




RISTORANTE GRANCAFÈ  
P U N T A L D I A





Il ristorante Gran Cafè Puntaldia ha l'obbiettivo di far conoscere un territorio attraverso l'esperienza diretta della tradizione enogastronomica sarda, avere a disposizione un menù che cambia a seconda dei prodotti che offrono le diverse stagioni dell'anno e valorizzare il lavoro dei piccoli agricoltori e allevatori. Di fatto il ristorante Gran Cafè Puntaldia fa parte della rete "Campagna Amica" e "Coldiretti". La maggior parte dei prodotti sono coltivati direttamente dal nostro orto di proprietà. Scegliere di mangiare nel nostro ristorante significa assaporare i nostri prodotti a KMO. Utilizziamo prodotti locali, provenienti dalla filiera corta. Questo ci consente di farvi vivere un pasto in modo più consapevole, consciamente sostenibile e dalla qualità indiscutibile che caratterizza il cibo appena raccolto. Inoltre, tutti gli alimenti utilizzati sono stati coltivati seguendo il ritmo delle stagioni, garantendo una naturalità senza pari anche nel processo di coltivazione.

#### **KIDS MENÙ**

Chiedi al nostro staff sarà lieto di accogliere eventuali richieste per i più piccoli.

#### **Intolleranze e Piatti Vegani**

Per Eventuali richieste per Piatti Vegani e intolleranti al glutine il nostro staff sarà in grado di accogliere eventuali richieste.

Scan me







## PER INIZIARE

### “ Tartarando ” € 25,00

Tartare di bue rosso con lime e salsa tonnata  
(3/5/8\*)

### “ Panzanella a modo Nostro ” € 17,00

Panzanella di cetrioli, mozzarella e bottarga  
(1/4/7)



### “ Il Re del Mare ” € 24,00

Tataky di tonno, avocado guacamole  
e agretto di pomodoro  
(2/7/4/\*/12)



### L'orto a Tavola € 16,00

Insalata con pesche, noci e cacao  
(5/8)



### Tentacolando € 26,00

Polpo alla brace con finti pomodori di pappa al pomodoro  
(4/1/\*)

### Soute di Cozze in Rosso € 18,00

(2/4/12/14)

### Plateau Royal di Crudità € 40,00

(2/4/6/9/13/14/12/\*)





## PRIMI PIATTI

### “ La parte più Nobile del Chicco ” € 23,00

Fregula risottata Sarda di grano duro Sardo con germe di grano, macinato a pietra dell'azienda “Su Ghimisione” con seppie in zimino

(1/4/14)

### “ Sembra scontato...ma non lo è” € 17,00

Spaghetto Cavalier Cocco 1916 con salsa al pomodoro datterino Chef Piga e basilico fresco

(1/12)

### “ La Pasta Fresca...come una volta” € 20,00

Raviolo di melanzana alla parmigiana, pomodoro e fonduta di Parmigiano

(1/3/7/10/12)

### Tagliolino Estivo € 24,00

di grano duro Sardo con germe di grano, macinato a pietra dell'azienda “Su Ghimisione”, tagliolini con pomodori gialli, stracciatella e crudo di gamberi


(1/4/2/14/7/\*)




### L'intramontabile a modo nostro € 24,00



gnocchi di patate con vongole e pecorino Sardo IGP



(1/3/4/7)



### Classico Spaghetto Vongole e Bottarga € 24,00

(1/4/14/13)

Servizio Coperto €4,00

\*\* Prodotto Abbattuto / \* Prodotto congelato

Richiedi al nostro staff elenco allergeni menzionati nel menu'







## PROSEGUENDO

### Da Milano alla Sardegna € 29,00

costoletta di vitello alla milanese con patate, rucola alla senape

(1/3/10)

### “ Bocconcini Orata ” €28,00

Bocconcini di Orata e seppia alla griglia con cozze  
e crema di lattuga, maionese al nero di seppia e arancia

(4/3/5/8/14/\*)

### “ Non può mancare ” €25,00

Frittura di calamari, polpo, gamberi

(1/3/2/4/14/5/\*)

### Baccalà € 28,00

Baccalà in olio di Armidda con sedano rapa e ricci di mare

(4/7/\*)

### Guancia di manzo con maionese alla nocciola, patate e spinaci novelli € 26,00

(1/7/9)

### “ Secondo clemenza del Nostro Mare ”

Pescato del Giorno € 8,00/€ 9,00 hg

(2/4/6/8/12/14)

