

Cala Sinzias Resort

S'Ollastinu

Antipasti Starters

La rana pescatrice sull'albero €18,00
Carpaccio di rana pescatrice affumicato al legno
di ciliegio e agrumi
Monkfish carpaccio smoked in cherry wood and citrus

Dal mare al vostro piatto €35,00
Il nostro crudo di mare: un viaggio tra i sapori speziati,
our raw seafood: a journey through spiced flavors

La Sardegna nel piatto €18,00
Battuto al coltello di pecora e sentori di Sardegna.
Malvasia, elicriso, pecorino e spuma di pane verde
Knife-beaten sheep and hints of Sardinia.
Malvasia, helichrysum, pecorino cheese and green bread foam

Merenda del contadino €15,00
Crema di zucchine, uovo, croccante di segale e
chips di mustela
Zucchini cream, egg, rye brittle and mustela chips

Passeggiata nel giardino €15,00
Crostone di pane del Campidano, caviale di
melanzane e composizione di verdure di stagione
Campidano toasted bread, aubergine caviar and
seasonal vegetables composition



Cala Sinzias Resort

S'Ollastinu

Primi First courses

- Da golfo a golfo** €22,00
Paccheri di Gragnano, cozze, menta e spuma di pecorino sardo
Paccheri di Gragnano pasta, mussels, mint and Sardinian pecorino foam
- Gambero in camicia** €28,00
Tortello al gambero rosso con succo di crostacei e caviale di salmone
Tortello homemade pasta with red shrimp, shellfishes juice and salmon caviar
- Spaghetto d'estate** €20,00
Spaghettone con estratto di peperoni rossi, aria di mandorle e croccante di mandorle
Spaghettone pasta with red pepper extract, almond air and crunchy almonds
- In cortile** €25,00
Tagliatelle al ragù di faraona con chips di pelle e pecorino semi stagionato
Tagliatelle homemade pasta with guinea fowl ragù with semi-seasoned pecorino skin chips
- Il viaggio del riso** €20,00
Risotto alle erbe di campo, pomodori e zenzero
Risotto with wild herbs, tomatoes and ginger



Cala Sinzias Resort

S'Ollastinu

Secondi Main courses

Viaggio tra i 5 continenti €29,00
Branzino ai sentori esotici e girandola di verdure
Sea bass with exotic scents and a pinwheel of baby vegetables

Assaporando il mediterraneo €35,00
La nostra zuppa di pesce secondo l'umore del Mare Nostrum
Patata, zafferano e basilico
our fish soup according to the Mare Nostrum's mood
Potatoe, saffron and basil

L'anatra golosa €28,00
Petto d'anatra laccato alle ciliegie, millefoglie di patate e jus ristretto alla santoreggia
Duck breast lacquered with cherries, potatoe's millefeuille and savory's restricted jus

Agnello nel campo €30,00
Agnello in crosta di pane, marmellata di cipolle rosse, purea di piselli
Lamb in bread crust, red onion jam, pea puree

Dal paniere del contadino €20,00
Tortino di ceci con intercalare di vegetali e aromi
chickpeas pie with vegetables and flavorings interlayers



Cala Sinzias Resort

S'Ollastinu

Dolci Dessert

Lemon tarte €12,00
Crumble classico, purea al limone, mousse allo yogurt,
pan di spagna al limoncello
Lemon tarte
Classic crumble, lemon puree, yogurt mousse,
limoncello sponge cake

Il nostro tiramisù €12,00
Sfera al mascarpone, dacquoise al pistacchio e
salsa calda al caffè
Our tiramisù
Mascarpone sphere, pistachio dacquoise and hot
coffee sauce

Mille foglie al carasau €12,00
Crema pasticcera alla menta, purea al lime,
granita al mango
Carasau's millefoglie, custard with mint, lime
puree, mango granita

Cheesecake al mirto €12,00
Quenelle di ricotta, spirale di gel al mirto, gateau,
macaron con ganache al mirto
Myrtle cheesecake
Quenelle with ricotta, spiral of myrtle gel, gateaux,
macaron with myrtle ganache

È buono... Prendimi! €12,00
Ganache montata al Guanaja 70%, sablé bretone salato,
copertura rocher, coulis al lampone
It's good... Take me!
Guanaja whipped ganache 70%, breton salty sablé,
rocher coating, raspberry coulis

