

Ristorante Il Caminetto



Menu

Antipasti

Appetizers

Misti di Mare Freddi dal Buffet € 18,00
Cold Sea Appetizers from Buffet

Bottarga di Muggine € 16,00
Grey Mullet Bottarga

Crema di Uova di Muggine € 10,00
Grey Mullet Bottarga Cream

Burrida tipica Cabrarese € 13,00
Burrida (Typical Local Fish Dish with Spicy Tomato Sauce)

Muggine Affumicato € 13,00
Smoked Grey Mullet

Gattuccio con le Noci € 13,00
Catshark with Walnuts

Salmone Marinato € 13,00
Marinated Salmon

Cozze Grattinate € 12,00
Mussels au Gratin

Insalata di Polpo € 13,00
Octopus Salad

Arselle (Vongole) alla Marinara € 15,00
Marinated Clams

Cozze alla Marinara € 10,00
Marinated Mussels

Zuppetta di Cozze e Arselle € 14,00
Mussel and Clam Soup

Merca(servita fredda) € 16,00
Boiled Grey Mullet with Marsh Grass (served cold)

Orziadas-Attinie Fritte € 14,00
Fried Sea Anemones



Orziadas



Crema di uova di Muggine



Zuppetta di cozze e arselle



Merca

N.B. Qualche prodotto potrebbe essere surgelato dal fornitore o dall'azienda seguendo le procedure di legge
N.B. Some product could be frozen by the supplier or by the company following the legal procedures

N.B. Qualche pietanza potrebbe essere non disponibile
Some products may not be available

Allergeni: Pesce, Molluschi. Cereali, Frutta a Guscio, Derivati del Latte. Per informazioni si prega di consultare il personale di sala
Allergens: Shellfish, Cereals, Nuts, Milk Derivates.

I nostri crudi

Raw seafood Specialities



*Cruditè di Gamberi e Scampi
Raw Shrimp and Scampi

€ 20,00



Carpaccio di Spigola
Seabass Carpaccio

€ 18,00



* Tartare di Tonno
Tuna Tartare

€ 18,00



Ostriche
Oyster

€ 15,00

*Prodotto abbattuto dal fornitore o dall'azienda seguendo le procedure di legge
N.B. Product shot down by the supplier or company following the legal procedures

N.B. Qualche pietanza potrebbe essere non disponibile
Some products may not be available

I Primi Piatti

First Dishes

Spaghetti alla Bottarga <i>Spaghetti with Grey Mullet Bottarga</i>	€ 14,00
Spaghetti alle Arselle (vongole) <i>Spaghetti with Clams</i>	€ 16,00
Spaghetti Arselle e Bottarga <i>Spaghetti with Grey Mullet Bottarga and Clams</i>	€ 18,00
Spaghetti allo Scoglio <i>Spaghetti with Seafood</i>	€ 14,00
Spaghetti al Nero di Seppie <i>Spaghetti with Squid ink</i>	€ 14,00
Risotto alla Pescatora <i>Mixed Seafood Risotto</i>	€ 14,00
Minestra di Fregula con Arselle* <i>Fregola Pasta Soup with Clams</i>	€ 15,00
Ravioli di Ricotta al Pomodoro <i>Ricotta Ravioli with Tomato Sauce</i>	€ 12,00
Malloreddus alla Campidanese <i>Gnochetti Pasta with Campidanese (Typical Sardinian Tomato Sauce)</i>	€ 11,00
Spaghetti al Pomodoro <i>Spaghetti with Tomato Sauce</i>	€ 9,00



Spaghetti allo Scoglio



Spaghetti alla Bottarga



Risotto alla Pescatora



Minestra di Fregula con Arselle

* minimo per due persone
minimum 2 portions

N.B. Qualche prodotto potrebbe essere surgelato dal fornitore o dall'azienda seguendo le procedure di legge

N.B. Some product could be frozen by the supplier or by the company following the legal procedures

N.B. Qualche pietanza potrebbe essere non disponibile
Some products may not be available

Allergeni: Pesce, Molluschi. Cereali, Frutta a Guscio, Derivati del Latte. Per informazioni si prega di consultare il personale di sala

Allergens: Shellfish, Cereals, Nuts, Milk Derivates.

I Secondi: Pesce fresco

Fresh Fish Main Courses



Triglie alla livornese

Spigola/ Orata

Seabass/ Gilthead Seabream

per etto € 5,30

hectogram

Frittura Mista di Pesce

Mixed Fried Fish

porzione € 18,00

portion

Sarago/Triglie/ Sogliole

Seabream/ Red Mullet/ Sole

per etto € 5,60

hectogram



Anguille Arrosto

Calamari (Fritti o Griglia)

Fried or Grilled Squids

porzione € 18,00

portion

San Pietro/ Scorfano rosso

San Pietro/Red Scorpionfish

per etto € 5,60

hectogram

Gamberoni

Prawns

per etto € 11,00

hectogram



Aragosta

Muggine

Grey Mullet

per etto € 3,50

hectogram

Aragosta

Spiny Lobster

per etto € 15,00

hectogram

Astice

Lobster

per etto € 12,00

hectogram



Grigliate Miste

Anguille

Eels

porzione € 18,00

portion

Grigliata Mista

Mixed Grilled Fish

porzione € 22,00

portion

N.B. Qualche pietanza potrebbe essere non disponibile
Some products may not be available

Allergeni: pesce, molluschi, crostacei. Per informazioni si prega di consultare il personale di sala

Allergens: Fish, Shellfish, Crustaceans

I Secondi: Pesce Surgelato

Frozen Fish Main Courses



Calamari Fritti

Gambero Rosso <i>Red Prawns</i>	€ 22,00
Seppiette alla Griglia <i>Little Cuttlefishes</i>	€ 16,00
Frittura di Calamari <i>Fried Squids</i>	€ 18,00

I Secondi di Carne

Meat Main Courses



Costata di Vitellone

Costata di Vitellone <i>Beef Steak</i>	€ 18,00
Costata di Cavallo <i>Horse Steak</i>	€ 18,00
Braciole di Maiale <i>Pork chops</i>	€ 12,00
Scaloppine alla Vernaccia <i>Scaloppine with Vernaccia Wine</i>	€ 14,00

I Contorni

Side Dishes



Patatine Fritte

Crudità di Verdure <i>Crudità (Raw Vegetables)</i>	€ 4,00
Patate Lesse <i>Boiled Potatoes</i>	€ 4,00
Patatine Fritte <i>French Fries</i>	€ 4,00
Verdure Grigliate <i>Grilled Vegetables</i>	€ 5,00
Insalata Mista <i>Mixed Salad</i>	€ 5,00

N.B. Qualche prodotto potrebbe essere surgelato dal fornitore o dall'azienda seguendo le procedure di legge

N.B. Some product could be frozen by the supplier or by the company following the legal procedures

N.B. Qualche pietanza potrebbe essere non disponibile

Some products may not be available

Allergeni: Cereali, Derivanti del Latte, Molluschi, Crostacei, Sedano. Per informazioni si prega di consultare il personale di sala

Allergens: Shellfish, Cereals, Milk Derivates, Crustaceans, Celery

I Formaggi *Cheeses*

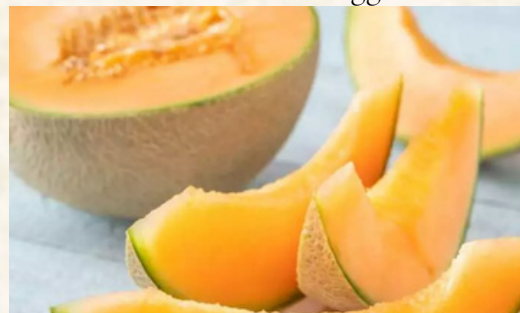
Pecorino Sardo	€ 6,00
Casizolu	€ 6,00
Caprino	€ 6,00
Ricotta Salata	€ 6,00
Mix di Formaggi <i>Mixed Cheese Platter</i>	€ 9,00



Mix di Formaggi

Frutta Fresca *Fresh Fruit*

Frutta di Stagione <i>Seasonal Fresh Fruit</i>	€ 5,00
---	--------



Frutta di Stagione

Dessert *Il Caminetto* *Homemade Desserts*

Crema Catalana <i>Crème Brulee</i>	€ 5,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 5,00
Crema ai Pinoli <i>Pine nut cream</i>	€ 5,00
Seadas <i>Typical Sardinian Dessert</i>	€ 6,00
Flan di Latte <i>Cream Caramel</i>	€ 5,00
Dolcetti Sardi di Mandorle <i>Sardinian Almond Sweets</i>	€ 4,00
Sorbetto al Limone <i>Lemon Sorbet</i>	€ 3,00



Dolcetti Sardi di Mandorle



Seadas

Dessert *Bindi* *Other Desserts and Ice-Cream*

Piramide al Cioccolato <i>Chocolate Pyramid</i>	€ 6,00
Profiterol <i>Profiterol</i>	€ 6,00
Tartufo <i>Truffle Ice Cream</i>	€ 5,50
Cocco <i>Coconut Ice Cream</i>	€ 6,50
Coppa Amarena <i>Black Cherry Ice Cream</i>	€ 6,50



Piramide al cioccolato

N.B. Qualche pietanza potrebbe essere non disponibile
Some products may not be available

Allergeni: derivanti del latte, uova, cereali, frutta a guscio. Per informazioni si prega di consultare il personale di sala

Bevande Beverages

Bibite Drinks

Acqua naturale cl 75 € 2,50
Still Water

Acqua frizzante cl 75 € 2,50
Sparkling Water

Té alla pesca/al limone € 3,00
Peach/Lemon Iced tea

Coca-Cola/Fanta/Sprite € 3,00

Birre Beers

Birra Ichnusa cl 66 € 5,00
Ichnusa Beer cl 66

Birra Ichnusa cl 33 € 3,00
Ichnusa Beer cl 33

Birra Ichnusa Non Filtrata cl 50 € 5,00
Unfiltered Ichnusa Beer cl 50

Vino della casa House Wine

1/4 l Bianco/Rosso € 3,00
1/4 l White/Red Wine

1/2 l Bianco/Rosso € 5,00
1/2 l White/Red Wine

1 litro Bianco/Rosso € 10,00
1 l White/Red Wine

Calice di Vino Wine by the Glass

Calice di Vino Bianco/Rosso € 3,00
Glass of White/Red Wine

B a r

Caffè
Espresso

€ 1,30

D i g e s t i v i Digestive Liquor

Mirto Typical Sardinian Liquor

€ 2,50

Limoncino

€ 2,50

Amaro

€ 3,00

Grappa Bianca

€ 3,50

Grappa Barricata

€ 4,00

Whiskey

€ 3,50

Rum

€ 6,00

Cognac

€ 6,00

Ristorante Il Caminetto

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o il loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Frutta a guscio, cioè: mandorle, (*Amygdalus communis* L), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), pistacchi (*Pistacia vera*);
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂;
- Molluschi e prodotti base di molluschi IT 22.II.2011 Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea L.304/43.

Si prega la gentile clientela di informare il personale incaricato eventuali allergie o Intolleranze ad alimenti od ingredienti al momento dell'ordine

N.B Il costo del coperto è di € 2,50 a persona
Service Charge: € 2,50 per person

Il nostro Ristorante

Il Ristorante Il Caminetto, ti accoglie nel centro Storico di Cabras e

Il Caminetto Restaurant welcomes you in the historic center of Cabras

vicino all'omonima laguna, con un menu ricco di cucina di mare.

near the homonymous lagoon, with a menu full of seafood cuisine

Propone ogni giorno una varietà di piatti tipici della tradizione

It offers every day a variety of typical dishes of

gastronomia marinara locale

the local maritime gastronomic tradition



Ristorante
Il Caminetto

Via Cesare Battisti 8, Cabras, Oristano

Il nostro Hotel

A 260 metri dal Ristorante Il Caminetto troverete l'Hotel
At 260 meters from Il Caminetto Restaurant you will find the Hotel
Villa Canu, ricavato da un'antica casa campidanese di fine '800
Villa Canu, an ancient Campidanese house of the late '800

Abbiamo mantenuto lo stile tradizionale delle case campidanesi,
We have maintained the traditional style of the Campidano houses,
garantendo al contempo tutti i comfort di una moderna struttura
while ensuring all the comforts of a modern hotel
alberghiera



VILLA ***
CANU



Hotel Villa Canu ***
Via Firenze 9, Cabras, Oristano

www.hotelvillacanu.com

villacanu@gmail.com

☎ 0783 394165