



LA CALA

RISTORANTE

MENÙ

REGOLAMENTO CE 1169/2011

Decreto legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 Sezione III^a
Decreto Legislativo n. 114/2006

EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI
NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI DA QUESTA AZIENDA

**SOSTANZE O PRODOTTI
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di uova.
3. Uova e prodotti a base di pesce.
4. Pesce e prodotti a base di arachidi.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygda/us communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pe can (*Carya illinoensis {Wangenh.} K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia exce/sa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ter nifo/ia*), e i loro derivati.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg. 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI:

Il cliente consumatore, è invitato a dichiarare
le proprie patologie allergeniche, al momento dell'ordinazione.

IN THE CASE OF FOOD ALLERGIES:

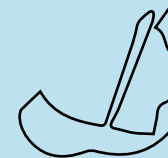
*The consumer is invited to declare
their allergic diseases at the time of ordering.*

N.B.: il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*** I piatti contrassegnati con * sono preparati con materie prime abbattute, surgelate o congelate all'origine.**

The fish intended to be eaten raw or practically raw has been subjected to preventive remediation treatment in compliance with the requirements of EC Regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.

*** Dishes marked with * are prepared with blast chilled raw materials, frozen or frozen at the origin.**



PER COMINCIARE

STARTER

Euro

ANTIPASTI CRUDI

RAW APPETIZERS

Gamberi rossi* <i>Red shrimp</i>	cad. 6
Scampi* <i>Scampi</i>	cad. 6
Ostriche fine de claire/gillardeau <i>Oysters fine de claire/gillardeau</i>	cad. 4/6
Ricci di mare (quando disponibili) <i>Sea urchins (when available)</i>	cad. 6
Tartare di tonno* (tonno, salsa di soia, olio evo) <i>Tuna tartare (tuna, soysauce, extra virgin olive oil)</i>	22 160 gr.
Tartare di salmone* (salmone, limone, olio evo) <i>Salmon tartare (salmon, lemon, extra virgin olive oil)</i>	20 160 gr.
Tartare di ricciola* (ricciola, lime, olio evo) <i>Amberjack tartare (amberjack, lime, extra virgin olive oil)</i>	24 160 gr.
Tartare di gambero rosso* (gambero rosso, frutto della passione, scaglie di tartufo di Norcia) <i>Redshrimp tartare (redshrimp, passionfruit, Norcia truffleflakes)</i>	28
Degustazione di tartare (tonno, salmone, ricciola) <i>Tartare tasting (tuna, salmon, amberjack)</i>	28 60 gr. x 3 - 180 gr.
Carpaccio di pesce* (tonno, salmone, ricciola) <i>Slicedrawfish (tuna, salmon, amberjack)</i>	24 160 gr.



ANTIPASTI CALDI

HOT APPETIZERS

Euro

Misto mare caldo

(polpo e patate, gamberi alla catalana / puntarelle / asparagi di mare / taccole, frittella di gianchetti, mix gratinato, moscardini in umido)

Mixed warmsea (octopus and potatoes, catalanstyle shrimps / chicory / sea asparagus / snow peas, whitebait pancake, mixed gratin, stewed mini octopus)

24

Zuppetta di cozze alla marinara

Marinara musseloup

16

Frittelle di gianchetti

Whitebait pancake

16

Gamberi alla catalana

Catalan style shrimps

18

Sedano e bottarga

Celery and bottarga

14

Capesante gratinate

Scallops au gratin

cad./each 5

Polpo arrostito con cipolla caramellata su crema di patata viola

Roasted octopus with caramelized onion on purple potato cream

20

Insalata di gamberi con asparagi di mare e bottarga

Shrimp salad with glasswort and bottarga

18

Insalata di mare dello chef

Chef's sea salad

24

Fiori di zucca ripieni di baccalà su vellutata di zucca

Courgette flowers stuffed salted cod on pumpkin cream

18

Insalata La Cala (sedano, avocado, bottarga, capesante)

La Cala salad (celery, avocado, bottarga, scallops)

24



PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

Euro

Linguine con vongole, bottarga e ricci di mare

Linguine with clams bottarga and sea urchin

20

Spaghetti alle vongole / vongole e bottarga

Spaghetti with clams / clams and bottarga

18 / 22

Fregola ai frutti di mare

Fregola with seafood

20

Spaghetti con bottarga

Spaghetti with bottarga

16

Lorighittas con calamaretti e bottarga

Lorighittas with squid and bottarga

20

Linguine con astice

Linguine with lobster

30

Tagliolini con gambero rosso

al profumo di finocchietto selvatico / funghi porcini

Tagliolini with redshrimpflavored with wild fennel / porcini mushrooms

22

Ravioli neri ripieni al branzino, gamberi e profumo di zanzero

Black ravioli stuffed with seabass, shrimp and ginger

22

Paccheri allo scorfano

Paccheri with redfish

16

Gnocchi con gamberi e tartufo di Norcia

Gnocchi with prawns and Nocia truffle flake

20

Risotto Carnaroli ai frutti di mare (min x 2)

Carnaroli rice with seafood (min x 2)

20

Culurgiones (raviolo ripieno di patate, pecorino sardo e menta)

Culurgiones (raviolo stuffed with potatoes, sardinian pecorino and mint)

16

Gnocchetti sardi alla campidanese (gnocchetti al ragù di salsiccia sarda)

Sardinian dumplings (dumplings with sardinian sausage ragout)

16



SECONDI PIATTI

SECOND DISHES

	Euro
Fritto misto* (scampo, gamberi, calamari, zucchine) <i>Mixed fried (scampo, prawn, squids, zucchini)</i>	24
Astice alla catalana (min x 2) <i>Catalan style lobster (min x 2)</i>	cad./each 30
Filetto di tonno* scottato al pistacchio <i>Tuna fillet seared with pistacchio</i>	24
Gran grigliata mista* <i>Great mixed grill</i>	28
Misto gratinato <i>Mixed gratin</i>	24
Trancio di ombrina con patate e funghi porcini <i>Slice of croaker with potatoes and porcini mushrooms</i>	24
Scottata di pesce con asparagi di mare <i>Seared fish with sea asparagus</i>	22
Pescato del giorno (secondo disponibilità): branzino, orata, dentice, rombo: al sale, alla griglia, alla siciliana o alla vernaccia (min x 2 persone) <i>Fish of the day: sea bass, sea bream, snapper, turbot: grilled, in salt, sicilian style, with white wine.</i>	cad./each 28



CARNE

MEAT

	Euro
Tagliata di manzo a piacere <i>Tagliata beef to taste</i>	24
Filetto di manzo <i>Filletsteack</i>	24

I NOSTRI CONTORNI

SIDE DISHES

Patate fritte <i>French fries</i>	6
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	6
Rucola e pomodorini <i>Rocket and cherry tomatoes</i>	6
Verdure alla griglia (zucchine, radicchio trevisano, melanzane) <i>Grilled vegetables (zucchini, redradish, eggplant)</i>	8
Verdure di stagione saltate <i>Seasonal vegetables sauteèd</i>	8
Formaggio pecorino sardo servito con miele <i>Sardinian pecorino cheese served with jams</i>	10



BEVANDE

DRINK

	Euro
Acqua minerale Sanpellegrino e Panna <i>Mineral water Sanpellegrino e Panna</i>	4
Bibite (coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, tonica) <i>Soft drink (coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, tonica)</i>	4
Birra in bottiglia ichnusa <i>Bottled beer ichnusa</i>	6
Caffè / Caffè corretto <i>Coffee / coffee with alcohol</i>	2/4
Cocktail <i>Cocktail</i>	8/10
Amari nazionali <i>National bitters</i>	6/8
Whisky, rum, cognac, distillati <i>Whiskey, rum, cognac, spirits</i>	8/12

DESSERT

DESSERT

Dolci della casa <i>Homemade desserts</i>	8
Dolci di pasticceria <i>Pastry desserts</i>	10
Sorbetti / Sorbetti corretti <i>Sorbets / Sorbets with alcohol</i>	6/8
Frutta <i>Fruit</i>	6/8
Gelati <i>Ice creams</i>	5
COPERTO <i>Covered and table service</i>	4