

albachiana

BEACH CLUB & RESTAURANT

Tel. +39 3441349955

albachiarapoetto@gmail.com

Viale Golfo di Quartu 29,
Quartu Sant'Elena

SEGUICI SU



#albachiarapoetto

Prenota la tua cena, festa,
matrimonio o evento speciale



albachiana

BEACH CLUB & RESTAURANT

MENÙ
RISTORANTE

a la carte

www.albachiarapoetto.it

ANTIPASTI *Starters*

Ostrica €4 al pezzo
Oyster

Gambero Rosso* €10 al pezzo
*Red prawn** 2,5

Scampo* €10 al pezzo
*Langoustine** 2,8

PLATEAU DI CRUDO* 2,14,11

3 ostriche, 1 gambero rosso, 1 scampo €30

Fresh raw seafood platter with 3 oysters, 1 red prawn, 1 langoustine

6 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 scampi €55

Fresh raw seafood platter with 6 oysters, 2 red prawns, 2 langoustines

10 ostriche, 5 gamberi rossi, 5 scampi €110

Fresh raw seafood platter with 10 oysters, 5 red prawns, 5 langoustines

Polpo fritto, coleslaw e mayonese alla soia e tabasco €17

Deep-fried octopus, coleslaw and soy sauce and tabasco mayonnaise 1, 3, 6, 7, 10, 14

Gamberi rossi, burrata, salsa teriyaki €20

Red prawn, burrata, teriyaki sauce 2,6,7

Battuto di manzo, ricotta mustia, senape al miele e crumble ai capperi €16

Steak tartare, ricotta mustia, honey mustard and capers crumble 1, 7, 10

Salumi e formaggi €16

Salami and cheese 1, 7

Prosciutto crudo di parma e mozzarella di bufala €15

Dry-cured parma ham and buffalo mozzarella 7

PRIMI *First Courses*

Linguine con arselle e ... €20 **"il vostro preferito!"**

Bottarga di muggine in polvere / emulsione di bottarga di muggine

Linguine pasta with clams and...

Salted and cured grey mullet roe pouch powder / salted and cured grey mullet roe pouch powder emulsion 1, 4, 14

Trenette all'astice, la sua bisque e burro salato €28 min 2 persone

Trenette pasta with lobster flesh, his bisque and salted butter 1, 2, 7

Baby culurgiones, ragout di mare, burro al limone €16

Smaller version of the traditional sardinian ravioli, filled with potatoes sea ragout, and lemon butterblack fregula, mussels in emulsion, langoustine and its bisque, parsley sauce 1, 2, 14

Gnocco di patata, gambero rosso, limone, crema di scarola riccia, pinoli tostati €17 **Novità**

Potato gnocchi, red prawn, lemon, curly escarole cream, toasted pine nuts 1, 2, 7, 8

Risotto al casizzolu, zucca candita e liquiriza €16

Risotto with casizzolu (typical sardinian cheese), candy pumpkin and liquorice 7

SECONDI DI MARE *Main courses from the sea*

Filetto di salmone grigliato, indivia e crema di cavolfiore €18

Grilled salmon fillet, endive and cauliflower cream 4

Gamberi rossi grill, misticanza e citronette €24

Grilled red shrimps, salad, citronette 2

Calamari fritti e maionese alla sriracha €20

Deep-fried squid and sriracha mayonnaise 1, 3, 14

Orata alla griglia €18

Grilled sea bream

SECONDI DI TERRA *Main courses from the land*

La milanese con mayo allo zafferano €20 **Novità**

Milanese steak and saffron mayonnaise 1,3

Costata disossata da 400g €30 **"Specialità"**

400g beef steak

CONTORNI *Sides*

Verdure crude €9 (composizione in base alla disponibilità)

Raw vegetables, composition may vary depending on availability

Verdure cotte €8 (composizione in base alla disponibilità)

Roasted vegetables, composition may vary depending on availability

Chips di patate €8

Potato chips 1

Patate dippers* €6

Potato dippers 1

Patate al forno €7

Roasted potatoes

Coperto € 2,50

* Per necessità di lavorazione alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati

**Due to processing requirements, some products could be blast chilled or frozen*

Allergeni / *Allergens*

1 Glutine, 2 Crostacei, 3 Uova, 4 Pesce, 5 Arachidi, 6 Soia, 7 Latte, 8 Frutta con guscio, 9 Sedano, 10 Senape, 11 Sesamo, 12 Solfiti, 13 Lupini, 14 Molluschi

Prodotto acquistato fresco e sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento in conformità alle prescrizioni del reg. Ce 853/2004, allegato III, sezione viii, capitolo 3, Lettera d, punto 1.

** Prodotto surgelato all'origine