

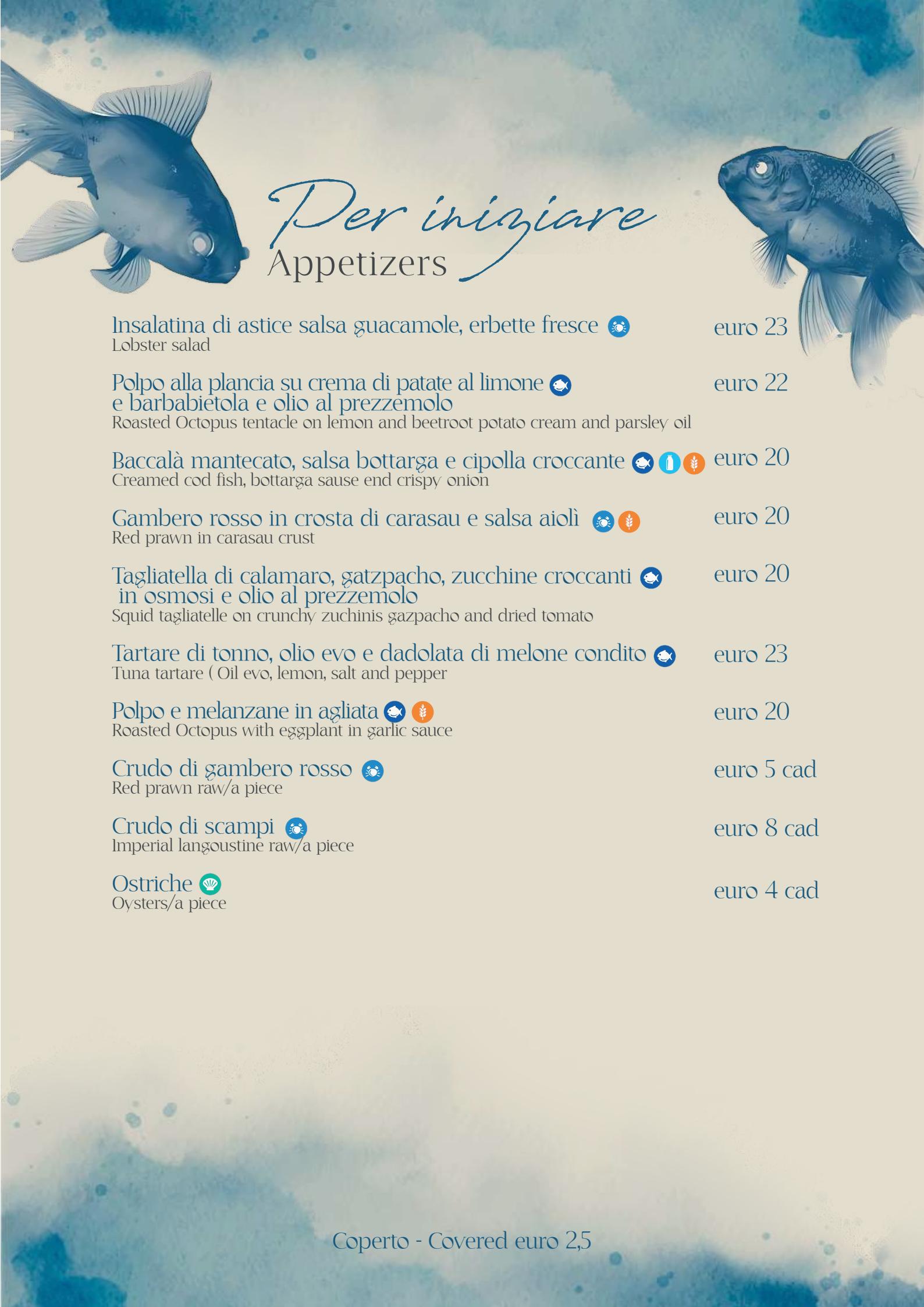


# AQUATICA

RISTORANTE

Guarda qui i nostri fuori menù  
Look at our off-menu items here





# Per iniziare

## Appetizers

Insalatina di astice salsa guacamole, erbette fresche  euro 23  
Lobster salad

Polpo alla plancia su crema di patate al limone  e barbabietola e olio al prezzemolo  
Roasted Octopus tentacle on lemon and beetroot potato cream and parsley oil

Baccalà mantecato, salsa bottarga e cipolla croccante    euro 20  
Creamed cod fish, bottarga sauce end crispy onion

Gambero rosso in crosta di carasau e salsa aioli   euro 20  
Red prawn in carasau crust

Tagliatella di calamaro, gatzpacho, zucchine croccanti  euro 20  
in osmosi e olio al prezzemolo  
Squid tagliatelle on crunchy zuchinis gazpacho and dried tomato

Tartare di tonno, olio evo e dadolata di melone condito  euro 23  
Tuna tartare ( Oil evo, lemon, salt and pepper

Polpo e melanzane in agliata   euro 20  
Roasted Octopus with eggplant in garlic sauce

Crudo di gambero rosso  euro 5 cad  
Red prawn raw/a piece

Crudo di scampi  euro 8 cad  
Imperial langoustine raw/a piece

Ostriche  euro 4 cad  
Oysters/a piece

Coperto - Covered euro 2,5





# La Pasta

## First dishes

**La Fregola**     euro 22

Fregola Sarda in salsa di mare  
Typical Sardinian pasta with seafood

**La Casareccia**    euro 22

Crema di piselli, calamari, seppia, cozze, pomodorini e pane croccante  
Peas cream, squid, cuttlefish, mussels, cherry tomatoes and crispy bread

**Lo Scialatiello**   euro 28

Pasta fresca e salsa d' Astice pomodorini pachino  
Fresh pasta with lobster and pachino tomatoes

**La fregola a tutto gambero**    euro 25

Fregola sarda con gambero rosso, bisque di gambero crema di gambero  
Typical Sardinian pasta with prawn

**I Culurgiones fritti**   euro 20

Pasta fresca salsa di pomodoro e crema di pecorino  
Fresh fried pasta with tomato sauce and pecorino cream

**Maccarones de Punzu**   euro 18

Pasta fresca salsiccia sarda salsa di pomodoro e pecorino  
Fresh pasta Sardinian sausage tomato sauce and pecorino cheese



Coperto - Covered euro 2,5





## Per seguire Second courses

Filetto di pescato in crosta di pane aromatizzato il suo fondo e verdure ripassate Fish fillet in bread crust	€ 22
Tonno panato al sesamo in salsa teriyaki Tuna in teriyaki sauce	€ 22
Fritto di calamari, misticanza e salsa aioli Fried squids	€ 20
Calamaro grill, misticanza e salsa romesco Grill squids	€ 20
Pescato del giorno Catch of the day/hectogram	€ 8 hg
Aragosta Lobster/hectogram	€ 18 hg
Astice blu Blue lobster/hectogram	€ 15 hg
Vitello tonnato, crema d'uovo marinato e salsa tonnata Veal with tuna sauce	€ 20

## Per accompagnare Side dishes

Tortino di melanzana alla Parmigiana in salsa agliata e crema di pecorino Eggplant parmesan cakes, garlic souce and pecorino cream	€ 18
Formaggio arrostito su crostone di pane Roasted cheese on crispy bread	€ 10
Patate al forno Baked potatoes	€ 7
Patate bravas Fried chips	€ 7
Insalata mista di stagione Mixed salad	€ 7

Coperto - Covered euro 2,5

# Dolci e frutta

## Dessert and Fruit



Tiramisù euro 7  
Tiramisù

Seadas al Miele o Zucchero euro 7  
Sardinian fried pastry filled with Pecorino cheese

Bavarese yogurt ai frutti di bosco euro 7  
Bavarese yogurt with berries

Crema Catalana euro 6  
Catalan cream

# Bibite

## Soft drink

Birra cl 0,33 (gluten free - no alcohol) euro 4,5  
Beer cl 0,33

Birra cl 0,33 euro 4  
Beer cl 0,33

Bibite in lattina cl 0,33 euro 3,5  
Soft drink

Amari da euro 4  
Bitters and liqueurs

Acqua nat - gas cl 0,66 euro 2,5  
Water

Caffè euro 2  
Coffee

\* Per il vino al calice rivolgersi al personale di sala



Coperto - Covered euro 2,5



# Allergeni

## Allergens

\* In caso di non reperibilità di prodotto fresco, garantiamo un prodotto surgelato e opportunamente trattato, e fornito dai migliori fornitori locali. In caso di dubbi riguardo eventuali allergie ad alcuni specifici prodotti, potete rivolgervi allo staff che è preparato per fornirvi qualunque informazione a riguardo.

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati. 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 degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti dell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

\* in case of unavailability of fresh product, we guarantee a frozen product and suitably treated, and supplied

By the best local suppliers. In case of doubts regarding any allergies to some specific products, you can contact the staff who is prepared to provide you with any information about it.

Information to customers concerning the presence in foods of ingredients or technological adjuvants considered allergens or their derivatives.



CRUSTACEAN  
CROSTACEI



SESAME  
SESAMO



NUTS  
FRUTTA  
A GUSCIO



GLUTEN



EGG  
UOVA E  
DERIVATI



FISH  
PESCE



SHELLFISH  
MOLLUSCHI



MUSTARD  
MOSTARDA



CELERY  
SEDANO



PEANUTS  
ARACHIDI E  
DERIVATI



MILK  
LATTE E  
DERIVATI



SULPHITE



SOYA



LUPINS  
LUPINI