

Salinedda

BEACH CLUB



MENU
RESTAURANT

RESTAURANT

MEDITERRANEAN CUISINE

ANTIPASTI / STARTERS

- INSALATA RUSSA IMPERIALE** 24
IMPERIAL RUSSIAN SALAD 3, 4, 10
- TARTARE DI BOVINO** 22
tuorlo marinato, senape, acciughe siciliane e cialda di pane
BEEF TARTARE
with marinated egg yolk, mustard, Sicilian anchovies and crisp bread wafer 1, 3, 4, 10
- RICOTTA PRIMO FIORE** 16
con verdure di stagione cotte, crude e pickled
PRIMO FIORE RICOTTA
with seasonal vegetables, cooked, raw and pickled 1, 7, 9
- CEVICHE DI PESCATO DEL GIORNO** 24
CATCH OF THE DAY CEVICHE 4, 5, 9

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- FREGOLA SARDA** 26
con cozze, guanciale, pecorino sardo e limone
SARDINIAN FREGOLA
with mussels, guanciale, Sardinian pecorino cheese and lemon 1, 7, 9, 14
- TONNARELLI AL RAGÙ DI AGNELLO** 24
melanzane e menta
TONNARELLI WITH LAMB RAGÙ
aubergine and mint 1
- PACCHERI ALL'ASTICE** 36
PACCHERI WITH LOBSTER 1, 2
- CULURGIONES** 16
con pomodoro fresco e ricotta salata
CULURGIONES
with fresh tomato and salted ricotta cheese 1, 7

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

- PESCATO DEL GIORNO** 32
con panzanella e gazpacho di pomodoro
CATCH OF THE DAY
with panzanella and tomato gazpacho 1, 4
- POLPO SCOTTATO** 26
con sobrasada dolce, formaggio di capra e melanzane al forno
SEARED OCTOPUS
with sweet sobrasada, goat cheese and baked aubergine 7, 14
- BRUSCHETTONE DI PANE ARTIGIANALE** 18
hummus, verdure di stagione e gremolada
ARTISAN BREAD BRUSCHETTA
with hummus, seasonal vegetables and gremolada 1, 10, 11
- FILETTO DI VITELLO AL FALSO PEPE** 34
glassato al brandy
VEAL FILLET WITH PINK PEPPER
glazed with brandy 7

INSALATE / SALADS

INSALATA AL TONNO 19

lattuga, pomodorini, cetrioli, carote, tonno, olive nere

TUNA SALAD

lettuce, cherry tomatoes, cucumber, carrots, tuna and black olives 4

INSALATA DI POLLO GRIGLIATO 20

misticanza, pomodorini, mais, zucchine marinate, pollo, grana

GRILLED CHICKEN SALAD

mixed leaves, cherry tomatoes, sweetcorn, marinated courgettes, chicken and grana cheese 7

INSALATA ALLE ACCIUGHE 19

rucola, lattughino, pomodori, cipolla marinata, acciughe, capperi, carasau

ANCHOVY SALAD

rocket, baby lettuce, tomatoes, marinated onion, anchovies, capers and carasau bread 1,4

INSALATA UOVA E TONNO 18

lattuga, fagiolini, patate, tonno, uova di quaglia, olive nere

EGG AND TUNA SALAD

lettuce, green beans, potatoes, tuna, quail eggs and black olives 3,4

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISÙ DELLA CASA 8

crema al mascarpone, savoiardi al caffè e cacao amaro

HOUSE TIRAMISÙ

mascarpone cream, coffee-soaked ladyfingers and bitter cocoa 1,3,7

PROFITEROLE AL CIOCCOLATO 8

bignè ripieni di crema, glassa al cioccolato fondente

CHOCOLATE PROFITEROLES

cream-filled choux pastry with dark chocolate glaze 1,3,7

SEADAS 8

frittelle ripiene di formaggio fresco, servite con miele

SEADAS

fried pastries filled with fresh cheese, served with honey 1,7

CRÈME BRÛLÉE 6

crema alla vaniglia con crosta di zucchero caramellato

CRÈME BRÛLÉE

vanilla custard with caramelised sugar crust 3,7

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 75CL 4
STILL / SPARKLING WATER

Coperto € 5

Tutte le sere fuori carta con 2/3 referenze

Cover charge € 5

A selection of 2 or 3 daily specials will be available each evening

ALLERGENI

- 1 CEREALI contenenti glutine e derivati
- 2 CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3 UOVA e prodotti a base di uova
- 4 PESCE e prodotti a base di pesce
- 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6 SOIA e prodotti a base di soia
- 7 LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 FRUTTA A GUSCIO e prodotti derivati
- 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 sesamo
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI oltre 10 mg/kg o 10 mg/l
- 13 LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14 MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

ALLERGENS

- 1 CEREALS containing gluten and products thereof
- 2 CRUSTACEANS and products thereof
- 3 EGGS and products thereof
- 4 FISH and products thereof
- 5 PEANUTS and products thereof
- 6 SOY and products thereof
- 7 MILK and products thereof (including lactose)
- 8 TREE NUTS and products thereof
- 9 CELERY and products thereof
- 10 MUSTARD and products thereof
- 11 SESAME SEEDS and products thereof
- 12 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES above 10 mg/kg or 10 mg/l
- 13 LUPINS and products thereof
- 14 MOLLUSCS and products thereof

I nostri piatti possono contenere gli allergeni indicati dal Regolamento UE 1169/2011. In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il personale prima dell'ordinazione. Pur adottando tutte le precauzioni necessarie, non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazioni. Alcuni prodotti possono contenere ingredienti congelati e/o abbattuti per obbligo di legge, come il tonno, per eliminare il rischio di Anisakis.

Our dishes may contain the allergens listed under EU Regulation 1169/2011. If you have any allergies or intolerances, please inform our staff before ordering. Although all necessary precautions are taken, we cannot guarantee the complete absence of cross-contamination. Some products may contain frozen and/or blast-chilled ingredients, as required by law, such as tuna, to eliminate the risk of Anisakis.



Salinedda Beach Club
Località Salinedda, Capo Coda Cavallo - 07052 San Teodoro (Sassari)
Sardinia - Italy
+39 340 1738449 - info@salinedda.it - www.salinedda.it