



da Thomas



MENU

*Ristorante da Thomas  
dal 1978, il mare dentro.*

# COCKTAILS

10€

## GINGER AMERICANO

Bitter Campari, vermouth rosso,  
ginger beer

## LIGHT GREEN

Liquore al melone, liquore alla pesca,  
succo di lime, soda al limone

## SARDINIAN CAIPIROSKA

Vodka Belvedere, liquore alla pompia,  
lime, zucchero

## MIRTO MARGARITA

Mirto, Tequila, lime, sale

## PORNOSTAR MARTINI

Vodka, vaniglia, limone, passion fruit

## PINK LADY

Pigskin pink gin, Aperol, bitter Campari, Imapone,  
pompelmo, acqua tonica

## BLACK MOCKTAIL

more fresche, succo di mele, succo di limone

# ANTIPASTI

## **degustazione di mare**

selezione di antipasti freddi e caldi secondo stagionalità\*  
(minimo 2 persone)

€ 48 per persona

## **polpo scottato**

in due consistenze, crema di patate, pomodorino confit  
pistacchio di Bronte, bottarga di muggine, cialda di polenta soffiata\*

€ 20

## **gamberi al panko**

fritti in panatura al Panko, serviti con salsa agropiccante\*

€ 18

## **rana pescatrice**

con verdure di stagione croccanti, crumble di taggiasca  
maionese agli agrumi, bottarga di muggine\*

€ 20

## **zuppetta**

di cozze e vongole, in guazzetto di pomodoro

€ 20

## **salumi e formaggi**

selezione dei migliori salumi e formaggi locali

€25

## **consistenze veg**

varietà di verdure crude e cotte secondo stagione

€15

# CRUDITÀ

## **plateau di crudità**

selezione dei migliori crudi del nostro mare\*^

€ 60

## **a tutto crudo**

carpacci e tartare secondo umore del pescatore\*^

€ 30

## **tartare di gambero rosso**

con mela verde croccante, gel al lampone e Pompia\*^

€ 23

## **insalata di mare**

crudo e cotto di mare, crema di cozze,  
acqua di mare e salicornia\*

€ 20

## **carpaccio di ricciola fumè**

con crumble al caffè e mango\*^

€ 18

## **caviale di storione**

servito con blinis e burro salato

€ 35

## **ostriche**

le migliori ostriche, locali ed internazionali

€ 6 cad.

^ prodotto abbattuto secondo il D.LGS 101 1992

\* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

\*\*chiedere al personale di sala il peso disponibile di pesci e crostacei ed il relativo prezzo

*da Thomas*

# PRIMI

## **spaghetti all'aragosta locale \*\***

(peso minimo 500gr)

€ 22 per 100gr

## **linguine all'astice blu \*\***

(peso minimo 500gr)

€ 18 per 100 gr

## **paccherini**

con crema di zucchini, gambero rosso crudo e cotto  
lime e crunch di pistacchio\*

€ 22

## **fregola**

con frutti di mare, scampo marinato  
olio allo zafferano\*

€ 25

## **vongole e bottarga**

spaghetti con vongole, aglio, prezzemolo  
bottarga di Cabras

€ 22

## **tonnarelli al peperoncino**

con scorfano rosso, pomodoro datterino  
e crumble di tarallo nero piccante\*

€22

## **spaghetto scampi e gamberi**

spaghetto Monograno Felicetti  
al sugo di scampi e gambero rosso\*

€25

^ prodotto abbattuto secondo il D.LGS 101 1992

\* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

\*\*chiedere al personale di sala il peso disponibile di pesci e crostacei ed il relativo prezzo

 vegetariano

*da Thomas*

# PRIMI

## **chjusoni galluresi**

gnocchetti con sugo tradizionale di maiale e pecorino

€ 18

## **puligioni**

ravioli Galluresi al ripieno di ricotta dolce e scorza d'arancia  
serviti con salsa di pomodoro

€ 20

## **fiuritti**

fettuccina tradizionale di pasta fresca al ragù bianco di pecora Sarda  
pesto di noci e finocchietto selvatico\*

€ 20

## **spaghetto**

al sugo di pomodorini datterino e basilico

€ 15

# SECONDI

## **pescato del giorno\*\***

al vapore, alla griglia o alla Vernaccia  
accompagnata da contorni di stagione

€ 8 per 100gr

## **aragosta locale alla Catalana\*\***

con pomodorini, cipolla e olio EVO  
(peso minimo 500gr)

€ 22 per 100 gr

## **astice blu \*\***

al vapore, alla griglia o alla Catalana  
(peso minimo 500gr)

€ 18 per 100 gr

## **spigola in pasta di sale**

spigola intera cotta in pasta di sale aromatizzata alle erbe  
mediterranee, accompagnata da contorni di stagione

€ 8 per 100gr

## **tonno scottato**

servito con alga wakame, zenzero marinato  
stracciatella di bufala\*

€ 25

## **filetto di pescato del giorno**

chips di patata viola, tartufo nero di Laconi  
mayo all'aglio nero, foglia di stagione, fondo bruno

€25

## **frittura di pesce**

varietà di pescato del giorno servito con salsa  
agrodolce piccante e maionese\*

€ 30



# SECONDI

## **filetto di manzo**

manzo grass feed razza "Rossa Sarda" servito con verdure di stagione e salsa al Nepente di Oliena DOC

€ 30

## **carrè di agnello**

con panure di pistacchio e senape, finocchio al latte  
verdure croccanti, patata, jus di amarena e fondo bruno\*

€ 28

## **tartare di pecora**

con uovo di quaglia e tartufo nero di Laconi  
senape, aglio nero, cialda alla cipolla\*^

€20

## **melanzana bruciata**

con salsa al datterino e fonduta di erborinato di pecora

€ 16

^ prodotto abbattuto secondo il D.LGS 101 1992

\* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

\*\*chiedere al personale di sala il peso disponibile di pesci e crostacei ed il relativo prezzo

 vegetariano

*da Thomas*

# DESSERT

## **yellow**

ganache al limone, cioccolato bianco, bisquit di mandorla  
gel al limone e gelato alla nocciola

€ 10

## **williams**

parfait alla liquirizia, caramello salato, gelato al caffè

€ 10

## **m'ama non m'ama**

cremoso fragola, vaniglia e ginepro su  
biscotto morbido alla Pompia

€ 10

## **sea dreams**

cocco, ananas, passion fruit, lime  
in consistenze che evocano il mare

€ 20

## **culingiuneddus**

raviolo fritto ripieno di ricotta dolce, limone e arancia  
servito con miele di corbezzolo artigianale

€ 10

## **sorbetto**

€ 7

*da Thomas*

# BEVANDE

## ACQUE

Smeraldina 70cl	€ 3,5
San Martino	€ 3,5
Panna / San Pellegrino	€ 4
Ferrarelle	€ 4
Perrier	€ 6
bibite / succhi	€ 4

## BIRRE

Scalìa <i>Coda di Lupo</i>	50cl	€ 13
Sardegna   Birra Agricola   Saison		
Non filtrata <i>Ichnusa</i>	33cl	€ 6
Sardegna   Lager non filtrata		
Golden Duck <i>Exmu</i>	50cl	€ 15
Sardegna   Birra Agricola   Golden Ale		
Copper Mule <i>Exmu</i>	50cl	€ 15
Sardegna   Birra Agricola   Strong Ale		
Bronze Horse <i>Exmu</i>	50cl	€ 18
Sardegna   Birra Agricola   Barleywine		

## CAFFETTERIA

caffè 100% arabica gran espresso Milani	€ 2,5
decaffeinato	€ 2,5
cappuccino	€ 3,5
orzo	€ 3
ginseng	€ 3
coperto	€ 3,5

# ALLERGENI

## **arachidi:**

degustazione di mare, selezione di salumi e formaggi

## **cereali contenenti glutine**

degustazione di mare, caviale, spillo, gamberi al pankò,  
polpo scottato, primi piatti, pescato del giorno,  
spigola in pasta di sale, rombo al vermentino, frittura mista  
culingiuneddus, m'ama non m'ama, yellow, sea dream, williams,

## **crostacei:**

degustazione di mare, caprese di gambero, gamberi al pankò  
plateau di crudité, tartare di gambero,  
spaghetti all' aragosta, spaghetti scampo e gambero, linguine all'astice,  
paccherini, fregola, aragosta alla catalana, astice alla catalana, frittura mista

## **frutta a guscio:**

degustazione di mare, polpo,  
salumi e formaggi, tartare di pecora, paccherini, fiuritti, carrè di agnello,  
tonno scottato, yellow, m'ama non m'ama, yellow,

## **latte:**

degustazione di mare, polpo, salmone,  
caprese di gambero, caviale, selezione di salumi e formaggi,  
fregola, chjusòni, pulilgioni, pescato del giorno (vernaccia),  
ombrina, rombo al vermentino, carrè di agnello, melanzana bruciata, yellow,  
m'ama non m'ama, culingiuneddus,  
sorbetto, sea dream, williams

## **lupini:**

degustazione di mare

# ALLERGENI

## **molluschi:**

degustazione di mare, polpo, calamaretti spillo, zuppetta, plateau di crudità, vongole e bottarga, frittura

## **pesce:**

degustazione di mare, polpo, mberì al panko, spillo, rana pescatrice, tutto crudo, plateau, tartare di tonno, caviale, cannellone, fregola, vongole e bottarga, pescato del giorno, rombo al vermentino, spigola sale, tonno scottato, frittura

## **sedano:**

degustazione di mare, aragosta alla catalana, fiuritti, chjusoni, rana pescatrice

## **senape:**

degustazione di mare, tartare di pecora, gamberi al panko, calamaretti spillo, carrè di agnello, filetto di pescato

## **sesamo:**

degustazione di mare

## **soia:**

degustazione di mare, tonno scottato, m'ama non m'ama sea dream, williams

## **solfiti:**

degustazione di mare, zuppetta, gamberi al panko, calamaretti spillo, rana pescatrice, i primi piatti, aragosta, il pescato del giorno (vernaccia), filetto di pesce, filetto di manzo, frittura, tonno scottato

## **uova:**

degustazione di mare, gamberi al panko, calamaretti spillo, caviale, tartare pecora, fiuritti, pescato del giorno (pasta di sale), spigola pasta di sale, tonno scottato, frittura, plateau, frittura yellow, m'ama non m'ama, culingiuneddus, williams, sea dream



[@ristorantedathomas](#)  
[www.ristorantedathomas.com](http://www.ristorantedathomas.com)

*daThomas*

daThomas



@ristorantedathomas

*daThomas*