



TORRE del PORTICCIOLO

CAMPING | VILLAGE | GLAMPING ★★★★★

LO CHEF CONSIGLIA

Prosciutto e Melone <i>Cured ham with Melon</i>	F	Porz. € 15.00
Caprese di pomodoro, mozzarella, basilico <i>Tomato, mozzarella, basil</i>	F	Porz. € 15.00
Guazzetto di cozze e vongole <i>Mussels and clams soup</i>	F/C	Porz. € 15.00
Degustazione Tonno e Spada affumicati <i>Mix of tuna and smoked swordfish</i>	F	Porz. € 16.00
Tris di Antipasti di Mare <i>3 types of appetizers</i>	F	Porz. € 18.00
Degustazione di Salumi e Formaggi sardi <i>Cured Meat and Cheese tasting with vegetables</i>	F	Porz. € 16.00
Pasta al pomodoro <i>Pasta with tomato sauce</i>	F	Porz. € 10.00
Pasta al ragù di carne <i>Pasta with bolognese sauce</i>	F	Porz. € 12.00
Lasagne alla Bolognese Tipico piatto della tradizione bolognese. <i>Lasagne con besciamella, ragù.</i> <i>lasagna with béchamel sauce, meat sauce.</i>	F	Porz. € 16.00
Pasta alla carbonara con Guanciale, uovo e pecorino <i>Carbonara pasta with bacon, egg, chilli pepper</i>	F/C	Porz. € 16.00
Spaghetti alla Bottarga di Muggine <i>Spaghetti with mullet fish eggs</i>	F/C	Porz. € 16.00
Spaghetti all'Algherese con vongole, pomodorini, capperi ed olive <i>Spaghetti speciality of Alghero with tomato, capers, black olives, clams</i>	F/C	Porz. € 18.00
Zuppa di Fregola Sarda ai Frutti di Mare <i>Sardinian Fregola Soup with Seafood</i>	F/C	Porz. € 18.00
Culurgiones o Ravioli con Burro e Salvia oppure al Sugo di Pomodoro <i>Culurgiones or Ravioli with butter and sage or with Tomato sauce</i>	F/C	Porz. € 18.00
Malloreddus alla campidanese <i>Malloreddus: pasta sardinian's speciality</i>	F	Porz. € 18.00
Tonno o Spada alla griglia <i>Grilled Frisch Steak (Spada or Tuna)</i>	F/C	Porz. € 20.00
Calamari alla griglia <i>Grilled Squid</i>	F/C	Porz. € 20.00
Gamberoni e scampi alla griglia <i>Grilled king prawns and scampi</i>	F/C	€ 22.00 per persona
Fritto misto del Golfo (minimo 2 persone / prezzo per persona) <i>Mixed Fried Fish (Minimum 2 people / rate per person)</i>	F/C	€ 23.00 per persona
Grigliata di Pesce (minimo 2 persone / prezzo per persona) <i>Mixed Grilled Fish (Minimum 2 people / rate per person)</i>	F/C	€ 27.00 per persona
Cotolette alla Milanese <i>Wiener schnitzel</i>	F/C	Porz. € 16.00
Pollo in tegame alla siciliana con mandorle, peperoni e pinoli <i>Sicilian chicken (with almonds, peppers, pine nuts)</i>	F/C	Porz. € 16.00
Roast Beef all'inglese con verdure in padella <i>Roast Beef with vegetables</i>	F/C	Porz. € 18.00
Grigliata mista di carne (minimo 2 persone /prezzo per persona) <i>Mixed Grilled Meat (Minimum 2 people/ rate per person)</i>	F/C	€ 20.00 per persona
Tagliata di Carne con pomodorini, rucola e scaglie di grana <i>Cut of Angus with Tomato, Rucola and Parmesan</i>	F/C	Porz. € 22.00
Filetto di manzo alla griglia <i>Grilled Beef Filet</i>	F/C	Porz. € 22.00
Porchetto arrosto con patate <i>Grilled pig whit potato</i>	F	Porz. € 22.00
Verdure lessate o saltate in padella <i>Boiled vegetables</i>	F/C	Porz. € 7.00
Verdure Grigliate <i>Grilled vegetables</i>	F/C	Porz. € 8.00
Insalata mista di stagione <i>Mixed Salad</i>	F	Porz. € 6.00
Patate arrosto <i>Baked potatoes</i>	F	Porz. € 6.00
Patate Fritte <i>French Fried Potatoes</i>	F/C	Porz. € 6.00
Dessert della Casa	F	Porz. € 7.00
Seadas al miele <i>Traditional sardinian fritter</i>	F/C	Porz. € 7.00

Coperto e pane **€ 3.00 a persona** *Service € 3.00 per person*
 Il prodotto può essere fresco, se disponibile sul mercato, oppure congelato.
 Il cliente è invitato a chiedere chiarimenti al personale di sala.
 F --> Prodotto fresco / Produced fresh
 C --> Prodotto conservato a -18° C / Produced preserved to -18° C
 Gli alimenti possono contenere i seguenti allergeni, per maggiori informazioni chiedete al personale di sala
The foods may contain the following allergens, for more information ask the restaurant staff.



PIZZE

Margherita <i>Pomodoro, mozzarella</i> <i>Tomato, mozzarella</i>	F	€ 8,00
Marinara <i>Pomodoro, aglio, origano</i> <i>Tomato, garlic, origan</i>	F	€ 8,00
Capricciosa <i>Pomodoro, mozzarella, capperi, olive</i> <i>Tomato, mozzarella, capers, olives</i>	F	€ 10,00
Veneziana <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i> <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham</i>	F	€ 10,00
Primavera <i>Mozzarella, basilico, pomodoro fresco</i> <i>Mozzarella, basil, Sliced tomato</i>	F	€ 10,00
4 Formaggi <i>Mozzarella, emmental, gorgonzola, grana Cheese</i>	F	€ 10,00
4 Stagioni <i>Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, cotto, olive</i> <i>Tomato, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, olives</i>	F	€ 11,00
Nostromo <i>Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle</i> <i>Tomato, mozzarella, onions, tuna fish</i>	F	€ 11,00
Sarda <i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca</i> <i>Tomato, mozzarella, sausage</i>	F	€ 11,00
Diavoleto <i>Pomodoro, mozzarella, pecorino, peperoncino</i> <i>Tomato, mozzarella, cheese, salame, red hot pepper</i>	F	€ 11,00
Vegetariana <i>Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni</i> <i>Tomato, mozzarella, sweet pepper, aubergine, courgette</i>	F	€ 11,00
Baby <i>Pomodoro, mozzarella, patate fritte, wurstel</i> <i>Tomato, mozzarella, wurstel, french fries</i>	*F/C	€ 11,00
Margherita con crudo e olive <i>Pomodoro, mozzarella, crudo e olive</i> <i>Tomato, mozzarella, olives, ham</i>	F	€ 12,00
Frutti di mare <i>Pomodoro, frutti di mare</i> <i>Tomato - sea food</i>	*F/C	€ 15,00

LE AGGIUNTE - EXTRA PIZZA TOPPINGS

Salumi, Formaggi, verdure, acciughe **€ 2.50** ad aggiunta.
 Gamberi, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, speck **€ 3.00** ad aggiunta
 Cartone Pizza Asporto **Take Away + € 0,70**
 Base pizza senza glutine + **€ 3.50** (se disponibile/if available)
 *Il prodotto può essere fresco, se disponibile sul mercato, oppure congelato.
 Il cliente è invitato a chiedere chiarimenti al personale di sala
 F --> Prodotto fresco / Produced fresh
 C --> Prodotto conservato a -18° C / Produced preserved to -18° C

Dessert Semifreddo

Tortino al cioccolato	€ 6.00 cadauno
Tortino Pera e Ricotta	
Tiramisù	
Delizia al Limone	
Cheesecake al cioccolato	
Cheesecake al Caramello salato	
Cheesecake ai Frutti di Bosco	
Crema catalana	
Tiramisù (senza glutine - gluten free)	
Semifreddo Al Cappuccino (Senza Glutine - Gluten Free)	
Gran Limone	
Tartufo Bianco	
Tartufo Al Cioccolato	

Bevande - Drinks

Acqua minerale (mineral water)	€ 3.00
Coca cola (coke)	€ 3.50
Fanta	€ 3.50
Sprite (white lemonade)	€ 3.50
Birra cl 0.66	€ 8.00
Birra cl 0.50 non filtrata	€ 7.00
Ichnusa normale o ambrata 33 cl	€ 4.50
Birra Daura cl 0.33	€ 5.00
Caffè	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50
Digestivi - Liquori	€ 5.00
Aperol Spritz	€ 8.00
Gin Tonic	€ 8.00

RISTORANTE PIZZERIA

