

SERVIZIO IN CAMERA / ROOM SERVICE

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

PER ORDINARE CHIAMARE IL NUMERO 7750

VERRÀ ADDEBITATO UN SUPPLEMENTO DI €12 PER IL SERVIZIO

INSALATE

Insalata Sarda €20  

(insalata romana, fior di latte, bottarga di muggine, pomodorini, carciofini)



Insalata Caesar €20     

(insalata romana, Grana Padano, pollo alla griglia, bacon, salsa Caesar, pane tostato)

Insalata Perlata €18 

(orzo perlato, melanzane alla griglia, peperoni alla griglia, zucchine alla griglia, pomodori cherry, basilico)

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo, scaglie di Grana Padano e rucola €22  



Caprese (Fior di latte, pomodori, basilico) €18 

Crema di pomodoro con olio al basilico €18

[Consulta qui la legenda degli allergeni](#)

PRIMI

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico €18 

Pennette integrali con ragù di tonno fresco e olive taggiasche al profumo di timo €22  

Fregula di mare con vongole, cozze, polpo, gamberi e calamari €24    

SECONDI DI TERRA

Suprema di pollo con verdure al vapore €20

Cotoletta orecchio di elefante alla milanese con patatine fritte €30   

SECONDI DI MARE

Filetto di salmone con catalana di pomodori, cipolle e basilico €24 

Tonno scottato con verdure saltate e salsa al limone €26 

CONTORNI

Patate fritte €8 

Verdure grigliate €12

COMFORT FOOD

*Con contorno di patatine fritte o insalata verde

Hamburger di Fassona, insalata, cheddar, pomodoro, cipolla caramellata, bacon* €22    

Hamburger di quinoa e lino, insalata, pomodoro, cipolla caramellata* €20 

Nuggets di pollo* €14  

Tostone al prosciutto cotto e formaggio €13  

Piadina al prosciutto crudo e formaggio €13  

Club Sandwich €18   

Con contorno di patatine fritte | pollo, uovo fritto, bacon, insalata, pomodoro, maionese

DOLCI

Gelato artigianale €3/pallina  

Dolce della casa €10     

Coppa di fragole €10

Tagliata di frutta di stagione €15

[Consulta qui la legenda degli allergeni](#)

KIDS' CUISINE

ANTIPASTI

Prosciutto crudo o cotto €8

Pomodoro e mozzarella €8 

PRIMI

Pasta in bianco €6 

Pasta al pomodoro €8  

Pasta al ragù €10  

SECONDI

Con contorno di patatine fritte o insalata verde e pomodoro

Panino-hamburger di manzo €12 

Crocchette di pollo €8  

Crocchette di pesce €8   

Menu Kids *

1 primo + 1 secondo con contorno + 1 dessert + 1 bevanda

€20

*Bambini fino ai 12 anni

[Consulta qui la legenda degli allergeni](#)

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA

	CL 45	CL 75
Acqua naturale Panna	€3	€6
Acqua gassata S. Pellegrino	€3	€6

BIBITE IN LATTINA CL 33

Coca-Cola €6

Fanta €6

Sprite €6

Tè freddo limone / pesca €6

SUCCHI DI FRUTTA CL 25

Succo d'arancia €6

Succo d'ananas €6

Succo di mela €6

CAFFETTERIA

Espresso €3

Espresso macchiato €3

Cappuccino €4

Doppio Espresso €5

Caffè lungo €3

Latte €3

BEVANDE DEL BENESSERE

TÈ E TISANE DAMMAN FRÈRES

Darjeeling - Tè nero €5

Ceylan O. P. - Tè nero €5

Sencha Fukuyu - Tè verde €5

Tiglio - Infuso €5

Verbena - Infuso €5

COCKTAIL DI FRUTTA FRESCA

ORIENTAL - Energetico €10

DETOX - Detossinante €10

VITALITY - Anti-età €10

Purity - Purificante €10

Cocktail signature OPHRYS LUTEA €10

(melone, fragole, melagrana, tisana ai frutti rossi, tisana al finocchio)

VINI AL BICCHIERE CL 15

CHAMPAGNE

J.M. Gobillard et Fils, Millésime Cuvée Prestige 2016 €22

SPUMANTI

Dom Jago Brut, Conte de Quirra €8

VINI BIANCHI

Cagliari DOC Vermentino Superiore, Tenute Faragò €10

VINI ROSSI

Andaras, Carignano del Sulcis DOC €12

Cannonau di Sardegna D.O.C, Tenute Faragò €9

Dieci Cavalli, Isola dei Nuraghi I.G.T. n.8 Cru Infinito €24

VINI ROSATI

Siska, Isola dei Nuraghi IGT €8

VINI IN BOTTIGLIA

SPUMANTI

CL 75

Satèn, Franciacorta DOCG

€72

CHAMPAGNES

CL 75

Gardet, Extra Brut Millèsime 2013

€115

Gardet, Prestige

€190

Gardet, Extra Cuvée Anniversaire 120 ans

€260

Dom Perignon 2013 / 2014

€590

Krug Gran Cuvée

€600

Cristal Roderer, Millesimato 2014

€650

VINI BIANCHI

CL 37,5

CL 75

Dama Nera, Vermentino di Sardegna DOC

€21

€33

Cagliari DOC Vermentino Superiore, Tenute Faragò

€42

Dieci Cavalli, Vermentino di Sardegna DOC

€42

Chêne Marchand 2018, AOC Sancerre

€75

Contessa Violante, Vermentino di Sardegna DOC

€25

€47

VINI ROSSI

CL 37,5

CL 75

Conte de Quirra Cavallo Rosso Merlot

€21

€33

Cannonau di Sardegna D.O.C, Tenute Faragò

€36

Andaras, Carignano del Sulcis DOC

€58

Dieci Cavalli, Isola dei Nuraghi IGT n.8 Cru Infinito

€130

Barolo DOC Bussia, Riserva Ciabot Minat 2012

€165

VINI ROSATI

CL 75

Andares, vino rosato 100% carignano

€30

BEVANDE ALCOLICHE

BIRRE CL 33

Nastro Azzurro €7

Ichnusa €7

APERITIVI ALCOLICI

Vermouth €9

ALCOLICI E LIQUORI INTERNAZIONALI

GIN Hendrick's €12

VODKA Ciroc €14

WHISKY Oban 14 Yrs €16

COGNAC Hennessy XO €18

RHUM Zacapa Centenario 23 Yrs €18

COLAZIONE IN CAMERA

COLAZIONE IN CAMERA DISPONIBILE DALLE 7:00 ALLE 12:00

PER ORDINARE CHIAMARE IL NUMERO 7750 IL GIORNO PRIMA (ENTRO LE 1:00)
O DALLE 7:00 ALLE 12:00 (TEMPO DI ATTESA: 30 MINUTI)

VERRÀ ADDEBITATO UN SUPPLEMENTO DI €12 PER IL SERVIZIO

La colazione a buffet è servita dalle 7 alle 10:30
presso il ristorante La Veranda

COLAZIONE CONTINENTALE

Se la colazione Continentale è inclusa nella tariffa della camera, verrà addebitato solo il costo del servizio (€12)

Succo, pasticceria mista, pane, burro, marmellata, miele, yogurt, biscotti, fette biscottate.

Scelga la sua bevanda calda:

- Caffè espresso / doppio espresso / decaffeinato
- Cappuccino
- Caffè americano
- Caffè latte
- Tè nero / verde / decaffeinato / infuso Dammann (con latte o limone)
- Latte intero / pz. scremato (caldo o freddo)
- Cioccolata

Scelga la sua spremuta:

- Arancia
- Pompelmo

COLAZIONE LIGHT

Se la colazione Light è inclusa nella tariffa della camera, verrà addebitato solo il costo del servizio (€12)

Scelga la sua bevanda calda:

- Latte scremato (caldo o freddo)
- Caffè espresso / doppio espresso / decaffeinato
- Cappuccino
- Caffè americano
- Caffè latte
- Tè nero / verde / decaffeinato / infuso Dammann (con latte o limone)

Indichi le sue preferenze:

- Pane integrale
- Fette biscottate integrali
- Biscotti senza zucchero
- Yogurt magro
- Burro alleggerito
- Confettura senza zucchero
- Frutta sciroppata al naturale
- Macedonia
- Cereali

Supplementi:

- Formaggio €5
- Salame €5
- Prosciutto €5
- Carpaccio di salmone affumicato €5
- Carpaccio di pesce spada affumicato €5
- Verdure €5
(pomodori / patate)
- 2 uova €5
(à la coque / al piatto / strapazzate / omelette / con pancetta)

COLAZIONE AMERICANA €35

Succo, pasticceria mista, pane, burro, marmellata, cereali, miele, yogurt, biscotti, fette biscottate, pancakes.

Scelga la sua bevanda calda:

- Caffè espresso / doppio espresso / decaffeinato
- Cappuccino
- Caffè americano
- Caffè latte
- Tè nero / verde / decaffeinato / infuso Dammann (con latte o limone)
- Latte intero / parzialmente scremato (caldo o freddo)
- Cioccolata

Scelga la sua spremuta:

- Arancia
- Pompelmo

Indichi le sue preferenze:

- Formaggio
- Salame
- Prosciutto
- Carpaccio di salmone affumicato
- Carpaccio di pesce spada affumicato
- Verdure
(pomodori / patate)
- Macedonia
- 2 uova
(à la coque / al piatto / strapazzate / omelette / con pancetta)

COLAZIONE SALUTARE €35

Succo, pasticceria mista, pane integrale, burro alleggerito, confettura senza zucchero, miele, biscotti integrali, fette biscottate integrali.

Scelga la sua bevanda calda:

- Caffè espresso / doppio espresso / decaffeinato
- Cappuccino
- Caffè americano
- Caffè latte
- Tè nero / verde / decaffeinato / infuso Dammann (con latte o limone)
- Latte intero / parzialmente scremato (caldo o freddo)
- Cioccolata

Scelga la sua spremuta / smoothie / succo BIO:

- Spremuta d'arancia
- Spremuta di pompelmo
- Smoothie

Indichi le sue preferenze:

- Macedonia
- Piatto di frutta
- Frutta sciroppata al naturale
- Cereali bio/senza glutine/con frutta
- Verdure
(pomodori / patate)
- Yogurt bianco / alla frutta / magro / Bio / senza lattosio
- 2 uova
(à la coque / al piatto / strapazzate / omelette / con pancetta)

- Succo bio di mela
- Succo bio di carota

LEGENDA ALLERGENI

Informiamo la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo ristorante possono essere presenti sostanze allergeniche. La presenza di allergeni è segnalata tramite apposita simbologia secondo le prescrizioni contenute nel Regolamento UE 1169/2011 e nel D.Lgs. 231/2017. Sono altresì segnalate le pietanze surgelate all'origine.

Di seguito riportiamo la legenda dei 14 allergeni alimentari. Per qualsiasi dubbio o informazione supplementare, vi invitiamo a rivolgervi al personale in servizio.



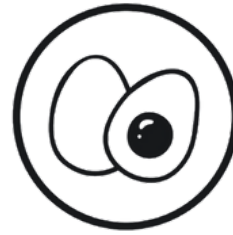
Glutine



Latte



Soia



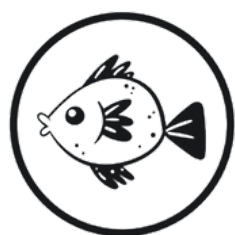
Uova



Senape



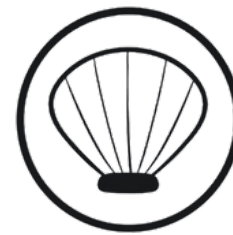
Frutta a
guscio



Pesce



Crostacei



Molluschi



Sesamo



Lupini



Arachidi



Sedano



Solfiti



Decongelato

PULLMAN ALMAR TIMI AMA

Viale dei Ginepri 3 - Villasimius - T. 070 79791 - H3040@accor.com

pullman-timiama-sardegna.com