FRESCO 10

Hamburger with bread / Hamburger



## MENÙ BABOO / BABOO MENU / LE MENU DE BABOO

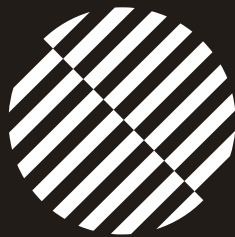
18\*

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'oeuvre + 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



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