



RISTORANTE
Galilei

Menù

RISTORANTE

Galilei

menù

Antipasti

Degustazione antipasti mare	2-3-4-6-14	€ 18,00
Insalata di polpo	14	€ 10,00
Tonno fresco	4-6	€ 9,00
Bottarga di muggine	3-4	€ 10,00
Calamari alla Diavola*	14-15	€ 10,00
Cernia in umido	4-15	€ 10,00
Bocconi	14-15	€ 9,00
Gamberi alla Catalana*	2	€ 10,00
Cozze alla Marinara	14-15	€ 9,00
Zuppa di cozze e arselle	1-14-15	€ 12,00
Burrida	4-13-15	€ 10,00
Tagliere di salumi e formaggi	7	€ 10,00

Antipasti crudi

Ostriche (cad)	14	€ 3,00
Gamberi rossi (cad)	2	€ 3,00
Scampi (cad)	2	€ 3,00

Primi piatti

Spaghetti arselle e bottarga	1-3-14-15	€ 10,00
Spaghetti al cartoccio	1-4-14-15	€ 12,00
Spaghetti ai ricci	1-4-15	€ 14,00
Fregola alle arselle	1-14-15	€ 10,00
Risotto alla Pescatora	4-14-15	€ 12,00
Trofie pesto e gamberi	1-2-13-15	€ 10,00
Linguine all'astice	1-2-15	€ 15,00
Linguine al granchione	1-2-15	€ 13,00
Ravioli	1-7	€ 9,00
Risotto ai funghi porcini*	15	€ 10,00

Secondi piatti mare

Grigliata mista (min 2 pers)	2-4	€ 18,00
Orata / spigola (all'etto)	4	€ 5,00
Anguille (cad)	4	€ 6,00
Spigola alla vernaccia	1-4	€ 15,00
Orata al cartoccio	1-4-14-15	€ 16,00
Gamberoni rossi*	2	€ 15,00
Trancio di salmone	4	€ 13,00
Trancio di pesce spada	4	€ 13,00
Calamari arrosto*	14	€ 12,00
Calamari fritti*	1-14	€ 12,00
Frittura mista del golfo*	2-4-14	€ 15,00
Astice (all'etto)	2	€ 8,00
Aragosta (all'etto)	2	€ 14,00

Secondi piatti terra

Bistecca di manzo		€ 14,00
Bistecca di cavallo	15	€ 14,00
Parasangue di cavallo	15	€ 14,00
Cotoletta alla Milanese	1	€ 10,00

Contorni

Patate fritte fresche		€ 4,00
Insalata mista		€ 4,00
Verdure grigliate	15	€ 5,00

Dessert della casa

Tiramisù	3-7	€ 5,00
Crema catalana	3-7	€ 5,00
Seadas	1-7	€ 5,00
Cheesecake (fragola)	7	€ 5,00
Panna cotta (cioccolato, caramello, frutti di bosco)	3-7	€ 5,00

Pane, servizio e coperto € 2,00

* La volontà della direzione è quella di offrire prodotti freschi e di qualità, in alcuni periodi dell'anno però non è sempre possibile, per questo il prodotto contrassegnato con l'asterisco potrebbe essere surgelato o comunque sottoposto a trattamento termico per la tutela della Vostra salute e l'integrità del prodotto offerto.

Gli Aperitivi

Aperol Spritz	€ 5,00
Americano	€ 5,00
Negroni	€ 5,00
Campari Soda	€ 3,50
Crodino	€ 3,00
Cocktail Sanpellegrino	€ 3,50

I Vini

Bollicine

Prosecco	€ 15,00
<i>Cantine varie</i>	
Maximum	€ 30,00
<i>Trento DOC - Cantine Ferrari</i>	
Réserve Impériale	€ 60,00
<i>Campagne AOC - Moët & Chandon</i>	
Alma Bellavista Cuvée Brut	€ 45,00
<i>Franciacorta DOCG - Cantina Bellavista</i>	
Tagliamare Brut	€ 20,00
<i>Vino Spumante Brut - Cantine Argiolas</i>	
Torbato Brut	€ 16,00
<i>Alghero DOC - Cantina Sella & Mosca</i>	
Berlucchi Rosé Cuvée	€ 30,00
<i>Franciacorta DOCG - Berlucchi</i>	

I Bianchi

Costamolino	€ 10,00	15,00
<i>Vermentino di Sardegna DOC - Cantine Argiolas</i>		
Is Argiolas	€ 16,00	
<i>Vermentino di Sardegna DOC - Cantine Argiolas</i>		
Iselis	€ 18,00	
<i>Isola dei Nuraghi IGT - Cantine Argiolas</i>		
Meri	€ 15,00	
<i>Vermentino di Sardegna DOC - Cantine Argiolas</i>		
Capichera Vign'Angena	€ 40,00	
<i>Vermentino di Gallura DOCG - Capichera</i>		
Capichera Lintòri	€ 28,00	
<i>Vermentino di Sardegna DOC - Capichera</i>		
Karmis	€ 12,00	18,00
<i>Isola dei Nuraghi IGT - Cantina Contini</i>		
Spera	€ 13,00	18,00
<i>Vermentino di Gallura DOCG - Siddura</i>		
Funtanaliras	€ 18,00	
<i>Vermentino di Gallura DOCG - Cantina del Vermentino Monti</i>		
Stellato	€ 25,00	
<i>Vermentino di Sardegna DOC - Pala</i>		
S'Elegas	€ 15,00	
<i>Nuragus di Cagliari DOC - Cantine Argiolas</i>		
Ruinas	€ 35,00	
<i>Colli del Limbara IGT - Cantina Depperu</i>		

I Rosati

Filieri	€ 14,00
<i>Cannonau di Sardegna DOC - Cantine Dorgali</i>	

I Rossi

Perdera	€ 10,00	14,00
<i>Monica di Sardegna DOC - Cantine Argiolas</i>		
Rocca Rubia	€ 15,00	25,00
<i>Carignano del Sulcis DOC Riserva - Santadi</i>		
Grotta Rossa	€ 15,00	
<i>Carignano del Sulcis DOC - Santadi</i>		
Buio	€ 18,00	
<i>Carignano del Sulcis DOC - Cantina Mesa</i>		
Erema	€ 18,00	
<i>Cannonau di Sardegna DOC - Siddura</i>		
Barrua	€ 48,00	
<i>Isola dei Nuraghi IGT - Agripunica</i>		
Montessu	€ 28,00	
<i>Isola dei Nuraghi IGT - Agripunica</i>		

I vini della casa

Bianco o Rosso		
1/4 l.	€ 3,00	
1/2 l.	€ 5,00	
0,75 l.	€ 8,00	

Le birre

Birra Ichnusa 0,66 l.	€ 4,00
Birra Ichnusa 0,33 l.	€ 2,50
Birra Ichnusa non filtrata 0,50 l.	€ 4,00
Birra Ichnusa non filtrata 0,20 l.	€ 2,50
Birra Corona 0,33 l.	€ 4,00

Bevande

Acqua Smeraldina 1 l.	€ 2,00
Acqua Smeraldina 0,50 l.	€ 1,00
Coca Cola	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Succo di frutta	€ 2,50
Caffè	€ 1,00

Elenco dei 15 allergeni alimentari

GLUTINE 1

Cereali, grano, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati
Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products

CROSTACEI 2

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
Crustaceans and products based on shellfish

UOVA E DERIVATI 3

Uova e prodotti che le contengono, come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
Eggs and by-products

PESCE 4

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
Fish and products based on fish

ARACHIDI E DERIVATI 5

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Peanuts and peanut-based products

SOIA 6

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
Soy and soy-based products

LATTE E DERIVATI 7

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
Milk and dairy products (lactose included)

FRUTTA A GUSCIO 8

Mandorle, Nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.

SEDANO 9

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Celery and products based on celery

SENAPE 10

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Mustard and mustard-based products

SESAMO 11

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Sesame seeds and sesame seeds-based products

ANIDRIDE SOLF. E SOLFITI 12

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, fanghi secchi, conserve etc..
Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg

LUPINI 13

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari
Lupine and lupine-based products

MOLLUSCHI 14

Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on molluscs

AGLIO 15

Aglio
Garlic