



CLUB HOUSE restaurant

Gentili clienti,

vi invitiamo a segnalare al nostro personale eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il nostro staff è a vostra completa disposizione per fornirvi informazioni sugli ingredienti utilizzati e per aiutarvi a scegliere in sicurezza. Grazie per la collaborazione.

Dear customers,

we invite you to inform our staff of any allergies or food intolerances. Our staff is at complete disposal to provide information on the ingredients used and to help you make a safe choice. Thank you.



MENU

Antipasti – Starters

- 6,8 Tartar di ricciola con sedano, limone e
caki mela € 20
*Amberjack tartare with celery, lemon,
and fuyu persimmon*
- 3,6, 8,11 Bocconcini di rana pescatrice alla
catalana € 18
Monkfish bites Catalan-style

Primi piatti – Pasta selection

- 1,2, 3,6,7 Fregola ai frutti di mare € 24
Fregola with seafood
- 1,3, 7,8 Spaghetti all'astice € 26
Spaghetti with lobster
- 1,3, 4,6 Kulurgiones ai funghi € 19
Sardinian dumplings with mushrooms

Secondi piatti – Main courses

8 Scaloppa di baccalà alla € 24
mediterranea

Mediterranean-style salt cod escalope

8 Bocconcini di cernia con asparagi e € 32
topinambour

*Grouper bites with asparagus and
Jerusalem artichoke*

3 Entrecôte con cipolle rosse, lamponi e € 26
pomodorini

*Entrecôte with red onions, raspberries,
and cherry tomatoes*

4,8,9 Orto mediterraneo € 14
Mediterranean garden

Dolci – Dessert

4 Mousse ai tre cioccolati con coulis ai € 12
lamponi

*Three-chocolate mousse with raspberry
coulis*

CARTA DEI VINI

Wine list



Bollicine - Sparkling wines

Akènta, Vermentino di Sardegna DOC
Spumante extra dry, Cantina Santa
Maria La Palma € 30 € 8,5

Musti Nobilis, Prosecco DOC Spumante
extra dry, Cantina Musti Nobilis € 25 € 8



Bianchi - White wines

Karmis, Isola dei Nuraghi IGT, Cantine
Contini € 30

Is Argiolas, Vermentino di Sardegna
DOC, Cantina Argiolas € 32 € 8,5

Costamolino, Vermentino di Sardegna
DOC, Cantina Argiolas € 28 € 8

Lunaris, Vermentino di Gallura DOCG,
Tenuta Asinara € 28 -





Rossi – Red wines

Barrua, Sardegna, Isola dei Nuraghi IGT, € 90 -
Cantina Agripunica

Nepente di Oliena, Cannonau di € 28 € 8
Sardegna DOC, Cantina di Oliena

Rocca Rubia, Carignano del Sulcis DOC, € 32 € 8,5
Cantina Santadi

Terre Brune, Carignano del Sulcis € 90 -
Superiore DOC, Cantina Santadi

Buio, Carignano del Sulcis DOC, Cantina € 30 -
Mesa



