



LA PERGOLA BIANCA

RISTORANTE

Menù

ANTIPASTI

Appetizers

Componi il tuo crudo di mare:

Create your raw fish dish

Ostriche di Tortoli (14).....	pz. € 4,00
<i>Tortoli Oysters</i>	
Gambero Rosso (12).....	pz. € 4,00
<i>Red Shrimps</i>	
Affumicato misto di mare (4).....	€ 16,00
<i>Mixed smoked seafood</i>	
Tartare di salmone, avocado, mela verde, sesamo (4,11).....	€ 15,00
<i>Salmon tartare, avocado, green apple, sesame</i>	
Tartare di tonno, olio extra vergine, burrata, pepe (4,7).....	€ 15,00
<i>Tuna tartare, extra virgin olive oil, burrata cheese, pepper</i>	

I CLASSICI

The classics

Zuppetta di cozze di Sant'Antioco su croccante di pistoccu <i>Sant'Antioco mussel soup on crunchy pistoccu</i>	1, 12, 14 € 14,00
Orziadas insemolate e fritte <i>Semolated and fried Orziadas</i>	1,14 € 15,00
Polpo alla piastra su vellutata di ceci <i>Grilled octopus on chickpea cream</i>	14 € 14,00
Il polpetto insemolato e fritto su crema di patate al tartufo <i>Semolated and fried octopus on truffled potato cream</i>	1,14 € 15,00
Gran tagliere di salumi e formaggi (per 2 persone) <i>Large platter of cold cuts and cheeses (for 2 person)</i>	1,7 € 20,00
Il pecorino alla piastra con guanciaie e riduzione al mirto <i>Il pecorino alla piastra con guanciaie e riduzione al mirto</i>	1,7,12 € 15,00

PRIMI DI MARE
Seafood first courses

Tagliolini della casa ai gamberi rossi, fiori di zucca e burrata <i>Homemade tagliolini with red prawns, courgette flowers and burrata cheese</i>	1,2,7,12 € 15,00
Tagliolini della casa all'astice <i>Homemade tagliolini with lobster</i>	1,2,12 € 20,00
Panciotti ripieni di capesante e gamberi con cherry e bottarga <i>Panciotti stuffed with scallops and prawns with cherry and bottarga</i>	1,2,12,14 € 15,00

PRIMI DI TERRA
Ground food first courses

Culurgiones della casa con pomodoro, basilico e scaglie di grana <i>Culurgiones of the house with tomato, basil and parmesan flakes</i>	1,7 € 14,00
Ciccioneddus della casa alla campidanese <i>Ciccioneddus of the Campidanese house</i>	1,7 € 14,00
Tris di melanzane alla parmigiana <i>Trio of eggplant parmesan</i>	7 € 14,00

SECONDI DI MARE
Sea main courses

Insalata tropicale di astice con ananas, cipolla di tropea, pomodorini, olio al limone, aceto e basilico <i>Tropical lobster salad with pineapple, tropea onion, cherry tomatoes, lemon oil, vinegar and basil</i>	2,12 € 20,00
Bistecca di orata alle erbe aromatiche e insalata <i>Sea bream steak with aromatic herbs and salad</i>	4 € 16,00
Gran fritto misto col pescato del giorno e insalata <i>Mixed fried fish with the catch of the day and salad</i>	1,2,4,14 € 16,00
Filetto di tonno in crosta con cipolla di tropea caramellata <i>Crusted tuna fillet with caramelized tropea onion</i>	1,4 € 15,00

SECONDI DI TERRA
Second courses of Ground food

Entrecote di manzo argentino + insalata <i>Entrecote di manzo argentino + insalata</i>	€ 20,00
Tagliata di manzo, rucola, grana, cherry, glassa balsamica <i>Tagliata di manzo, rucola, grana, cherry, glassa balsamica</i>	7 € 20,00
Hamburger di frisona di Arborea + insalata <i>Arborea Friesians burger + salad</i>	1,3,7,15 € 14,00

CONTORNI

Side Dishes

Chips di patate fresche <i>Fresh Chips</i>	€ 6,00
Pomodorini cherry <i>Cherry tomatoes</i>	€ 6,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
Le zucchine all'aceto balsamico, limone, olio extra vergine <i>Zucchini with balsamic vinegar, lemon, extra virgin olive oil</i>	1,7 € 6,00

DOLCI

Dessert

Raviolini di Sant'Antioco ricotta e scorza d'arancia e miele <i>Sant'Antioco ravioli with ricotta and orange peel and honey</i>	1,7 € 7,00
Tiramisù alla nutella <i>Nutella tiramisu</i>	3,7 € 6,00
Crumble sbagliato con crema al mascarpone <i>Wrong crumble with mascarpone cream</i>	3,7 € 6,00
Crocantino al Baileys <i>Baileys crunchy</i>	1,3,7 € 7,00

Coperto/table charges € 2,00

* In mancanza del fresco il prodotto potrebbe essere surgelato
In the absence of fresh food, the product could be frozen

Allergeni *Allergens*

Come previsto dal Regolamento UE 1169/2011,
nelle seguenti pagine sono riportati tutti gli ingredienti dei nostri piatti,
inclusi gli allergeni, evidenziati in grassetto.

Vi invitiamo in ogni caso ad avvisare delle vostre allergie il personale di sala che vi aiuterà non solo a scegliere,
ma anche eventualmente a modificare a piacere le nostre ricette in base alle vostre esigenze.

*As provided for by UE 1169/2011, the following pages lists all the ingredients contained in each dish. The
allergens are highlighted in bold. We invite you to inform our staff about any of your allergies either way. We
will be more than happy to help you choose or change our recepies based on your allergies.*

