

— *Restorante* —

I GINEPRI

MUSIC | FOOD | FUN

Menù cena

— DINNER MENU —



pullman
HOTELS AND RESORTS

— Per iniziare —

APPETIZERS / POUR COMMENCER

La bufala del Campidano con l'olio di San Giuliano e il pomodoro ramato

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

12



Il carpaccio di pesce spada marinato al frutto della passione

Swordfish carpaccio with passion fruit marinade

Carpaccio d'espardon mariné au fruit de la passion

14



Il classico tagliere di formaggi sardi

Sardinian cheese platter

Plateau de fromages sardes

15



La tartare di tonno e frutta fresca su letto di valeriana

Tuna tartare with fresh fruit and valerian

Tartare de thon, fruits frais et valériane

15



Il carpaccio di manzo marinato al timo e limone con la rucola e l'aceto balsamico

Beef carpaccio in thyme and lemon marinade with rocket and balsamic vinegar

Carpaccio de bœuf mariné au thym et au citron, roquette et vinaigre balsamique

15



L'insalata del mare

Seafood salad

Salade de fruits de mer

18



La frittura di paranza

Fried fish

Friture de poisson

18



La frittura di calamari

Fried squid

Friture de calamar

20



Il crudo di gamberi rossi

Raw red prawn

Gambas rouges crues

20



Il prosciutto Pata Negra tagliato al coltello

Pata Negra ham cut with a knife

Jambon Pata Negra coupé au couteau

22/100 g



Le ostriche (12 pz)

Oysters (12 pcs)

Plat d'huîtres (12 pcs)

23



L'astice alla catalana

Catalan-style lobster

Homard à la catalane

14/100 g



L'aragosta nostrana "a mo' di catalana"

Catalan-style local spiny lobster

Langouste sarde à la catalane

16/100 g



Il piatto di frutti di mare

(6 ostriche, 4 gamberi, 3 scampi, 1 astice, granchi, cozze e vongole)

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)

65



Freschezze del territorio

FRESH PRODUCE OF THE REGION / FRAÎCHEURS DE LA RÉGION

L'insalata mista

(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)

12



L'insalata del territorio

(rucola, pomodoro, prosciutto crudo sardo, olive, pecorino)

Sardinian salad (rocket, tomato, Sardinian raw ham, olives, Sardinian pecorino cheese)

Salade sarde (roquette, tomate, jambon cru sarde, olives, fromage sarde pecorino)

15



L'insalata d'orzo con i filetti di pesce e i pomodorini confit

Barley salad with fish fillets and confit cherry tomato

Salade d'orge, filets de poisson et tomates cerises confites

15



L'insalata del pastore

(insalata verde, pomodoro, noci, gorgonzola, pecorino, ricotta, gruviera, menta)

Shepherd salad (green salad, tomato, walnut, gorgonzola, pecorino cheese, ricotta, gruyère, fresh mint)

Salade du berger (salade verte, tomate, noix, gorgonzola, fromage pecorino, ricotta, gruyère, menthe)

15



Ricordi della nonna

GRANDMOTHER MEMORIES / SOUVENIRS DE GRAND-MÈRE

La zuppa del giorno e il crostone di pane

Soup of the day and bread crouton

Soupe du jour et croûtons de pain

9



La zuppa di cozze del golfo con il crostone di pane abbrustolito e il basilico fresco

Mussels soup on toasted bread with fresh basil

Soupe aux moules marinières, pain grillé et basilic frais

16



La zuppa di pesce fresco con il crostone di pane aromatizzato

Fresh fish soup with flavored toasted bread

Soupe de poisson frais et son toast grillé aromatisé

20



Il sauté di vongole veraci

Sautéed clams

Sauté de palourdes

20



Pasta e riso

PASTA AND RICE / PÂTES ET RIZ

La pasta di grano duro con il pomodoro casereccio al basilico

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

13



Il primo del giorno

Pasta of the day
Pâtes du jour

13



I ravioli di ricotta al pesto di noci e pistacchi

Ricotta ravioli with walnut and pistachio pesto
Raviolis à la ricotta, pesto aux noix et pistaches

15



I malloreddus alla sulcitana

(con crema di cipolle e salsiccia)

"Malloreddus" (traditional Sardinian pasta) with onion and sausage sauce

"Malloreddus" (pâtes traditionnelles sardes) à la crème d'oignons et saucisse

15



Gli gnocchi di patate con i filetti di spigola e le zucchine

Potato gnocchi with sea bass fillets and courgette
Gnocchis de pommes de terre, filets de loup de mer et courgette

15



Gli spaghetti al salto con le vongole e tocco leggero di peperoncino

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

15



Il fregolone dello chef con il meglio dei nostri mari

"Fregola" (traditional Sardinian pasta) with seafood

"Fregola" (pâtes traditionnelles sardes) aux fruits de mer

16



I cavatelli con i funghi porcini e i gamberi

Cavatelli pasta with mushrooms and prawns
Pâtes « cavatelli » aux cèpes et gambas

16



Le tagliatelle nere con le sarde e i fiori di zucca

Black tagliatelle with sardine and courgette flower
Tagliatelle noires aux sardines et fleurs de courgettes

16



Il risotto all'arancia con il ragù d'anatra

Risotto with orange and duck ragout
Risotto à l'orange et ragoût de canard

16



Gli spaghetti al granchio

Spaghetti with crab
Spaghetti au crabe

7/100 g



Gli spaghetti all'astice

Spaghetti with lobster
Spaghetti au homard

14/100 g



Gli spaghetti all'aragosta

Spaghetti with spiny lobster
Spaghetti à la langouste

16/100 g



Cambia la tua pasta

CHANGE YOUR PASTA / CHANGEZ VOS PÂTES

Pasta senza glutine

(Pennette, Spaghetti, Fusilli)

Gluten-free pasta

Pâtes sans gluten

suppl. 2



Pasta integrale (attesa: 10 min)

(Pennette, Spaghetti, Fusilli)

Whole wheat pasta (waiting time: 10 min)

Pâtes de blé entire (temps d'attente: 10 min)

suppl. 2



Dalla griglia

FROM THE GRILL / DU GRILL

La cotoletta di pollo panata al carasau

Carasau-breaded chicken cutlet

Escalope de poulet panée au Carasau

16



L'hamburger di scottona con il pomodoro, la lattuga, la cipolla e le croccanti patatine fritte

Beef hamburger with tomato, lettuce, onion and French fries

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

18



Il filetto di anatra alla plancha con la demi-glace alla pesca e miele

Grilled duck fillet with its peach and honey demi-glace

Filet de canard à la plancha avec sa demi-glace pêche et miel

19



La scaloppina di foie gras fresco saltata alle pere e cognac

Escalope of fresh foie gras sautéed with pears and cognac

Escalope de foie gras frais sautée aux poires et cognac

24



Il filetto di manzo alla Rossini rivisitato con la salsa ai funghi

Revisited beef fillet Rossini with mushroom sauce

Filet de bœuf Rossini et sa sauce aux champignons

30



Salse a scelta

CHOICE OF SAUCES / SAUCES AU CHOIX

La salsa agrodolce

Sweet and sour sauce

Sauce aigre-douce

La salsa tartara

Tartar sauce

Sauce tartare



Dal mare alla griglia

GRILLED FRESHLY CAUGHT FISH / DE LA MER AU GRILL

L'orata

Sea bream

Daurade

(300-400g) 6/100 g
(800-1200g) 8/100 g



La spigola

Sea bass

Loup de mer

(300-400g) 6/100 g
(800-1200g) 8/100 g



L'orata o la spigola al sale

Sea bream or sea bass with salt

Daurade ou bar au sel

8/100 g



Le seppie

Cuttlefish

Seiche

6/100 g



I calamari

Squid

Calamars

8/100 g



Il rombo o San Pietro al forno alla cagliaritana

Baked turbot or John Dory

Turbot ou Saint-Pierre au four

8/100 g



L'astice

Lobster

Homard

14/100 g



I gamberoni rossi

Red prawn

Gambas rouges

15/100 g



L'aragosta

Spiny lobster

Langouste

16/100 g



Il tonno in crosta di sesamo e la riduzione di vino

Sesame-crusted tuna with wine reduction

Thon en croûte de sésame et réduction au vin

18



Contorni

SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

Le patate fritte

French fries

Frites

6



La scottiglia di verdure alla griglia

Grilled vegetables

Légumes grillés

7



La ratatouille di verdure

Ratatouille

7



— 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



Gelato confezionato

Packaged ice cream

Glace

5



Crostata del giorno

Tart of the day

Tarte du jour

8



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



Cheesecake alla ricotta e limone

Ricotta and lemon cheesecake

Cheesecake à la ricotta et citron

8



Delizia ai lamponi con la crema al mascarpone

Raspberry delight with mascarpone cream

Délice de framboises et crème au mascarpone

8



Coppa di fragole con la panna montata

Fresh strawberries with whipped cream

Coupe de fraises et sa crème fouettée

8



Tiramisù

8



Fonduta al cioccolato con la frutta fresca

Chocolate fondue with fresh fruit

Fondue au chocolat et fruits frais

9



Tagliata di frutta di stagione

Seasonal fruit platter

Corbeille de fruits de saison

12



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

— *Ristorante* —
I GINEPRI
MUSIC | FOOD | FUN