"Le Grand" Carte Dinner

– Timeless and Iconic –

Menu Concept*

up to four course selection on you choice

€ 220 pp (hotel guests € 125 pp)

**Price may increase during the high season*

Entrée

Hummus di ceci e avocado con mais soffiato e spianata di Ozieri VG
Chickpeas and avocado hummus with sweetcorn puffs and local flat bread VG

Cappesante scottate in salsa allo zafferano di San Gavino
e finocchietto di mare croccante
Seared scallops with Sardinian saffron sauce and crunchy samphire

Polpo** piastrato su fonduta di ceci
con stracciatella e pomodorini essiccati al timo
Grilled octopus on chickpeas fondue
with stracciatella cheese and dried cherry tomatoes thyme scented

Straccetti di tonno** di Carloforte al sesamo
con favette di soia e la loro salsa
Carloforte tuna slices sesame flavoured with soy beans and sauce

Carpaccio e tartare di bue rosso**
con chips di pane chivraxiu e dressing alle acciughe
Red ox carpaccio and tartare with bread chips and anchovies sauce

Uovo selvaggio 64C° V
con insalata di asparagi, crema di casizolu, burro nocciola e tartufo di Laconi
Wild egg 64C°Apulian burrata cheese V
with asparagus salad, fresh cheese cream, brown butter and Sardinian truffle

I nostri crostacei** del Mediterraneo alla Catalana
Catalan salad of crustaceans from the Mediterranean sea

Signature

Terrina di fegato grasso con le nostre mostarde e pan brioche tostato
Foie gras terrine with fruit mustards and toasted pan brioche

Salmone affumicato al trancio con le sue guarnizioni
Smoked salmon with garnitures

Primi

Spaghetti trafilati al bronzo ai ricci di mare con polvere di bottarga di Cabras
Bronze-drawn spaghetti with sea urchin sauce and Cabras bottargo

Risotto carnaroli “passiu” mantecato alla “fresa d’attunzu”
e crudo di gambero** rosso al lime
*Carnaroli risotto “Passiu” with fresh cheese and raw prawn** lime scented*

Lorighittas con animelle di vitello, crema
e fioritura di broccolo al profumo di menta
Traditional Sardinian pasta with veal sweetbreads,
spring broccoli cream mint scented

Tortelli farciti ai pesci nobili di mare con guazzetto di cozze e vongole
Fish Tortelli with mussels and clams stew

Mezzo pacchero al ragù di scorfano e aneto con olivelle bosane
Mezzi paccheri with dill scented scorpion fish ragout and local olives

Crema di piselli e aglio orsino con mousse di caprino, **V**
guttiau e gocce di aceto antico invecchiato 12 anni
*Garlic flavoured peas cream with caprine cheese mousse, **V***
Guttiau bread and 12 year aged vinegar drops

Consommé di manzo con tortellini al foie gras e tartufo nero
Beef consommé with foie gras and black truffle tortellini

Secondi

Darna di spigola con carciofi e salsa bianca al limone del Tirso
Seabass darne with artichokes and white lemon sauce

Moscardini* all’aglio nero e vino Nepente
in guazzetto al datterino rosso di Pula
Baby octopus scented with black garlic and red wine*
in a stew of local datterino tomatoes

Fritto di calamari* e gamberi* rosa di Porto Santo Spirito
e verdure di stagione con caramello al peperone e salsa tartara
Mixed fry of squids, rose prawns* from Santo Spirito*
and seasonal vegetables with pepper caramel and tartar sauce

Carré di agnello glassato al miele di corbezzolo
dell'alta Marmilla in crosta di pane e nocciole al timo
Baked saddle of lamb glazed with local arbutus honey
in bread and hazelnut crust scented with thyme

Tagliata di manzo di Black Angus in salsa al pepe
e bacche di ginepro con funghi cardoncelli trifolati
Black Angus tagliata with pepper and juniper berries sauce,
garlic and parsley cardoncelli mushrooms

Galletto ruspante della Valchiavenna marinato alla birra
artigianale Marduk alla pompia, senape e paprica dolce affumicata
Rooster marinated in artisanal beer scented
with pompia, mustard and smoked sweet paprica

Melanzana alla sassarese con pomodoro fresco, basilico e formaggio cremoso V
Aubergine Sardinian style with fresh tomato, basil and creamy cheese V

Signature

Pescato del giorno
al sale, alla mediterranea, alla vernaccia, alla griglia
Catch of the day
In salt crust, Mediterranean style, Flavoured with Vernaccia wine, Grilled

L'orecchia di elefante
Traditional breaded and fried veal cutlet "Orecchia di Elefante"

Scaloppine di vitello al limone o al vino bianco
Veal escalopes with lemon or wine sauce

Sides

Patate rosticciate al forno con rosmarino
Roasted potatoes rosemary scented

Composizione di verdure grigliate
Composition of grilled vegetables

Giardinetto di verdure al vapore all'olio San Giuliano Bio di Alghero
Steamed vegetables with Bio olive oil San Giuliano

Purée di patate mantecato al burro di Arborea
Potatoes purée with Arborea butter

Riso Pilaf | *Pilaf rice*

Zucchine trifolate alla menta piperita del nostro orto
Mint flavoured sautéed courgettes

Desserts

Cala di Volpe Signature

Il Tiramisù del Cala di Volpe
Cala di Volpe Tiramisù

La nostra millefoglie alla crema
Signature Millefeuille

Sardinian Tradition

Origlietta sarda con mantecato all'abbamele
Sardinian fried pastries with abbamele sauce

Pardule di ricotta di pecora con gelato allo zafferano
e salsa al cioccolato bianco e rosmarino
Traditional mini cakes filled with ewe's ricotta served with saffron ice cream and white chocolate rosemary sauce

Exclusive Experience

Preparati al tavolo dai nostri Maitre | *Prepared at the table by our Maitre D*
Soggetto all'occupazione del ristorante | Subject to restaurant business

Soufflé
al cioccolato o alla vaniglia con le sue salse
Chocolate or vanilla soufflé with sauces
(Preparation time: 40 min)

Zabaione
al profumo di marsala, tartar di fragole, mantecato alla vaniglia e crumble di cantucci
Marsala flavoured strawberries tartar, vanilla icecream and Tuscan biscuits crumble

Sgroppino al limone

The Italian Sgroppino

Seadas mielata agli agrumi di Villacidro
Fried Sardinian puff pastry filled with soft cheese and cooked in citrus fruit honey

Crêpes Suzettes

Supplements on request

Volzhenka Caviar Russian Osetra 50g
€ 230

Aragosta | Spiny Lobster
€ 25 each 100g

Scampi freschi | Fresh scampi
€ 22 each 100g

Astice | Lobster
€ 20 each 100g

Gamberi Rossi | Red Prawns
€ 20 each 100g

Ostriche | Oysters

Cesar | Gillardeau
€ 8 each

Tsarskaya
€ 7 each

Shardana
€ 6 each

Primizia di Tartufo Scorzone
€ 24 each 5g

V = *Vegetarian* | **V** = Vegan

* A seconda dell'offerta giornaliera del mercato, il prodotto può essere surgelato | ** The product could be frozen*

** I piatti contrassegnati da doppio asterisco vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza

The products marked with a double asterisk (**) are subject to a -18°C blast chilling procedure in order to guarantee the quality and the safety of the products

Le nostre carni provengono da allevamenti Italiani certificati dall'Unione Europea con "IIII"

All our meat is from Italian origin and is certified by the European Union with the "IIII" rating

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Information relating to substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento in conformità alle prescrizioni del Reg CE 853/2004.

Fish intended to be eaten raw has been treated in accordance with the requirements of EC Regulation 853/2004.