

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

Menù pranzo
— LUNCH 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



La crème brûlée al pecorino e miele sardo

Crème brûlée with Sardinian pecorino cheese and honey

Crème brûlée au fromage pecorino et miel sarde

13



Il melone nostrano col prosciutto crudo

Local melon and raw ham

Melon local et jambon cru

14



Il carpaccio di pesce spada marinato al frutto della passione

Swordfish carpaccio with passion fruit marinade

Carpaccio d'espadon mariné au fruit de la passion

14



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



Chutney di mango col gambero marinato e la polvere d'arancia

Mango chutney with marinated prawn and orange powder

Chutney de mangue, gambas marinées et poudre d'orange

17



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



La tartare di manzo marinato agli agrumi e le scaglie di tartufo estivo

Citrus-marinated beef tartare with summer truffle flakes

Tartare de bœuf mariné aux agrumes et écailles de truffe d'été

20



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



Il couscous vegano

Vegan couscous

Couscous végétarien

13



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



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



Le lasagnette del giorno

Lasagna of the day
Lasagnes du jour

13



I ravioli di ricotta e limone al burro e mirto, mantecati con pecorino stagionato e basilico

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

14



I malloreddus alla sulcitana

(con crema di cipolle e salsiccia)

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

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

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



Gli spaghetti alla bottarga mantecata all'olio extravergine

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

16



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



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 riso vialone al dentice e pinoli mantecato con olio e bottarga

Risotto with dentex and pine nuts, creamed with olive oil and bottarga

Risotto au dentex et pignons, crème d'huile d'olive et bottarga de mullet

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



Dalla griglia

FROM THE GRILL / DU GRILL

L'hot dog con le cipolle rosse e le patate fritte

Hot dog with red onion and French fries
Hot dog avec oignons rouges et frites

12



La cotoletta di pollo panata al carasau

Carasau-breaded chicken cutlet
Escalope de poulet panée au Carasau

16



La coscia di pollo grigliata e marinata con le patate e il rosmarino

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

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



L'agnello arrosto con la sua salsa ai frutti di bosco

Roast lamb with wild berry sauce
Agneau rôti et sa sauce aux fruits rouges

20



La tagliata di manzo con il finocchio marinato e il pecorino

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

20



Il filetto di manzo con il cuore di pecorino e il cappello di funghi e carasau

Beef fillet stuffed with pecorino cheese, with mushrooms and Carasau bread
Filet de bœuf farci au fromage pecorino avec champignons et pain Carasau

25



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

Le sardine

Sardines

4/100 g



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



L'orata o la spigola al forno con le patate, le olive, i pomodorini e il vino bianco

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 cerises, vin blanc

8/100 g



Le seppie

Cuttlefish

Seiche

6/100 g



I calamari

Squid

Calamars

8/100 g



Il tonno

Tuna

Thon

8/100 g



Il pesce spada

Swordfish

Espadon

9/100 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



Contorni

SIDE DISHES / ACCOMPAGNEMENTS

Le patate fritte

French fries

Frites

6



Le patate al forno

Baked potatoes

Pommes de terre au four

6

La scottiglia di verdure alla griglia

Grilled vegetables

Légumes grillés

7



La ratatouille di verdure

Ratatouille

7



Le verdure al vapore

Steamed vegetables

Légumes vapeur

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