



# La Corona

---

RISTORANTE TAVOLARA



## **Benvenuti al Ristorante La Corona**

Invitiamo la gentile clientela di rivolgersi al Maître di sala per segnalare eventuali allergie, intolleranze alimentare o particolari necessità dietetiche. Saremo felici di venire incontro a tutte le vostre esigenze.

Vogliamo far presente che per tutte le frittiture presenti in menu utilizziamo olio di semi di arachide in alternativa al più comune olio di palma. In quanto riconosciuto allergene invitiamo la Gentile Clientela a rivolgersi al Maître di sala per maggiori informazioni.

Grazie per la vostra visita, vi auguriamo un piacevole soggiorno.

## ***Welcome to La Corona Restaurant***

*We invite our dear guests to report to our Head waiter any possible food allergy or intolerance, along with specific dietary issues. We will be pleased to meet your every needs.*

*We wish to point out that all our frying are made with peanut oil as an alternative to the most common and diffused palm oil. Since it is recognized as one of main allergens, we invite all concerned Guests to contact our Head waiter for more information about its presence.*

*Thank you for your visit, we wish you a pleasant stay.*

Coperto. Cover charge € 4,00

# Pescato del Giorno

*Fresh fish of the Day*

I prezzi si intendono per 100 gr di prodotto non pulito.  
Il nostro personale di Sala sarà lieto di illustrarvi le preparazioni disponibili.

*Prices are meant per 100 gr of raw fish.  
Our staff will be glad to explain you all available recipes.*

## **Aragosta locale**

*Local spiny lobster*

€ 24,00/hg

## **Calamari e Seppie**

*Squids and cuttlefishes*

€ 8,00/hg

## **Astice locale**

*Local Lobster / Langouste*

€ 20,00/hg

## **Pescato del Giorno**

*Freshly caught fish*

€ 10,00/hg

## **Gamberi Rossi e Viola**

*Red prawns or imperial prawns*

€ 18,00/hg

## **Ostriche**

*Oysters*

€ 5,00/cad. each

## **Scampi e Scamponi**

*Scampi / Langoustines*

€ 18,00/hg

## **Tartufi di Mare**

*Venus clams*

€ 2,00/cad. each

## **Granseola**

*Spider crab*

€ 15,00/hg

# Antipasti

## Starters

### **Tavolozza di crudi:**

**gamberi rossi, scampi, tonno rosso, pescato e ostrica**

*Composition of raw fishes: red prawns, scampi, white fish of the day, red tuna, oyster*

€ 35,00

### **Tartare di mare:**

**3 tartare di pescato fresco, ciascuna con il suo condimento**

*Three tartare of fresh fishes, each one with its dressing*

€ 25,00

**Tentacolo di polpo croccante, crema di patate e rucola in tempura**

*Roasted octopus with potato cream and rocket tempura*

€ 20,00

**Gamberi rossi in raclette di Casizolu con sapa agrodolce**

*Red prawn raclette with Casizolu cheese and sweet cooked grape must*

€ 35,00

**In gita al Mare: degustazione di 5 antipasti di mare (servita per tutto il tavolo)**

*A journey by the Sea: tasting of 5 fish starters (served to all the table guests)*

€ 30,00 per persona

**Lonzino di maiale affumicato, pomodori confit, verdure al timo e yoghurt acidulo**

*Smoked pork loin, confit tomatoes, thyme vegetables and sour yoghurt*

€ 18,00

**Praline di quinoa e verdure, passata di peperoni dolci, pop-corn di amaranto**

*Quinoa and vegetable bonbons, sweet pepper cream, amaranth pop-corn*

€ 16,00

# | Classici

## Traditional dishes

### **Insalata di Mare con cozze, arselle e gamberi**

*Seafood salad with mussels, clams and prawns*

€ 20,00

### **Insalata di polpo e patate con olio al basilico**

*Octopus salad with mashed potatoes and basil olive oil*

€ 18,00

### **Sarde fritte**

*Fried sardines*

€ 15,00

### **Sauté di cozze con crostini**

*Soup of mussels with bread croutons*

€ 16,00

### **Cozze gratinate alle erbe**

*Gratinated mussels*

€ 16,00

### **Zuppetta di moscardini al pomodoro**

*Baby octopus soup with toasted bread*

€ 16,00

# Primi Piatti

## First Courses

**Paccheri allo scoglio, leggermente piccanti (cottura 20 min.)**

*Paccheri with seafood sauce, slightly spicy (wait 20 min.)*

€ 28,00

**Fregola nera con cappone, gamberi, sashimi di pescato al lime, salsa pizzaiola**

*Black fregola with gurnard sauce, prawns, white fish sashimi, lime and "pizzaiola" sauce*

€ 25,00

**Cappellacci alle noci, gamberi e zenzero in brodetto delicato**

*Ravioli filled with walnuts, prawns and ginger, with delicate broth*

€ 22,00

**Alisanzas con ragù di muggine, zucchine e pomodori confit, vellutata allo zafferano**

*Handmade pasta with mullet ragout, zucchini, confit tomatoes and saffron velouté*

€ 20,00

**Spaghetti alle arselle e bottarga di muggine**

*Spaghetti with clams and mullet bottarga*

€ 22,00

**Malloreddus con bocconcini di maialino alla maggiorana, cipolla rossa e cardoncelli**

*Homemade malloreddus with suckling pig ragout, marjoram, red onions and mushrooms*

€ 18,00

**Sa busa con melanzane, pomodorini e ricotta mustia**

*Homemade typical pasta with aubergine, cherry tomatoes and smoked ricotta*

€ 18,00

# Secondi Piatti

## Main Courses

**Pescato del giorno, secondo disponibilità**

**(prezzo per 100 gr)**

*Fresh fish of the day (price for 100 gr)*

€ 10,00/hg

**Fritto di Mare: calamaretti, seppie e gamberi con verdure croccanti e pane guttiau**

*Frying of squids, cuttlefish and prawns with crispy vegetables and guttiau bread*

€ 30,00

**Tagliata di tonno rosso al sale grosso con cipolle rosse caramellate**

*Red tuna sliced steak baked with salt and caramelized red onions*

€ 28,00

**Zuppa di mare con crostoni di pane all'aglio**

*Soup of fish, shellfish and crustaceans, with toasted garlic croutons*

€ 30,00

**Trancio di pescato del giorno con verdure e il suo brodetto**

*Slice of fresh fish of the day with vegetables and broth*

€ 24,00

**Tournedos di Black Angus, crema di carote, rucetta e gocce di pecorino**

*Black Angus tournedos with carrot cream, rocket and pecorino cheese drops*

€ 40,00

# Contorni

## Side Dishes

### **Patate al forno**

*Roasted potatoes*

€ 8,00

### **Verdure alla griglia**

*Grilled vegetables*

€ 10,00

### **Insalata verde o mista**

*Green or mixed salad*

€ 8,00

### **Insalata di pomodori e basilico**

*Sliced tomatoes with basil*

€ 8,00

### **Patatine fritte**

*French fries*

€ 8,00



# Menu Bambini

## Children Menu

### **Pasta corta al pomodoro o al ragù**

*Pasta with tomato sauce or ragout*

€ 12,00

### **Cotoletta di pollo alla milanese**

*Fried chicken cutlet*

€ 15,00

### **Fettina di pollo ai ferri**

*Grilled chicken escalope*

€ 15,00

### **Mini hamburger con patatine fritte**

*Mini beef meat with French fries*

€ 20,00

### **Patatine fritte**

*French fries*

€ 8,00



# Dessert

## **Ricordi d'infanzia:**

**gelato al passito, crumble di olive, meringa e aria di coreganu**

*Sweet wine ice-cream, olive crumble, meringue and wild flower foam*

€ 12,00

## **Da Porto S. Paolo a Tavolara:**

**terra al cacao, mousse al mascarpone, spugna all'elicriso e oli essenziali di mirto e timo**

*Mascarpone mousse, chocolate crumble, helichrysum sponge, thyme and myrtle essential oils*

€ 12,00

**Sformatino al pistacchio di Bronte, cuore al cioccolato bianco,  
salsa di fragole e gelato artigianale (cottura 18 min.)**

*Bronte pistachio flan with white chocolate core, strawberry coulis  
and homemade ice-cream (wait 15 min)*

€ 15,00

**Cre moso al cioccolato fondente Amedei, biscotto alle noci, arancia e gru  di cacao**

*Amedei dark chocolate cremeux, walnut biscuit, oranges and cocoa crushed beans*

€ 12,00

**Carpaccio di ananas marinato con pepe rosa e zenzero e gelato alla vaniglia**

*Pineapple carpaccio with pink pepper and ginger, vanilla ice-cream*

€ 10,00

**Coppa di gelato o sorbetto artigianale**

*Assorted homemade ice-creams or fruit sorbets*

€ 10,00

**Seadas al miele**

*Small seadas with honey*

€ 10,00



40° 53' 39.1" N

9° 40' 59.8" E