

# Tabella Allergeni 2023/2024

- Menù Inverno 2023/2024 -

## *Le nostre Specialità di oggi! Special of the day!*

*Le Ostriche fresche di Olbia* ..... 4 (cad.)  
*Selezione "Gold" del Golfo di Cugnana (Olbia) (allergeni: 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 (allergeni: 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! (allergeni: 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! (allergeni: 1; 2)*

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

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

# ... I nostri Antipasti di oggi

## Gli Antipasti di Mare

- La selezione di 5 specialità di Mare di oggi**^.....23.5  
*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*
- 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 Molluschi e Crostoni Rustici**..... 16.5  
*con Polpo, Seppia e Calamaro  
Octopus soup, squid and cuttlefish & rustic bread - Kraken, Tintenfisch und Tintenfischsuppe mit  
brotkruste - Soupe de poulpe, calmars et seiche et pain rustique  
(allergeni: 1; 14)*
- I medaglioni croccanti di Pescatrice ai Pistacchi di Bronte e Maionese nera**^ 15  
*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*

**L'Antipasto sfizioso\*^**..... 14.5  
(con sfere di battuto di Lonza e Porcini su fonduta di Ovinfort, Animelle impanate su Cipolle dorate)  
**(allergeni: 1; 3)**  
*a selection of pork loin meatballs and Porcini mushrooms on cream cheese,*  
*Breaded veal sweetbread on fried onions*  
*eine Auswahl an Fleischbällchen mit Schweinefleisch und Steinpilzen auf Frischkäse,*  
*paniertes Kalbsanimella auf gebratenen Zwiebeln*  
*une sélection de boulettes de longe de porc et de cèpes sur du fromage à la crème,*  
*de l'animella de veau panée sur des oignons frits*

# ... I nostri Primi piatti di oggi

## I Primi Piatti di Mare

**Gli Spaghetti “Km0” trafiletti al bronzo al profumo di Mare**<sup>^</sup>..... 16.5

Spaghetti with seafood & shellfish in a light tomato sauce - Spaghetti mit Meeresfrüchte - Spaghetti aux fruits de mer

**(allergeni: 1; 2; 4; 8; 10; 12; 14)**

**La Fregula artigianale al ragù di mare**<sup>^</sup>..... 22

“Fregula” with seafood sauce - “Fregula” mit Meeresfrüchteragout - “Fregula” au ragout fruits de la mer

**(allergeni: 1; 2; 4; 8; 10; 12; 14)**

**I “Maccarrones de Busa”**<sup>^</sup>..... 18

con Seppiette, Carciofi di Terralba, crumble & petali di Bottarga di Siniscola

Typical sardinian thick spaghetti with cuttlefish, artichokes and Bottarga

Typisch Sardische Pasta mit Tintenfisch, Artischocken und Bottarga

Pâte typique avec seiche, artichauts et Bottarga **(allergeni: 1; 4)**

**I Tagliolini freschi ai Ricci** <sup>^</sup>..... 26

**(minimo due persone, quantità molto limitata, chiedere la disponibilità allo staff)**

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)

**(allergeni: 1; 3; 4)**

**Gli Spaghetti all’Aragosta di La Caletta**<sup>^</sup> (Previa Disponibilità)..... 19.5 (l’etto)

Lobster spaghetti (price per hectogram) - Spaghetti mit Hummer (Preis pro Hektogramm)

Spaghetti au homard (prix par hectogramme) **(allergeni: 1; 2;)**

**Gli Spaghetti all’Astice Blu di La Caletta**<sup>^</sup> (Previa Disponibilità)..... 14 (l’etto)

Blue Lobster spaghetti (price per hectogram) - Spaghetti mit Baluer Hummer (Preis pro Hektogramm)

Spaghetti au homard bleu (prix par hectogramme) **(allergeni: 1; 2;)**

## ... e per Vegetariani:

**Gli Gnocchi di Patate fatti a mano**<sup>^</sup>..... 13.5

**Al Pesto “Km0” e Pomodorini confit** **(allergeni: 1; 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 Ravioli di Ricotta di nostra produzione al Pomodoro fresco & Basilico**<sup>^</sup>..... 13.5

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 Primi della Tradizione & rivisitati

### ***I "Maccarrones de Punzu" fatti a mano al ragù di cinghiale*** ..... 14

*Sardinian home made gnocchi with wild boar in tomato sauce*

*Hausgemachte Sardische Gnocchi mit Wildschwein in Tomatensauce*

*Sardaigne "Gnocchi" avec sanglier en sauce tomate (allergeni: 1; 10)*

### ***"Sa Suppa Siniscolesa"*** ..... 15.5

***(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 Tortelli ripieni di Agnello, Ricotta del Pastore & Carciofi*** ..... 15.5

***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 2.0*** ..... 15.5

***Gulurjones al cacao con Porcini in due consistenze e cialde di pecorino***

*Sardinian ravioli with cocoa and porcini mushrooms and pecorino cheese wafer*

*Ravioli sarde au cacao aux cèpes et gaufre de fromage pecorino*

*Typisch Sardische Ravioli mit Kakao, Steinpilzen und Pecorino-Käse*

***(allergeni: 1; 3; 7)***

## ... e per Celiaci:

### ***Gli Gnocchi di Patate fatti a mano*** ..... 16.5

***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*** ..... 13.5

***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**<sup>^</sup>..... 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**<sup>^</sup>..... 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**<sup>^</sup>..... 20  
*Grilled squid with vegetables*  
*Gegrilltes Tintefisch mit Gemüse*  
*Calamar grille avec des légumes (allergeni: 4)*
- La Gran Zuppa di Pesce & Crostacei**<sup>^</sup>..... 25  
**(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**<sup>^</sup>..... 7 (l'etto)  
*Local fresh fish of de day (price for 100gr)*  
*Frischer Fisch des Tages (pro Hundret Gramm)*  
*La pêche fraîche du jour (prix pour hectogramme) (allergeni: 4)*
- L'Aragosta di La Caletta a "la Catalana"**<sup>^</sup>..... 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"**<sup>^</sup>..... 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

<b>L'Agnello Sardo home made e schiacciatina di Patate</b> <sup>^</sup> .....	22.5
<i>Con Costolette bardate al Mais e Aromatizzate e Rollè grigliato</i>	
<i>Lamb chops and roulade and potato cream- Lammkoteletts und Roulade mit und Kartoffelcreme</i>	
<i>Côtelettes d'agneau et roulade, et crème de pommes de terre <b>(allergeni: 1; 2; 3; 7)</b></i>	
 <b>La Pancia di vitello CBT e i suoi aromi e indivia brasata</b> <sup>*^</sup> .....	16.5
<i>Veal belly cooked at low temperature with roast endive</i>	
<i>Kalbsbauch bei niedriger Temperatur mit gebratenem Endivien</i>	
<i>Ventre de veau cuit à basse température avec des endives rôties</i>	
 <b>Il Porchetto del Pastore arrostito al profumo di Mirto Selvatico</b> <sup>^</sup> .....	20
<b>(Prezzo a persona-minimo due persone-solo su prenotazione)</b>	
<i>Roasted suckling pork with myrtle leaves (price per person, minimum 2 people, Reservation recommended)</i>	
<i>Spanferkel mit Wildmyrte (Preis pro Person, mindestens 2 Personen, Reservierung empfohlen)</i>	
<i>Petit Cochon rôti au myrte sauvage prix par personne, minimum 2 personnes, Réservation conseillée)</i>	
 <b>La Tagliata di controfiletto di Vitello</b> <sup>^</sup> .....	20
<b>Con Zucchine Croccanti al latte (senza lattosio) (allergeni: 1; 2; 3; 7)</b>	
<i>Grilled &amp; sliced sirloin steak with with Milk Crunchy Zucchini (lactose free)</i>	
<i>Kalbfleisch Geschnitten mit mit Knuspriger Milchzucchini (laktosefrei)</i>	
<i>Coupe de veau avec courgettes croquantes au lait (sans lactose)</i>	
 <b>La Cotoletta di Lonza di Suino Sardo in panure casereccia</b> <sup>^</sup> .....	14.5
<i>Pork Chop with bread crumbs -Schnitzel - Escalope de viande <b>(allergeni: 1; 2; 3; 7)</b></i>	

## Contorni

<b>Le Patate rustiche</b> .....	5.5
<i>Roasted potatoes - Geröstete Kartoffeln - Pomme de terre rôties</i>	
 <b>L'Insalata mista</b> .....	5.5
<i>Mixed salad - Gemischter Salat - Salade composée</i>	
 <b>Le Patate Fritte</b> <sup>^</sup> .....	5.5
<i>French fries - Pommes frites – Frites <b>(allergeni: 1; 2)</b></i>	
 <b>La Caponata dell'Orto</b> .....	7.5
<i>Vegetable Caponata - Pflanzliche Caponata - Caponata de légumes</i>	

**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.*