



LO SQUALO  
RISTORANTE



## MENU

Secondo te è meglio amare o essere amati?  
Secondo me è meglio mangiare...

## 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, tranne:**  
**a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);**  
**b) maltodestrine a base di grano (1);**  
**c) sciroppi di glucosio a base di orzo;**  
**d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3. Uova e prodotti a base di uova.**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**  
**a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;**  
**b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.**

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**  
**a) olio e grasso di soia raffinato (1);**  
**b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;**  
**c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;**  
**d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.**

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**  
**a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;**  
**b) lattiolo.**

# TABELLA DEGLI ALLERGENI

**8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis* (Wangen.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**

**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 o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

**(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.**

## SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

**1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut or their strains**

hybridized and derived products, except:

- a) wheat-based glucose syrups, including dextrose (1);
- b) wheat-based maltodextrins (1);
- c) barley-based glucose syrups;
- d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates

**2. Crustaceans and shellfish products.**

**3. Eggs and egg products.**

**4. Fish and fish products, except:**

- a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
- b) gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.

**5. Peanuts and peanut products.**

**6. Soy and soy products, except:**

- a) refined soybean oil and fat (1);
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, tocopherol acetate Natural D-alpha, natural soy-based tocopherol succinate D-alpha;
- c) vegetable oils derived from phytosterols and soy-based phytosterols;
- d) vegetable stanol ester produced from soy vegetable-based sterols.

**7. Milk and milk-based products (including lactose), except:**

- a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) milk.

# TABLE OF ALLERGENS

**8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch*], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.**

**9. Celery and celery products.**

**10. Mustard and mustard-based products.**

**11. Sesame seeds and sesame seed products.**

**12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.**

**13. Lupins and products based on lupins.**

**14. Shellfish and shellfish produc**

# ANTIPASTI STARTERS

<b>Selezione di antipasti di mare (min 2 persone)</b> The finest chef selection of starters (To share for 2 people minimum) <b>(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,14)</b>	<b>28,00 p.p</b>
<b>La nostra selezione di crudi in base a stagione e disponibilità del mercato</b> Our selection of Seafood crudité based on season and market availability <b>(2,4,12,14)</b>	da <b>4,00/20,00</b> al pz
<b>*Tentacolo di polpo in due cotture su crema di zucca, pecorino e olive taggiasche</b> Double-cooked octopus tentacle on pumkin cream , pecorino and taggiasca olives <b>(4,7,14)</b>	<b>20,00</b>
<b>Gamberi alla catalana con datterino e cipolla di Tropea</b> Catalan-style prawns with datterino tomatoes and Tropea onion <b>(2,4,9)</b>	<b>22,00</b>
<b>*Tartare di tonno pinna gialla alla senape antica con pinoli tostati</b> Yellow fin tuna tartare with doujon mustard and toasted pine nuts <b>(4,8,10,12)</b>	<b>20,00</b>
<b>*Polpetti in umido leggermente piccanti</b> Slightly spicy stewed baby octopus served with tomato sauce <b>(1,14)</b>	<b>18,00</b>
<b>Tagliere di salumi e formaggi nostrani</b> Sardinian cheese board and fresh chancuterie <b>(1,3,6,7,8,9,10,12)</b>	<b>18,00</b>
<b>Pecorino alla piastra su verdure alla griglia con miele millefiori</b> Grilled pecorino on grilled vegetables with wildflower honey <b>(7,8)</b>	<b>16,00</b>

\*Le Tartare e i crudi vengono abbattuti a - 35° c come da normative vigente  
\*Il prodotto potrebbe essere surgelato e conservato a - 18°  
\*Tartare and oysters are blast chilled at - 35 ° as per current regulations  
\* The product could be frozen and stored at - 18 °

# PRIMI FIRST DISHES

**Zuppa del giorno (Vegan)** 18,00  
Soup of the day  
(7,8,9...)

**\*Fregola di Oristano ai frutti del nostro mare (min 2 persone)** 28,00 p.p  
Traditional Sardinian Fregola pasta with mixed seafood  
(1,2,4,9,14)

**Spaghetti di Gragnano con vongole e bottarga** 25,00  
Gragnano spaghetti with clams and bottarga  
(1,4,14)

**Tagliatella fresca con gamberi e carciofi (1,2,3)** 22,00  
Tagliatella pasta with prawns and artichokes  
(1,2,3)

**Maccaroni de punzu con battuto di manzo e scaglie di pecorino** 18,00  
Maccaroni de punzu with minced beef and pecorino flakes  
(1,7,9)

**Tagliatella alle verdure con ciuffi di parmigiano (Vegetarian)** 18,00  
Tagliatelle with vegetables and parmesan tufts (Vegetarian)  
(1,7,9)

# SECONDI MAIN DISHES

<b>Pescato del giorno (alla griglia, alla mediterranea, al sale)</b> Catch of the day (grilled, salt crust, Mediterranean style) (4)	8,00/hg
<b>*Fritto di calamari</b> Fried calamari (1,2,4,5,8,14)	22,00
<b>*Il Gran fritto dell'intenditore (Zucchine, Gamberi, Scampi, Calamari)</b> Mixed fried fish (Zucchini, Shrimp, Scampi, Squid) (1,2,4,5,8,14)	26,00
<b>Filetto di tonno alla griglia con spinaci saltati</b> Grilled tuna fillet with sautéed spinach (4,12)	24,00
<b>Entrecote di manzo con funghi porcini e castagne</b> Beef entrecote with porcini mushrooms and chestnuts (7,8)	28,00
<b>Hamburger di angus con pomodoro, insalata, formaggio, salsa con patatine fritte</b> Angus burger with tomato, lettuce, cheese, sauce with french fries (1,3,7,11,13)	25,00
<b>Tortino di melanzane alla parmigiana con fondua di parmigiano</b> (Vegetarian) Eggplant parmigiana pie with parmesan fondue (1,7,8)	18,00

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato e conservato a - 18 °

\* The product could be frozen and stored at - 18 °

\* Le nostre paste fresche sono confezionate da noi e abbattute a - 35 ° c per una migliore conservazione

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato e conservato a - 18 °

\*The product could be frozen and stored at - 18 °

# CONTORNI SIDE DISHES

<b>Verdure grigliate</b> Grilled vegetables	7,00
<b>*Patate fritte</b> Fried potatoes (1,5,8)	7,00
<b>Insalata mista</b> Mixed salad	7,00
<b>Patate al forno al profumo di rosmarino</b> Oven Baked Sardinian potatoes with Mediterranean herbs and extravirgin olive oil	7,00
<b>Spinaci saltati</b> Sauteed spinach	7,00

# DELIZIE DI PASTICCERIA DESSERTS

<b>Tortino al cioccolato con cuore morbido</b> (Cottura 8 min) Chocolate cake with soft heart (1,3,7,8)	9,00
<b>*Tiramisu della tradizione</b> Homemade Tiramisu' (1,3,7)	8,00
<b>Sorbetto al Limone de Lo Squalo</b> (Gluten free/Dairy free) Lemon sorbet	7,00
<b>Pera all'Anghelu Ruju caramellata</b> Caramelized pear with Anghelu Ruju (12)	9,00
<b>*Seadas tradizionale</b> Tradicional Seadas (1,3,7,8)	9,00

I dessert sono confezionati da noi e potrebbero essere abbattuti a -35° per una migliore conservazione  
\*Desserts are packaged by us and could be blast chilled at - 35 ° as per current regulation

# LE PIZZE... DEL FORNO A LEGNA

**Margherita Top** Mozzarella f.latte, Pomodoro, Basilico, olio evo (1,7) 10,00  
Mozzarella f.latte, Tomato sauce, Basil, extra virgin olive oil

**Di stagione** Prodotti freschi di stagione (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14) 20,00  
(Chiedi allo staff qual è l'ingrediente del giorno)  
**Fresh seasonal products** (Ask the staff what the ingredient of the day is)

**Meraviglia** Mozzarella f.latte, Pomodoro, Prosciutto crudo artigianale 20,00  
Sardo, Datterino (1,6,7)  
**Grananglona** 20 mesi di pecora Sarda  
Mozzarella f.latte, Tomato, Sardinian craft prosciutto crudo, Datterino  
Tomato, Grananglona 20 months of Sardinian sheep cheese  
(Si consiglia di accompagnare con: Cagnulari)

**Diavola** Mozzarella f.latte, Pomodoro, Salsiccia piccante (1,4,7) 12,00  
Tomato, Mozzarella, Spicy sausage

**Napoli** Pomodoro, Bufala, Alici del cantabrico, Cappero Sicilia (1,4,7) 16,00  
Tomato, Bufala, Cantabrian anchovies, Sicilian caper  
(Si consiglia di accompagnare con: Vermentino)

**Tartufella** Mozz. f.latte, Pecorino di Berchideddru, Tartufo 22,00  
Nero, confettura mirto e fichi (1,7) Mozzarella f.latte, Pecorino, Black  
truffle, myrtle jam and figs  
(Si consiglia di accompagnare con: Sauvignon Blanc)

**Cefalotta** Bufala, Bottarga artigianale in polvere e scaglie, scorza di 20,00  
lime (1,4,7)  
Bufala, artisan bottarga powder and flakes, lime zest  
(Si consiglia di accompagnare con: Muller Thurgau/Dolmen Ipa)

**Oro-Nero** Bocconcini di Bufala, Tartufo nero, Uova di quaglia, Oro 25,00  
alimentare (1,3,7,8)  
Buffalo morsels, black truffle, quail eggs, edible gold  
(Si consiglia di accompagnare con: Cremant de Bourgogne/  
Arvisionadu)

\*Aggiunte : € 1,00 - 2,00 – 4,00 ad ingrediente - € 4,00 per panetto pizza senza glutine - € 2,00 per mozzarella senza lattosio (7)

\* Additions: € 1.00 - 2,00 – 4,00 per ingredient - € 4.00 for gluten-free pizza pack - € 2.00 for lactose-free mozzarella (7)

<b>Mortadella</b>	Mortadella, Fior di latte, Pistacchio, Basilico, Olio evo (1,7,8) Mortadella, Mozzarella f.latte.Pistachio, Basil, Extra virgin olive oil (Si consiglia di accompagnare con: Weiss Lara)	15,00
<b>Molara</b>	Mozzarella, f.latte, Pomodoro, Tartare di gambero rosso, Cozze, Polpo(1,4,7,12) Mozzarella, f.latte, Tomato, Red prawn tartare, Mussels, octopus	25,00
<b>Formaggi sardi</b>	Fior di Latte, Ovinfort, Grananglona, Pecorino Becciu (1,4) Fior di Latte, Ovinfort,Grananglona, Pecorino Becciu	15,00
<b>Vegan</b>	Rapa rossa, Misticanza, Cappero, Crema di pomodoro arrosto (1) Red turnip, mixed salad, caper, roasted tomato cream	16,00
<b>Ortolana</b>	Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Peperoni, Zucchine (1,7) Tomato, Mozzarella, Aubergines, Peppers, Zucchini	13,00
<b>Veneziana</b>	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi (1,6,7) Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms	14,00
<b>Peco-Rina</b>	Ovinforth di pecora Sarda, Radicchio al Cannonau, Pinoli (1,7) Sardinian sheep Ovinforth, Cannonau radicchio, pine nuts (Si consiglia di accompagnare con: Cannonau)	18,00
<b>Sarda</b>	Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia secca, Olive (1,7) Tomato, Mozzarella, Dried Sausage, Olives	12,00
<b>Tavolara</b>	Polpo, Salsa Verde al basilico, Prezzemolo, Terriccio di olive nere, Misticanza, Crema di pomodoro al forno (1,14) Sandwich di mare gourmet Octopus, green basil sauce, parsley, black olive soil, mixed salad, baked tomato cream (Italian gourmet sandwich)	18,00
<b>Capricciosa</b>	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Olive Nere, Funghi, Salsiccia (1,6,7) Tomato, Mozzarella, Cooked Ham, Black Olives, Mushrooms, Sausage	14,00
<b>Pizza Nutella</b>	Base focaccia, Nutella, Granella di Nocciole (1,8) Focaccia, Nutella, Grouded Hazelnut	12,00

\*Aggiunte : € 1,00 - 2,00 – 4,00 ad ingrediente - € 4,00 per panetto pizza senza glutine - € 2,00 per mozzarella senza lattosio (7)

\* Additions: € 1.00 - 2,00 – 4,00 per ingredient - € 4.00 for gluten-free pizza pack - € 2.00 for lactose-free mozzarella (7)

# BEVANDE DRINKS

<b>Acqua minerale naturale</b> Natural mineral water	3,50
<b>Acqua minerale gasata</b> Sparkling mineral water	3,50
<b>Bibite analcoliche</b> Soft drinks	4,00
<b>Birre nazionali bottiglia</b> National bottle beers	5,00
<b>Birre estere bottiglia</b> Imported beers bottle	da 5,50 a 14,00
<b>Calice vino</b> Glass of wine	5,00/10,00
<b>Caffe'</b> Coffee	2,00
<b>Digestivi</b> Digestives	da 4,00
<b>Coperto</b>	3,00