

Tabella Allergení 2024

- Menù Estate 2024 -

Le nostre Specialità di oggi! Special of the day!

Le Ostriche fresche di Olbia 4 (cad.)
Selezione "Gold" del Golfo di Cugnana (Olbia) (allergenì: 14)

La Selezione di Crudi & Frutta del giorno^ 30
*Con Gamberi, Scampi, Ostriche, Tartare di Tonno,
Pescato del giorno marinato e frutta a fantasia dello Chef (allergenì: 2; 4; 14)*

L'Aragosta di La Caletta^ 19.5 (l'etto)
*A "la Catalana" oppure con Spaghetti Trafilati al bronzo fatti a mano
Per le Pezzature disponibili chiedi allo staff! (allergenì: 1; 2)*

L'Astice Blu di La Caletta^ 14 (l'etto)
*A "la Catalana" oppure con Spaghetti Trafilati al bronzo fatti a mano
Per le Pezzature disponibili chiedi allo staff! (allergenì: 1; 2)*

I Gamberi Rossi di 1° Scelta di La Caletta^ 13 (l'etto)
Crudi o scottati alla Griglia (allergenì: 2)

Direttamente dai nostri Pescatori: 7 (l'etto)
Chiedi allo staff qual è il pescato di oggi di La Caletta (allergenì: 4)

... I nostri Antipasti di oggi

Gli Antipasti di Mare

- La selezione di 5 specialità di Mare di oggi**[^] 24.5
A selection of 5 dishes with fresh seafood and shell fish - Mischung aus 5 Verschiedenen Meeresfrüchte
Poissons dégustation de 5 plat du jour de fruit de mer mixte (allergeni: 1; 2; 3; 4; 7; 10; 11; 13, 14)
- Le Ostriche fresche di Olbia** 4 (cad.)
Selezione "Gold" del Golfo di Cugnana (allergeni: 14)
Fresh oysters from Olbia - Austern von Olbia - Huitres de Olbia
- L'Insalata di Mare con pescato e Crostacei di La Caletta**[^] 16.5
Sea Salad - Meeressalat - Salade de la mer (allergeni: 2; 3; 4; 7; 10; 11; 13, 14)
- La Selezione di Crudi di Mare & Frutta del giorno**[^] 30
con Gamberi, Scampi, Ostriche, Tartare di Tonno, Pescato del giorno marinato e frutta a fantasia dello Chef
A selection of fresh raw fish and fruit - Verkostung Ungekocht Gemischte Meeresfrüchten und Früchten
Dégustation de poisson et fruits de mer crus, fruits de mer et fruits (allergeni: 2; 4; 14)
- La Tartare di Tonno fresco, Mela Gold e fior di Capperi**[^] 15.5
Fresh tuna tartare & apple and capers - Frischer Thunfish Tartare & Apfel und Kapern
Tartare de thon & pomme et câpres (allergeni: 4)
- La Zuppetta di Cozze di Olbia (Gold Selection) e Crostoni Rustici** 15.5
Fresh mussels with tomato sauce & rustic bread - Muschelsuppe mit brotkruste - Soupe de moules avec pain rustique
(allergeni: 1; 8; 14)
- I medaglioni croccanti di Pescatrice ai Pistacchi di Bronte e Maionese nera**[^] 16.5
Monkfish with Bronte pistachios and cuttlefish ink mayonnaise
Seeteufel mit Bronte-Pistazien und Tintenfisch-Mayonnaise
Lotte aux pistaches de Bronte et mayonnaise à l'encre de seiche (allergeni: 1; 2; 3; 4; 7)

Gli Antipasti della nostra Tradizione

L'Antipasto del Pastore 14.5

(selezione di Salumi, Pecorino, Olive e Sott'Olio della nostra Azienda Agricola)

A selection of cured meat, pecorino cheese and olives (cold)

Kalte Vorspeisen (Salami, Oliven, Käse aus Eigener Produktion)

Plat de charcuterie de viande artisanal froides (salami, olives et fromage de nostre production) (allergeni: 10)

Il Tagliere di Formaggi locali e chicche di Sardegna 14.5

Confettura & Miele Biologico (allergeni: 7)

(con Pecorino, Caprino, Ricotta del Pastore "Km 0", Provola di Santu Lussurgiu, Ovinfort di Thiesi)

A selection of homemade cheese, with honey & jam

Auswahl an Käse

Sélection de fromages

I Fiori di Zucca ripieni di crema di patate, Antunna e "Purpuzza" ^ 14.5

Con Crema di Ovinfort di Thiesi (allergeni: 1; 2; 3; 7)

Pumpkin flowers filled with potato cream, Antunna mushrooms and sausage, with cream cheese

Kürbisblüten gefüllt mit Kartoffelcreme, Steinpilzen und Wurst, mit Frischkäse

Fleurs de courge farcies de crème de pommes de terre, de cèpes et de saucisses, avec du fromage à la crème

... I nostri Primi piatti di oggi

I Primi Piatti di Mare

Gli Spaghetti "Km0" trafiletti al bronzo al profumo di Mare^	18
Spaghetti with seafood & shellfish in a light tomato sauce - Spaghetti mit Meeresfrüchte - Spaghetti aux fruits de mer <u>(allergeni: 1; 2; 4; 8; 10; 12; 14)</u>	
La Fregula artigianale al ragù di mare^	22
"Fregula" with seafood sauce - "Fregula" mit Meeresfrüchteragout - "Fregula" au ragout fruits de la mer <u>(allergeni: 1; 2; 4; 8; 10; 12; 14)</u>	
I "Maccarrones de Busa" ^	20
con Pesce Spada, Melanzane in due consistenze e Petali di Mandorle Typical sardinian thick spaghetti on aubergine cream, swordfish and almonds Typisch Sardische Pasta auf Auberginencreme, Schwertfisch und Mandeln Pâte typique sur crème d'aubergine, espadon et amandes <u>(allergeni: 1; 4; 13)</u>	
I Tagliolini freschi ai Ricci ^	26
<u>(minimo due persone, quantità molto limitata, chiedere la disponibilità allo staff)</u> Tagliolini ai Ricci (minimum 2 people, very limited quantity, ask for availability) Tagliolini ai Ricci (mindestens 2 Personen, sehr begrenzte Menge, Verfügbarkeit anfragen) Tagliolini aux Ricci locaux (minimum 2 personnes, quantité très limitée, demander la disponibilité) <u>(allergeni: 1; 3; 4)</u>	
Gli Spaghetti all'Aragosta di La Caletta^ (Previa Disponibilità)	19.5 (l'etto)
Lobster spaghetti (price per hectogram) - Spaghetti mit Hummer (Preis pro Hektogramm) Spaghetti au homard (prix par hectogramme) <u>(allergeni: 1; 2;)</u>	
Gli Spaghetti all'Astice Blu di La Caletta^ (Previa Disponibilità)	14 (l'etto)
Blue Lobster spaghetti (price per hectogram) - Spaghetti mit Blauer Hummer (Preis pro Hektogramm) Spaghetti au homard bleu (prix par hectogramme) <u>(allergeni: 1; 2;)</u>	

... e per Vegetariani:

Gli Gnocchi di Patate fatti a mano^	14.5
Al Pesto "Km0" e Pomodorini confit <u>(allergeni: 1; 3)</u> Home made potatoes Gnocchi with pesto and tomatoes confit - Kartoffelgnocchi mit Pesto & Tomaten Confit Gnocchi de pommes de terre au pesto et tomates confites	
I Ravioli di Ricotta di nostra produzione al Pomodoro fresco & Basilico^	14.5
Sardinian home made ravioli filled with ricotta in a tomato sauce - Ravioli Gefüllt mit Ricotta und Tomate Sauce Raviolis à la ricotta et tomates <u>(allergeni: 1; 3; 7; 10)</u>	

I Primi della Tradizione & rivisitati

I “Maccarrones de Punzu” fatti a mano con Purpuzza e Olive Taggiasche[^] 14.5

Sardinian home made gnocchi with Minced pork and olives

Hausgemachte Sardische Gnocchi mit Schweinehack und Oliven

Sardaigne “Gnocchi” avec Haché de porc et Olives (allergeni: 1; 10)

“Sa Suppa Siniscolesa”[^] 16

(consigliata la prenotazione anticipata) (allergeni: 1; 10)

Sardinian bread with tomato, meat & cheese, baked in the oven (booking recommended)

Sardisches Brotgericht mit Tomate, Fleischsosse und Käse (Buchung empfohlen)

Pain typique avec tomate, viande et fromage (réservation recommandée)

I Ravioli di Ricotta di nostra produzione al Pomodoro fresco & Basilico[^] 14.5

Sardinian home made ravioli filled with ricotta in a tomato sauce - Ravioli Gefüllt mit Ricotta und Tomate Sauce

Raviolis à la ricotta et tomates (allergeni: 1; 3; 7; 10)

I Tortelli ripieni di Agnello, Ricotta del Pastore & Carciofi[^] 16

aromatizzato alle erbe, olio EVO e Timo (allergeni: 1; 3; 7)

Sardinian home made tortelli with lamb, ricotta and artichokes, with aromatic herbs and local extra virgin olive oil

Tortelli von Lamm, Ricotta & Artischocken mit aromatische Kräuter und lokales natives Olivenöl extra

Tortelli d'agneau, Ricotta & Artichauts avec herbes aromatiques et à l'huile d'olive extra vierge locale

I Gulurjones fatti a mano Burro & Salvia[^] 16.5

Sardinian home made ravioli, filled with potatoes, cheese & mint with Butter and Sage

Ravioli Gefüllt mit Käse und Kartoffeln mit Butter und Salbei

Raviolis spéciaux farcies de pomme de terre et fromage avec Beurre et Sage (allergeni: 1; 3; 7)

... e per Celiaci:

Gli Gnocchi di Patate fatti a mano[^] 18

con Vongole, crumble e petali di Bottarga di Siniscola

Home made purple potatoes gnocchi with clams & bottarga - Kartoffle Gnocchi mit Venusmuscheln und Bottarga

Gnocchi de pommes de terre avec palourdes et bottarga (allergeni: 3; 4; 14)

Gli Gnocchi di Patate fatti a mano[^] 14.5

Al Pesto “Km0” e Pomodorini confit (allergeni: 3)

Home made potatoes Gnocchi with pesto and tomatoes confit - Kartoffelgnocchi mit Pesto & Tomaten Confit

Gnocchi de pommes de terre au pesto et tomates confites

... I nostri Secondi Piatti

I Secondi Piatti di Mare

Il Tonno al Carasau e crema delicata di Peperoni & Fragole^ 19.5

Tuna covered with typical Sardinian bread on cream of peppers and strawberries

Thunfisch mit typisch sardischem Brot auf Peperoni-Creme und Erdbeeren

Thon recouvert de pain typique sarde sur crème de poivrons et fraises (**allergeni: 1; 4**)

La Frittura croccante di mare con il pescato del giorno^ 21

Mixed fried fresh fish

Frittier Fisch von heute

Friture mixte (**allergeni: 1; 2; 4**)

L'arrosto di Calamaro di Lenza e verdure Bio° dell'orto^ 20

Grilled squid with vegetables

Gegrilltes Tintefisch mit Gemüse

Calamar grille avec des légumes (**allergeni: 4**)

La Gran Zuppa di Pesce & Crostacei^ 26.5

(Prezzo a persona, minimo due persone) (**allergeni: 1; 2; 4; 8; 10; 12; 14**)

Traditional sardinian fish soup (price per person, minimum 2 people)

Fisch Suppe (Preis pro Person, mindestens 2 Personen)

Soupe de poissons (prix par personne, minimum 2 personnes)

Il Pescato del Giorno^ 7 (l'etto)

Local fresh fish of the day (price for 100gr)

Frischer Fisch des Tages (pro Hundert Gramm)

La pêche fraîche du jour (prix pour hectogramme) (**allergeni: 4**)

L'Aragosta di La Caletta a "la Catalana" ^ 19.5 (l'etto)

(consigliata la prenotazione)

Fresh lobster "Catalana" (price per hectogram) - Hummar "Catalana" (Preis pro Hektogramm)

Homard "Catalana" (prix par hectogramme) (**allergeni: 2**)

L'Astice Blu di La Caletta a "la Catalana" ^ 14 (l'etto)

(consigliata la prenotazione)

Fresh blue lobster "Catalana" (price per hectogram) - Blauer Hummar "Catalana" (Preis pro Hektogramm)

Homard bleu "Catalana" (prix par hectogramme) (**allergeni: 2**)

Secondi Piatti della Tradizione & rivisitati

L'Agnello Sardo home made e schiacciatina di Patate[^] 22.5

Con Costolette bardate al Mais e Aromatizzate e Rollè grigliato

Lamb chops and roulade and potato cream- Lammkoteletts und Roulade mit und Kartoffelcreme

Côtelettes d'agneau et roulade, et crème de pommes de terre (allergeni: 1; 2; 3; 7)

La Pancia di vitello CBT e i suoi aromi e indivia brasata*[^] 16.5

Veal belly cooked at low temperature with roast endive

Kalbsbauch bei niedriger Temperatur mit gebratenem Endivien

Ventre de veau cuit à basse température avec des endives rôties

Il Porchetto del Pastore arrostito al profumo di Mirto Selvatico[^] 20

(Prezzo a persona-minimo due persone-solo su prenotazione)

Roasted suckling pork with myrtle leaves (price per person, minimum 2 people, Reservation recommended)

Spanferkel mit Wildmyrte (Preis pro Person, mindestens 2 Personen, Reservierung empfohlen)

Petit Cochon rôti au myrte sauvage prix par personne, minimum 2 personnes, Réservation conseillée

La Tagliata di controfiletto di Vitello[^] 20

Con Zucchine Croccanti al latte (senza lattosio) (allergeni: 1; 2; 3; 7)

Grilled & sliced sirloin steak with with Milk Crunchy Zucchini (lactose free)

Kalbfleisch Geschnitten mit mit Knuspriger Milchzucchini (laktosefrei)

Coupe de veau avec courgettes croquantes au lait (sans lactose)

La Cotoletta di Lonza di Suino Sardo in panure casereccia[^] 14.5

Pork Chop with bread crumbs -Schnitzel - Escalope de viande (allergeni: 1; 2; 3; 7)

Contorni

Le Patate rustiche 5.5

Roasted potatoes - Geröstete Kartoffeln - Pomme de terre rôties

L'Insalata mista 5.5

Mixed salad - Gemischter Salat - Salade composée

Le Patate Fritte[^] 5.5

French fries - Pommes frites — Frites (allergeni: 1; 2)

La Caponata dell'Orto 7.5

Vegetable Caponata - Pflanzliche Caponata - Caponata de légumes

Codici allergeni- allergen codes - allergene Codes - codes allergènes:

- codice 1 > Glutine**
- codice 2 > Crostacei**
- codice 3 > Uova**
- codice 4 > Pesce**
- codice 5 > Arachidi**
- codice 6 > Soia**
- codice 7 > Latte**
- codice 8 > Sedano**
- codice 9 > Senape**
- codice 10 > Anidride Solforosa**
- codice 11 > Sesamo**
- codice 12 > Lupini**
- codice 13 > Frutta a guscio**
- codice 14 > Molluschi**

*^ In rispondenza alle norme vigenti, informiamo la gentile clientela che ingredienti inseriti in questo piatto, sono abbattuti termicamente all'origine o presso la nostra struttura con attrezzature autorizzate.
Per maggiori dettagli chiedete allo staff o richiedete la tabella informativa che si trova a vostra disposizione al punto informazioni.*