La *T*radizone
è una *m*ateria
da considerare
Viva ed in
Evoluzione
Altrimenti è
qualcosa che
non appartiene
alla *V*ita,
ma soltanto
alla *M*emoria.

RISTORANTE
CALALUNA

Elenco degli ALLERGENI
presenti nei piatti di questo Ristorante
in ottemperanza al Regolamento No. 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1 **Cereali** contenenti **glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
- Sciroppi di glucosio a base di grano, inclusio destrosio;
- Malto destrine a base di grano;
- Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilicodi origine agricola.

2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
3 **Uova** e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
4 **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
6 **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
- olio e grasso di soia raffinato;
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.

7 **Latte** e prodotti a base di latte (incluso **lattosio**), tranne:
- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattiolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

8 **Frutta a guscio** vale a dire:
- mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoiensis(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifoliae i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9 **Sedano** e prodotti a base di sedano.
10 **Senape** e prodotti a base di senape.
11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
12 **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13 **Lupini** e prodotti a base di lupini.
14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

* Per garantire la **qualità** e la **sicurezza alimentare**, questi ingredienti sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono stati sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

List of ALLERGENS
present in the dishes of this Restaurant
in compliance with Regulation No. 1169/2011

Substances or products causing allergies or intolerances

1 **Cereals** containing **gluten**, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
- wheat based glucose syrups including dextrose;
- wheat based maltodextrins;
- glucose syrups based on barley;
- cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

2 **Crustaceans** and products thereof.
3 **Eggs** and products thereof (including eggs of all species of oviparous animals).
4 **Fish** and products thereof, except:
- fish gelatine used as carrier or vitamin or carotenoid preparations;
- fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

5 **Peanuts** and products thereof.
6 **Soybeans** and products thereof, except:
- fully refined soybean oil and fat;
- natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
- plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

7 **Milk** and products thereof (including **lactose**), except:
- whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- lactitol (including cow, goat, sheep milk, and any type of product derived from them).

8 **Nuts**, namely:
- almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

9 **Celery** and products thereof.
10 **Mustard** and products thereof.
11 **Sesame** seeds and products thereof.
12 **Sulphur dioxide** and **sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13 **Lupin** and products thereof
14 **Molluscs** and products thereof.

* To guarantee **quality** e **food safety**, these ingredients are frozen by the manufacturer or have been subjected to blast chilling at negative temperatures, as described in the HACCP plan pursuant to Reg. CE 852/04.

ANTIPASTI *starters*

Allergeni/*Allergens*

€ 14 Crocchette di patate polpo* croccante maionese al curry 1-3-4-14
Potatoes croquettes crunchy octopus and curry mayonnaise*

€ 15 Cozze crostini e pomodoro 1-14
Mussels croutons and tomatoe

€ 18 Tartare di tonno rosso* hummus uova di lompo sesamo tostato 3-4-11
Red tuna tartare hummus lumpfish roe and toasted sesame*

€ 15 Ricotta "gentile" melone ravanello e bottarga di Cabras con pane guttiau 1-4-7
Local Ricotta cheese, melon, radish and Cabras' bottarga with Sardinian guttiau bread

€ 16 Bistoccu ai cereali di Montresta burrata salmone marinato e pomodori confit 1-4-7
Typical Montresta cereal bread, burrata cheese, marinated salmon and confit tomatoes

€ 14 Coratella di agnello e moddizzosu Dorgalese (pane tradizionale di patate) 1-12
Lamb offal with moddizzosu (traditional potato bread from Dorgali)

€ 18 Salumi e formaggi di Sardegna 1-7
Selection of Sardinian cured meats and cheeses

PASTA FRESCA FATTA IN CASA E PRIMI PIATTI

fresh homemade pasta and first courses

€ 20 Culurgiones d'Ogliastra purpuzza zafferano finocchietto e Pecorino 1-7-12
Culurgiones from Ogliastra with fresh sausage, saffron, wild fennel and Pecorino cheese

€ 16 Anzelottos Dorgalesi con ragù alle tre carni 1-3-7-12
Ravioli stuffed with cheese and vegetable on three meat ragout

€ 19 Chicche di patate pesto di pomodori e mandorle, vongole e basilico 1-3-7-14
Potato gnocchi's with tomatoes and almond pesto, clams and basil

€ 22 Zuppetta di Filindeu allo scoglio (una delle paste più rare e antiche del mondo) 1-12-14
Filindeu soup with seafood (rare Sardinian pasta, called "Threads of God")

€ 15 Spaghettone Verrigni al pesto di pistacchio con stracciatella, crema di datterino e pomodori confit 1-7-8
Verrigni's spaghetti with pistachio pesto, stracciatella cheese and creamed plum tomatoes and tomatoes confit

€ 18 Tagliolini al ragù di leccia, leggermente piccante 1-3-4-12
Tagliolini pasta with leerfish ragout, slightly spicy

€ 18 Gnocchi di patate ripieni alla Carbonara saltati al burro, guanciale e Pecorino Romano 1-3-7
Potato gnocchis stuffed with carbonara sauce, sautéed on butter guanciale bacon and Pecorino Romano cheese

Piatto Vegetariano *VEGETARIAN PLATE*

IL PESCE *seafood*

Allergeni/*Allergens*

€ 24 Polp Fiction 1-7-12
Polpo* grigliato al Cannonau pancetta croccante purè di patate crema di pecorino
Grilled octopus on Cannonau wine, crispy bacon, mashed potatoes and pecorino drops*

€ 23 Filetto di pesce bianco* in doppia cottura bietola saltata e crema di porri 4-7
Double-cooked white fish fillet with sautéed chard and leek cream*

€ 40 Siamo Fritti! Frittura* di calamaro polpo spada anemone paranza e patate 1-3-4-14
Fried squid octopus swordfish small fish anemone and potatoes*
per 3 persone - piatto da condividere *for 3 people - dish to share*

LA CARNE *meat*

€ 24 Entrecote arrostita con patate al forno -
Roasted entrecote with backed potatoes

€ 22 Spalla di vitellone brasata con crema di porri e polenta souffle 1-3-7-12
Braised veal shoulder, leek cream and polenta souffle

€ 24 Stinco di cinghiale laccato, il suo fondo e purè di patate 6-7-12
Boar shank on its stock and mashed potatoes

€ 22 Crocchetta di pecora Sarda zucchine saltate e salsina al finocchietto 1-3-7
Sardinian sheep croquette with sautéed zucchini and wild fennel sauce

VEGETARIANO *vegetarian*

€ 18 "Spezzatino" dell'orto -
Stufato di verdure di stagione con una leggera salsa di pomodoro fresco
Seasonal vegetable stew with a light fresh tomato sauce

€ 15 Burger di Melanzana accompagnata da patatine fritte* 1-3-7
Melanzana arrostita impanata e fritta con pesto, bufala e misticanza
*Fried roasted eggplant with pesto, buffalo mozzarella, mixed salad served with French fries**

€ 16 Polpette di lenticchie rosse crema di porro e patate 1-7
Red lentil meatballs with leek cream and potatoes

€ 18 Cous cous zucchine saltate ravanello stracciatella e mirtillo 7
Cous cous with sautéed zucchini, radish, stracciatella cheese and blueberry

€ 7 Patatine fritte* *French fries** 1

€ 7 Insalata mista *Mixed salad* -

Coperto €2,80/pp *COVER CHARGE*