



Menù

S'ARENA BEACH
OASIS HOTEL

Chef: Vito Colella

Coperto €2,50
Cover charge

allergeni
allergens

Antipasti / Starters



* La varietà di tartare di pesce e germogli di verdure con dressing tartare, sauce caffè e citronette all'extra vergine
Variety of fish Tartare and vegetable sprouts with tartar dressing coffee and citronette

€15,00



In crosta di filetti di mandorle, le alici farcite con mousse di patate e cozze con insalatina di pomodoro, cipolla rossa e gocce di tabasco
Crusted with almond fillets anchovies stuffed with tomato salad, red onions and tabasco

€13,00



* L'insalatina di seppie e arance con croccante di finocchio al miele
The cuttlefish and orange salad with honey fennel crunch

€14,00



La zuppetta di cozze con crostini
Mussel Soup with croutons

€12,00



* I fiori di zucca in soffice pastella farciti di ricotta e fior di latte
Courgette flowers in a soft batter filled with ricotta and fior di latte mozzarella cheese

€15,00



La composizione di salumi sardi, sott'olio fatti in casa e crema di formaggio
Composition of cured meats, homemade pickled oil and cream cheese

€14,00



Il tortino di verdure su fonduta di parmigiano
Vegetable pie on parmesan fondue

€12,00



Il carpaccio di Polpo con crudité di zucchine e dressing di pomodoro confit
Octopus carpaccio with zucchini crudité and confit tomato dressing

€12,00



Il nostro crudo di mare

Our Raw Seafood

Le Ostriche Oysters

1pz / 1pc

€5,00

I Gamberi (abbattuti/Blast chilling) Shrimp

1pz / 1pc

€3,00

Gli Scampi (abbattuti/Blast chilling) Prawn

1pz / 1pc

€4,00



La burrata con spicchi di datterino variegato
Burrata with variegated datterino tomatoes

€12,00

(*)

contengono prodotti surgelati
contain frozen products

allergeni
allergens

Primi / First course



Gli spaghetti di semola trafilati al bronzo fatti in casa al sugo d'Astice e datterino fresco leggermente piccante (pasta fresca)
Homemade bronze-drawn semolina spaghetti with lobster sauce and slightly spicy fresh datterino tomatoes (fresh pasta)

€26,00



* Gli agnolotti di pasta fresca alla clorofilla di prezzemolo, farciti con battuto di gambero e burrata, dressati con bisque di crostacei e insalata di datterino variegato
Fresh Pasta Agnolotti with parsley chlorophyll, stuffed with chopped prawns and burrata, dressed with shellfish bisque and variegated datterino tomatoes salad

€16,00



Il risotto di carnaroli sfumato al vermentino, con cozze e pesto di sedano
Carnaroli Risotto blended with vermentino with mussels and celery pesto

€14,00



* La fregola risottata ai frutti di mare
Fregola with seafood

€16,00



Gli spaghetti spadellati alle vongole e polvere di bottarga
Spaghetti clams and bottarga

€16,00



I bocconcini di ricotta vaccina e spinaci su salsa di peperoni leggermente piccante
Morsels of cow's milk ricotta and spinach on a slightly spicy pepper sauce

€12,00



Di sfoglia all'uovo ai pistilli di zafferano, i ravioli farciti con fusione di dolce sardo e patate profumati alla menta su coulis di pomodoro fresco.
Ravioli with egg and saffron pastry, filled with Dolce Sardo and potatoes flavoured with mint on a coulis of fresh tomatoes

€16,00



Lo spaghetti classico pomodoro fresco e basilico (pasta fresca)
The classic spaghetti with fresh tomato and basil (fresh pasta)

€10,00

(*)

contengono prodotti surgelati
contain frozen products

allergeni
allergens

Secondi / Main course



* Il fritto di calamari e gamberi con verdure in tempura e salsa tartara
Fried Calamari and Prawns with tempura vegetables and tartar souse

€18,00



Gli abbracci di ricciola e porri scottati in padella con olive taggiasche su insalatina di couscous e cubettata di verdure
Pan-seared amberjack and leeks with taggiasca olives on a couscous salad and diced vegetables

€20,00



* Tonno scottato con crema di peperoni e cipolla caramellata
Seard tuna with pepper cream and caramelized onion

€18,00



I medaglioni di filetto di manzo bardati con pancetta affumicata su salsa taleggio e cipolle brasate
Beef fillet medallions adorned with smoked bacon on taleggio souse and braised onions

€22,00

La tagliata d'anatra con riduzione di cannonau e zeste d'arancia
Sliced duck with Cannonau reduction and orange zest

€18,00

Il carrè d'agnello in crosta di panure alle erbe in doppia cottura, su purea di patate e cipollotti glassati al balsamico
Rack of lamb encrusted with double-cooked herb breadcrumbs, mashed potatoes and balsamic-glazed spring onions

€34,00



Il Pescato del giorno alla griglia
Grilled catch of the day

100g

€7,00



Il Branzino al sale con verdure al forno
Salted sea bass with baked vegetables
-(solo su prenotazione / by reservation only)

100g

€9,00

La Tomahawk alla griglia con patate arrosto per 2 pax
Grilled Tomahawk with roast potatoes for 2 people

€70,00

Il Controfiletto di Scottona alla griglia
Grilled Scottona sirloin

200g

€20,00

(*)
contengono prodotti surgelati
contain frozen products

allergeni
allergens

Contorni / Side Dishes

Insalata verde Green salad	€5,00
Insalata mista Mixed salad	€7,00
Patate arrosto Roast potatoes	€5,00
Patate fritte French fries	€5,00
Verdure alla griglia Grilled vegetables	€6,00
Verdure al vapore Steamed vegetables	€5,00



Dolci / Desserts



Tiramisù	€7,00
Millefoglie con crema Chantilly e fragole Millefeuille with chantilly cream and Strawberries	€6,00
Mezza sfera con mousse di cioccolato bianco, gel di lampone e crumble alla vaniglia Half white mousse chocolate sphere, raspberry gel and vanilla crumble.	€7,00
Le piccole seadas con colatura di miele e zeste d'arancia Small seadas with honey and orange zest	€7,00

Vini / Wines

Vini Bianchi	CL		
White Wines			
- Cantina Surrau			
Sciala	75		€38,00
Branu	75		€24,00
- Cantina Surrau			
Su'Aro	75		€24,00
- Cantina Contini			
Pariglia	75	€4,50	€18,00
- Cantina Saraja			
Tarra Noa	75		€24,00
- Cantina Atlantis			
Crizia	75		€22,00
- Cantina Canayli			
Vendemmia Tardiva	75		€45,00
- Cantina Siddùra			
Maia	75		€60,00
- Cantina Depperu			
Ruinas	75		€55,00
Vini Rossi			
Red Wines			
- Cantina Surrau			
Sincaru	75		€32,00
- Cantina Surrau			
Su'Diterra	75		€24,00
- Cantina Contini			
Nieddera Rosé	75		€18,00
- Cantina Saraja			
Libaltai	75		€26,00
- Cantina Jerzu Antichi Poderi			
Bantu	75	€4,50	€18,00
- Cantina Siddùra			
Cannonau Riserva Fòla	75		€65,00
Nudo Rosato	75		€40,00



Spumanti / Sparkling wines

Spumanti

Sparkling Wines

	CL		
- Cantina della Vernaccia			
Is Arutas Brut	75		€22,00
- Cantina Murales			
Kariasa Rosè Extra Dry	75		€26,00
- Cantina Santa Maria la Palma			
Akenta	75		€25,00
- Veuve Clicquot Ponsardin			
Veuve Clicquot	75		€150,00
- Marchese Antinori			
Antinori Blanc	75		€120,00

Birre / Beers

Ichnusa Non Filtrata	33	€4,00
Ichnusa Unfiltered		
Heineken Import	33	€4,00
Heineken Ø	33	€3,50
Corona	33	€4,50

Bevande / Soft Drinks

Acqua Bottiglia	75	€2,50
Water (Bottle)		
Coca Cola		€3,00
Coca Cola Zero		€3,00
Fanta		€3,00
Sprite		€3,00
The Lipton Pesca		€3,00
Lipton Iced Tea (Peach)		
The Lipton Limone		€3,00
Lipton Iced Tea (Lemon)		

Caffè

Caffè	€1,50
Caffè Decaffeinato	€1,80
Decaffeinated Coffee	
Cappuccino	€2,00







Si avvisano i gentili ospiti che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

Cereali contenenti glutine



grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
b) maltodestrine a base di grano;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



Crostacei e prodotti a base di crostacei



Uova e prodotti a base di uova



Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



Arachidi e prodotti a base di arachidi



Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) latticello.



Frutta a guscio

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



Sedano e prodotti a base di sedano.



Senape e prodotti a base di senape



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



Lupini e prodotti a base di lupini



Molluschi e prodotti a base di molluschi



We inform our guests that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 substances or products causing allergies or intolerances "

Cereals containing gluten:



wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
(a) wheat based glucose syrups including dextrose
(b) wheat based maltodextrins
(c) glucose syrups based on barley
(d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin



Crustaceans and products thereof



Eggs and products thereof



Fish and products thereof, except:

(a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
(b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine



Peanuts and products thereof



Soybeans and products thereof, except:

(a) fully refined soybean oil and fat
(b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
(c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
(d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources



Milk and products thereof (including lactose), except:

(a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
(b) lactitol



Nuts, namely:

almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (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



Celery and products thereof



Mustard and products thereof



Sesame seeds and products thereof



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



Lupin and products thereof



Molluscs and products thereof

