

---

# Lu Pisantinu Restaurant

Per qualsiasi informazione/comunicazione su sostanze ed allergeni si prega di consultare la tabella posta nell'ultima pagina del nostro menù e comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.

For any information about allergies and intolerances please take a look on the last page of the menu or ask your waitress/waiter

.....

(\*) In mancanza di prodotti freschi i piatti contrassegnati con (\*) all'interno del menù, possono essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

(\*\*) Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperature per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04

(\*) Few foods in the menu derived from highly selected products stored at -18°C raw materials / products killed on the spot – (\*\*) some fresh of animal origin products, as well as fishery products raw, are subjected to rapid abatement of temperature to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan under the CE 823/04 and CE reg. 853/04

COPERTO 6,00 / COVER CHARGE 6,00

---

---

## Entrate-Starter

### *"Il Tagliere dei Nuraghi"*

Selezione di salumi di Oliena e formaggi tipici del nostro territorio  
accompagnati da mostarde biologiche, fichi, mandorle e noci.....19,00  
Sardinian cured meat and cheeses Board with dry fruits and bio mustards

Stracciatella di burrata con scaglie di bottarga di muggine  
datterini gialli, misticanza di erbe e perle di aceto balsamico.....18,00  
Burrata with bottarga, cherry tomatoes and balsamic vinegar

Dadolata di tonno con ribes, more, frutta esotica, rucoletta e  
pinoli tostati \*\*.....22,00  
Fresh tuna cubes salad with mix fruits, pine nuts and rocket\*

*"Capricci di mare"* assaggi misti di antipasti di pesce \*\*.\*.....25,00  
Mixed seafood raw and cooked appetizer \*\*.\*

Crudo di gamberi rossi con crema al mango, semi di papavero e  
fiocchi di formaggio frue \*.....25,00  
Raw Red Prawns with mango cream, poppy seeds, pink pepper and chees flakes\*

Carpaccio di pesce bianco agli agrumi, insaporito con erbetto selvatiche di  
campo, mentuccia e pepe rosa.....22,00  
White fish Carpaccio (raw) with citrus fruits, pink pepper and wild herbs

Polpo alla griglia su letto di cipolla rossa caramellizzata con cannellini  
allo zafferano \*.....19,00  
Grilled Octopus on caramelized red onions and cannellini beans in saffron sauce\*

Zuppetta rossa di molluschi e crostacei al profumo di timo\*.....20,00  
Mediterranean red Shellfish Soup with thyme perfume\*

Cozze *"alla marinara"*.....18,00  
Mussels in white wine "marinara" sauce

---

## Primi Piatti-*Pasta and Soup*

Vellutata di verdure e pesce con gamberi, cozze, calamari e crostini all'olio *....	18,00
Fish soup with shrimps, mussels and calamari served with crostini*	
Culurgiones di farina di grano saraceno integrale, ripieni di ricotta e tartufo con polpa di astice e pomodorini*.....	25,00
whole grain truffle culurgione with ricotta in lobster tomatoes sauce*	
Papardelle al cacao con polpa di granchione blu del Mediterraneo e la sua bisque*.....	20,00
Cocoa's fresh papardelle with Mediterranean crab sauce*	
Tagliolino "Lu Pisantinu"*.....	22,00
Fine cut fresh pasta with white fish and shellfish ragu**	
Spaghetti Chitarra alla Carbonara di mare* .....	19,00
Seafood Carbonara with homemade spaghetti*	
Tagliatelle al farro con vongole, bottarga e pomodorini*.....	20,00
Whole grain tagliatelle with clams, bottarga (fish eggs) and cherry tomatoes*	
Spaghetti freschi di Kamut ai ricci di mare ed erba cipollina*.....	20,00
sea urchins kamut's fresh spaghetti*	
Fregola ai frutti di mare*.....	19,00
Seafood mixed Fregola (typical Sardinian small pasta)*	
Raviolotti di formaggio caprino e fichi di Sardegna con scorzetta di arancia e noci*.....	20,00
Ravioli whit Sardinian goat cheese, figs, orange peel and walnuts*	
Gnocchetti fatti a mano al pomodoro fresco, basilico, pinoli e ricotta mustia**.....	18,00
Handmade gnocchetti with cherry tomatoes, basil, pinenuts and ricotta mustia**	

---

## Secondi Piatti-*Main Course*

### Secondi di Carne-*Meat*

~Selezioni di Carni allevate a pascolo su dieta a base di cereali~  
~Selection of grazing meat based on cereal feeding~

Battuta al coltello di bue allevato in Sardegna.....	24,00
Sardinian beef Steak Tartare	
Filetto di manzo con salsa cremosa alle bacche di mirto.....	30,00
Black Angus fillet steak with Sardinian myrtle berries cream	
Selezione di carni "Profumi e sapori di Sardegna" Costine di agnello, scamone di "Bortigalese", filetto di maiale e salsiccia Sardinian Lamb, beef, pork and sausage.....	32,00
Tagliata di manzo "Bortigalese" con contorno di patate al forno al profumo di rosmarino .....	25,00
Cut of Sardinian beef, from Bortigali, with roasted potatoes	

### SecondiPesce-*Fish*

Tagliata di tonno al sesamo nero con maionese all'arancia **.....	25,00
Tuna steak with black sesame and orange mayonnaise**	
Filetto di branzino in crosta di pistacchio e crema di basilico.....	25,00
Seabass fillet in a pistachio crust with basil cream	
Calamaretti grigliati con caponatina di verdure*.....	20,00
Grilled calamari and vegetables*	
Spiedo di gamberi "Re Rosso" con crema di peperoni gialli e Borragine croccante *.....	36,00
"Re Rosso" Grilled Red Shrimps with yellow peppers cream and borragine*(sardinian wild vegs)	
Il Pescato del giorno a scelta tra diverse cotture:.....	8,00 l'etto
Al Sale ~ Alla Griglia ~ In Salsa di patate, pomodorini, olive, alla vernaccia. Catch of the day cooking on your choice: in salt, grilled or with mediterranean sauce	

---

## Insalate-*Salads*

INSALATA MISTA .....10,00  
Mixed Leaf salad

MAESTRALE.....14,00  
Radicchio, misticanza, prosciutto crudo, pere, noci e pecorino  
Radicchio cicory,mix erbs, parma ham, pears, walnuts, and pecorino

SMERALDA\*.....15,00  
Avocado, insalate miste, gamberi e vinaigrette  
Avocado, mixed leaf, prawns in a vinaigrette sauce\*

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

**Elenco delle sostanze che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2011**

1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	2- Crostacei e prodotti a base di crostacei
3- Uova e prodotti a base di uova	4- Pesce e prodotti a base di pesce
5- Arachidi e prodotti a base di arachidi	6- Soia e prodotti a base di soia
7- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	8- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, pistacchi, e i loro prodotti
9- Sedano e prodotti a base di sedano	10- Senape e prodotti a base di senape
11- Sesamo e prodotti a base di sesamo	12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13- Lupini e prodotti a base di lupini	14- Molluschi e prodotti a base di molluschi

**“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.**

**We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens**

**List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. N.1169/2011 substances or products causing allergies or intolerances**

1- Cereals containing gluten, i.e. Wheat, rye, barley,oat,emmer,kamut,their derivative strains and by-products	2- Crustaceans and products based on shellfish
3- Eggs and by-products	4- Fish and products based on fish
5- Peanuts and peanut-based products	6- Soy and soy based-products
7- Milk and dairy products (lactose included)	8-Fruits in shell,i.e. Almonds,halzenuts, walnuts,cashew,pecan,Brazil,pistachios,macadamia nuts or Queensland nuts ans their by-products
9- Celery and products based on celery	10- Mustard and mustard-based products
11- Sesame seeds and sesame seeds-based products	12- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations 10mg/kg
13- lupine and lupine-based products	14- Molluscs and products based on molluscs