

**MENU RISTORANTE I GINEPRI (CENA)
I GINEPRI RESTAURANT MENU (DINNER)**



pullman
HOTELS AND RESORTS

LA BUFALA DEL CAMPIDANO CON L'OLIO DI SAN GIULIANO E IL POMODORO RAMATO   € 12,00

Buffalo mozzarella from the Campidano valley with San Giuliano olive oil and golden grape tomato
Mozzarella de bufala de la plaine du Campidano, huile d'olive San Giuliano et tomates en grappe

IL CUBO DI PECORINO LARDELLATO MARINATO E PANATO AL CARASAU SU INSALATINA DI ERBE DI CAMPO     € 13,00

Larded pecorino cheese cube, marinated and breaded, with wild herb salad
Cube de pecorino lardé, mariné et pané, avec sa salade d'herbes sauvages

IL CLASSICO TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA NOSTRA TRADIZIONE CON MANDORLE E MIELE   € 14,00

Our traditional platter with mixed cold cuts and cheese, almonds and honey
Notre plateau traditionnel de charcuterie mixte et fromages avec amandes et miel

IL CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE   € 14,00

Swordfish carpaccio with passion fruit marinade
Carpaccio d'espardon mariné au fruit de la passion

TARTARE DI TONNO E FRUTTA FRESCA SU LETTO DI VALERIANA   € 15,00

Tuna tartare with fresh fruit and valerian
Tartare de thon, fruits frais et valériane

CARPACCIO DI MANZO MARINATO AL TIMO E LIMONE CON RUCOLA E ACETO BALSAMICO   € 15,00

Beef carpaccio in thyme and lemon marinade with rocket and balsamic vinegar
Carpaccio de bœuf mariné au thym et au citron, roquette et vinaigre balsamique

SEPIE SU LETTO DI JULIENNE DI VERDURE E SALSA FREDDA DI CECI    € 16,00

Cuttlefish with julienned vegetables and chickpea sauce
Seiche sur lit de julienne de légumes et sauce aux pois chiches

FRITTURA DI PARANZA     € 18,00

Fried fish
Friture de poisson

FRITTURA DI CALAMARI   € 20,00

Fried squid
Friture de calamars

LE OSTRICHE (12 PZ)    € 23,00

Oysters (12 pcs)
Plat d'huîtres (12 pcs)

ASTICE ALLA CATALANA    € 14,00/100 g

Catalan-style lobster
Homard à la catalane

ARAGOSTA NOSTRANA "A MO' DI CATALANA"     € 16,00/100 g






Catalan-style local spiny lobster
Langouste sarde à la catalane






PIATTO DI FRUTTI DI MARE (6 ostriche, 4 gamberi, 3 scampi, 1 astice, granchi, cozze e vongole)   € 65,00


Seafood platter (6 oysters, 4 king prawns, 3 Dublin bay prawns, 1 lobster, crabs, mussels and clams)
Plateau de fruits de mer (6 huîtres, 4 gambas, 3 langoustines, 1 homard, crabes, moules et palourdes)





La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli

The presence of allergens is signaled by the following symbols
La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

-  Glutine / Gluten / Gluten
-  Soia / Soybeans / Soja
-  Uova / Eggs / Œufs
-  Pesce / Fish / Poisson
-  Sedano / Celery / Céleri

-  Latte / Milk / Lait
-  Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
-  Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
-  Lupini / Lupin / Lupin
-  Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux

-  Mostarda / Mustard / Moutarde
-  Crostacei / Crustaceans / Crustacés
-  Molluschi / Molluscs / Mollusques
-  Arachidi / Peanuts / Arachides




-  Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
-  Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
-  Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
-  Decongelato / Defrosted / Décongelé

FRESCHENZE DEL TERRITORIO
FRESH PRODUCE OF THE REGION
FRAÎCHEURS DE LA RÉGION

INSALATA MISTA    € 12,00
 (insalata verde, pomodoro, carote, mais, finocchio, cetrioli)
 Mixed salad (green salad, tomato, carrot, sweetcorn, fennel, cucumber)
 Salade mixte (salade verte, tomates, carottes, maïs, fenouil, concombres)




INSALATA DEL TERRITORIO   € 15,00
 (rucola, pomodoro, prosciutto crudo sardo, olive, pecorino)
 Sardinian salad (rocket, tomato, Sardinian raw ham, olives, Sardinian pecorino cheese)
 Salade sarde (roquette, tomates, jambon cru sarde, olives, fromage sarde pecorino)

INSALATA D'ORZO CON FILETTI DI PESCE E POMODORINI CONFIT    € 15,00
 Barley salad with fish fillets and confit cherry tomato
 Salade d'orge, filets de poisson et tomates cerises confites

INSALATA DEL PASTORE    € 15,00
 (insalata verde, pomodoro, noci, gorgonzola, pecorino, ricotta, Emmental, menta)
 Shepherd salad (green salad, tomato, walnut, gorgonzola, Sardinian pecorino cheese, ricotta, Emmentaler cheese, mint)
 Salade du berger (salade verte, tomates, noix, gorgonzola, fromage sarde pecorino, ricotta, emmental, menthe)

INSALATA DEL MARE     € 17,00
 Seafood salad
 Salade de fruits de mer

RICORDI DELLA NONNA
GRANDMOTHER MEMORIES
SOUVENIRS DE GRAND-MÈRE












LA ZUPPA DEL GIORNO E IL CROSTONE DI PANE    € 9,00
 Soup of the day and bread crouton
 Soupe du jour et croûtons de pain





LA ZUPPA DI COZZE DEL GOLFO CON IL CROSTONE DI PANE ABBRUSTOLITO E IL BASILICO FRESCO    € 16,00
 Mussels soup on toasted bread with fresh basil
 Soupe aux moules marinières, pain grillé et basilic frais

SAUTÉ DI VONGOLE VERACI    € 20,00
 Sautéed clams
 Sauté de palourdes

La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli

The presence of allergens is signaled by the following symbols
 La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

-  Glutine / Gluten / Gluten
-  Soia / Soybeans / Soja
-  Uova / Eggs / Œufs
-  Pesce / Fish / Poisson
-  Sedano / Celery / Céleri
-  Latte / Milk / Lait
-  Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
-  Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
-  Lupini / Lupin / Lupin
-  Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux
-  Mostarda / Mustard / Moutarde
-  Crostacei / Crustaceans / Crustacés
-  Molluschi / Molluscs / Mollusques
-  Arachidi / Peanuts / Arachides

-  Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
-  Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
-  Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
-  Decongelato / Defrosted / Décongelé

PASTA E RISO PASTA AND RICE / PÂTES ET RIZ

LA PASTA DI GRANO DURO CON IL POMODORO

CASERECCIO AL BASILICO   

€ 12,00

Pasta with tomato and basil sauce

Pâtes à la sauce tomate et basilic

PRIMO DEL GIORNO

Pasta of the day

Pâtes du jour

€ 13,00

I RAVIOLI DI RICOTTA AL PESTO DI NOCI E PISTACCHI

€ 15,00

Ricotta ravioli with walnut and pistachio pesto

Raviolis à la ricotta, pesto aux noix et pistaches

GLI SPAGHETTI AL SALTO CON VONGOLE E TOCCO

LEGGERO DI PEPERONCINO   

€ 15,00

Spaghetti sauteed with clams and a pinch of chili pepper

Spaghetti sautés aux palourdes et sa pincée de piment

MALLOREDDUS ALLA SULCITANA

(CREMA DI CIPOLLE E SALSICCIA) 

€ 15,00

"Malloreddus" (traditional Sardinian pasta) with onion and sausage cream

"Malloreddus" (pâtes traditionnelles sardes) à la crème d'oignons et saucisse

saucisse

IL FREGOLONE DELLO CHEF CON IL MEGLIO DEI

NOSTRI MARI    

€ 15,00

"Fregola" (traditional Sardinian pasta) with seafood

"Fregola" (pâtes traditionnelles sardes) aux fruits de mer

CAVATELLI AI FUNGHI PORCINI E GAMBERI

€ 15,00

Cavatelli pasta with mushrooms and prawns

Pâtes « cavatelli » aux cèpes et gambas

GNOCCHI DI PATATE CON FILETTI DI SPIGOLA

E ZUCCHINE    

€ 15,00

Potato gnocchi with sea bass fillets and courgette

Gnocchis de pommes de terre, filets de loup de mer et courgette

TAGLIATELLE NERE CON SARDE E FIORI DI ZUCCA

€ 15,00

Black tagliatelle with sardines and courgette flower

Tagliatelle noires aux sardines et fleurs de courgettes

RISOTTO ALL'ARANCIA

CON RAGÙ DI ANATRA  

€ 15,00

Risotto with orange and duck ragout

Risotto à l'orange et ragoût de canard

SPAGHETTI AL GRANCHIO

€ 7,00/100 g

Spaghetti with crab

Spaghetti au crabe

SPAGHETTI ALL'ASTICE

€ 14,00/100 g

Spaghetti with lobster

Spaghetti au homard

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA

€ 16,00/100 g

Spaghetti with spiny lobster

Spaghetti à la langouste

CAMBIA LA TUA PASTA CHANGE YOUR PASTA / CHANGEZ VOS PÂTES

PASTA SENZA GLUTINE



suppl. € 1,00

(Penne, Spaghetti, Fusilli)

Gluten-free pasta

Pâtes sans gluten

La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli

The presence of allergens is signaled by the following symbols

La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

 **Glutine** / Gluten / Gluten

 **Soia** / Soybeans / Soja

 **Uova** / Eggs / Œufs

 **Pesce** / Fish / Poisson

 **Sedano** / Celery / Céleri

 **Latte** / Milk / Lait

 **Frutta a guscio** / Nuts / Fruits à coques

 **Sesamo** / Sesame seeds / Graines de sésame

 **Lupini** / Lupin / Lupin

 **Anidride solforosa** / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux


 **Mostarda** / Mustard / Moutarde


 **Crostacei** / Crustaceans / Crustacés

 **Molluschi** / Molluscs / Mollusques

 **Arachidi** / Peanuts / Arachides

 **Senza glutine** / Gluten free / Sans gluten

 **Piatto equilibrato** / Balanced dish / Plat équilibré

 **Piatto dietetico** / Low-calorie dish / Plat allégé

 **Decongelato** / Defrosted / Décongelé

DALLA GRIGLIA FROM THE GRILL / DU GRILL

COTOLETTA DI POLLO PANATA AL CARASAU



Carasau-breaded chicken cutlet
Escalope de poulet panée au Carasau

€ 16,00

COSTOLETTE DI AGNELLO PANATE ALLE ERBE AROMATICHE E L'HUMMUS DI CICERCHIE



Breaded lamb cutlet with herbs and lentil hummus
Côtelettes d'agneau panées aux herbes aromatiques et houmous de lentilles

€ 17,00

HAMBURGER DI SCOTTONA CON POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA E LE CROCCANTI PATATINE FRITTE



Beef hamburger with tomato, lettuce, onion and French fries
Hamburger de bœuf, tomates, salade verte, oignons et frites croquantes

€ 18,00

TAGLIATA DI ANGUS E LE PATATE ARROSTO



Sliced Angus and roast potatoes
Tranches d'Angus et pommes de terre rôties

€ 20,00

FILETTO DI MANZO CON CUORE DI PECORINO E CAPPELLO DI FUNGHI E CARASAU



Beef fillet stuffed with pecorino cheese with mushrooms and Carasau
Filet de bœuf farci au fromage pecorino, champignons et Carasau

€ 25,00

SALSE A SCELTA CHOICE OF SAUCES / SAUCES AU CHOIX

LA SALSA AGRODOLCE

Sweet and sour sauce
Sauce aigre-douce

LA SALSA TARTARA



Tartar sauce
Sauce tartare

La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli

The presence of allergens is signaled by the following symbols
La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

Glutine / Gluten / Gluten

Soia / Soybeans / Soja

Uova / Eggs / Œufs

Pesce / Fish / Poisson

Sedano / Celery / Céleri

Latte / Milk / Lait

Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques

Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame

Lupini / Lupin / Lupin

Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux

Mostarda / Mustard / Moutarde

Crostacei / Crustaceans / Crustacés

Molluschi / Molluscs / Mollusques

Arachidi / Peanuts / Arachides

Senza glutine / Gluten free / Sans gluten

Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré

Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé

Decongelato / Defrosted / Décongelé

DAL MARE ALLA GRIGLIA GRILLED FRESHLY CAUGHT FISH / DE LA MER AU GRILL



ORATA (300-400g)    	€ 6,00/100 g	SCAMPI    	€ 14,00/100 g
Sea bream Daurade		Dublin bay prawn Langoustines	
SPIGOLA (300-400g)    	€ 6,00/100 g	ASTICE ALLA GRIGLIA    	€ 14,00/100 g
Sea bass Loup de mer		Grilled lobster Homard grillé	
SEPIE    	€ 6,00/100 g	GAMBERONI ROSSI    	€ 15,00/100 g
Cuttlefish Seiche		Red prawn Gambas rouges	
CALAMARI    	€ 8,00/100 g	ARAGOSTA ALLA GRIGLIA    	€ 16,00/100 g
Squid Calamars		Grilled spiny lobster Langouste grillée	
ORATA (800-1200g)    	€ 8,00/100 g	CUBO DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO E RIDUZIONE DI VINO    	€ 18,00
Sea bream Daurade		Sesame-crusted tuna cube with wine reduction Cube de thon en croûte de sésame et réduction au vin	
SPIGOLA (800-1200g)    	€ 8,00/100 g	INVOLTINI DI PESCE SPADA  	€ 19,00
Sea bass Loup de mer		Swordfish rolls Rouleaux d'espadon	
ORATA O SPIGOLA AL SALE    	€ 8,00/100 g	TRANCIO DI RICCIOLA PANATA E FRITTA CON SALSA DI AVOCADO E LIME  	€ 20,00
Sea bream or sea bass with salt Daurade ou loup de mer du sel		Breaded and fried kingfish slice with avocado and lime sauce Tranche de sériole panée et frite, sauce avocat et citron vert	
ROMBO O SAN PIETRO AL FORNO ALLA CAGLIARITANA 	€ 8,00/100 g		
Baked turbot or John Dory Turbot ou Saint-Pierre au four			





CONTORNI CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS

SCOTTIGLIA DI VERDURE ALLA GRIGLIA   	€ 6,00	PATATE FRITTE 	€ 6,00
Grilled vegetables Légumes grillés		French fries Frites	
RATATOUILLE DI VERDURE   	€ 6,00		
Ratatouille			

La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli

The presence of allergens is signaled by the following symbols
La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

 Glutine / Gluten / Gluten	 Latte / Milk / Lait	 Mostarda / Mustard / Moutarde
 Soia / Soybeans / Soja	 Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques	 Crostacei / Crustaceans / Crustacés
 Uova / Eggs / Œufs	 Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame	 Molluschi / Molluscs / Mollusques
 Pesce / Fish / Poisson	 Lupini / Lupin / Lupin	 Arachidi / Peanuts / Arachides
 Sedano / Celery / Céleri	 Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux	

 Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
 Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
 Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
 Decongelato / Defrosted / Décongelé

**PER I PIÙ GOLOSI
FOR THE SWEET TOOTH / POUR LES PLUS GOURMANDS**

GELATO ARTIGIANALE A SCELTA

(1 PALLINA)    

Ice cream of your choice (1 scoop)
Glace artisanale au choix (1 boule)

€ 2,00

GELATO CONFEZIONATO    

Packaged ice cream
Glace

€ 5,00

CROSTATA DEL GIORNO   

Pie of the day
Tarte du jour

€ 8,00

SEADAS  

(Sfoglia sottile con un cuore di formaggio ricoperta di miele)
Deep fried cheese-filled pancake coated in honey
Feuilleté au fromage recouvert de miel

€ 8,00

SABLÉ BRETON AI LAMPONI    

Sablé breton with raspberries
Sablé breton aux framboises

€ 8,00

CHEESECAKE ALLA RICOTTA E LIMONE  

Ricotta and lemon cheesecake
Cheesecake à la ricotta et au citron

€ 8,00

DELIZIA DI LAMPONI CON CREMA DI MASCARPONE



Raspberry delight with mascarpone cream
Déllice de framboises et crème au mascarpone

€ 8,00

COPPA DI FRAGOLE CON PANNA MONTATA

Fresh strawberries with whipped cream
Coupe de fraises et sa crème fouettée

€ 8,00

TIRAMISÙ   

€ 8,00

FONDUTA DI FRUTTA E CIOCCOLATO

Fruit and chocolate fondue
Fondue de chocolat et fruits frais

€ 9,00






TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE   






Seasonal fruit platter
Corbeille de fruits de saison

€ 12,00





La presenza di allergeni è segnalata attraverso i seguenti simboli

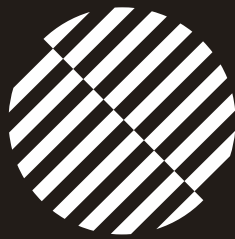
The presence of allergens is signaled by the following symbols
La présence d'allergènes est signalée par les symboles suivants

-  Glutine / Gluten / Gluten
-  Soia / Soybeans / Soja
-  Uova / Eggs / Œufs
-  Pesce / Fish / Poisson
-  Sedano / Celery / Céleri

-  Latte / Milk / Lait
-  Frutta a guscio / Nuts / Fruits à coques
-  Sesamo / Sesame seeds / Graines de sésame
-  Lupini / Lupin / Lupin
-  Anidride solforosa / Sulphur dioxide / Anhydride sulfureux

-  Mostarda / Mustard / Moutarde
-  Crostacei / Crustaceans / Crustacés
-  Molluschi / Molluscs / Mollusques
-  Arachidi / Peanuts / Arachides

-  Senza glutine / Gluten free / Sans gluten
-  Piatto equilibrato / Balanced dish / Plat équilibré
-  Piatto dietetico / Low-calorie dish / Plat allégé
-  Decongelato / Defrosted / Décongelé



PULLMAN TIMI AMA SARDEGNA
VIALE DEI GINEPRI, 3
09049 VILLASIMIUS (CA) - ITALIA
T. +39 070 79 79 1 - F. +39 070 79 72 85
H3040@ACCOR.COM
PULLMANHOTELS.COM - ACCORHOTELS.COM