

ANGEDRAS



restaurant

WWW.ANGEDRASRESTAURANT.IT

INFO@ANGEDRASRESTAURANT.IT

TEL. +39 079 9735078 - (H24) TEL. +39 079 9735034 - M. +39 3404786283

BASTIONI MARCO POLO, 41 - ALGHERO - SARDINIA

LUNCH MENU - MENU PRANZO

€ 16,00

Coperto compreso - Cover charge included

Questo menù è proposto solamente a pranzo, due piatti a scelta e 1/2 bott. d'acqua
Only for lunch, two courses of your choice with an half bottle of water

Antipasti - Starters

Crostino di **pane** tomato con insalatina di **calamari***
*Toasted **bread** with **tomato** and **squids** * salad*

Pecorino arrosto
*Roasted **pecorino** cheese*

Insalata di **pesce spada*** alla plancia con melanzane al timo, **pomodori** pachino e basilico
Grilled swordfish salad with thyme-flavoured egg plants, pachino tomatoes and basil*

Insalatina di **baccalà** cotta a vapore con **pomodorini**, capperi, olive e cipollotto fresco
*Steamed **salt cod** salad with cherry **tomatoes**, capers, olives and fresh spring onions*

Mozzarella di bufala con pomodorini confit e basilico su crostone di pane civraxiu (V)
*Buffalo **mozzarella** served with a cherry **tomatoes** confit and basil on a toasted Sardinian **bread***

Primi Piatti - Pasta

Fregola in zuppetta piccante di **cozze** e zucchine
*"Fregola" typical Sardinian **pasta** in a spicy **mussels** and zucchini soup*

Spaghetti al **pomodoro** fresco e basilico (V)
***Spaghetti** with fresh **tomato** and basil (V)*

Gnocchi sardi al ragù di salsiccia fresca, melanzane e **pecorino**
*Sardinian **gnocchi** with sausage ragout, aubergines and **pecorino** cheese*

Fusilli al pesto di **pomodori** e basilico
***Fusilli pasta** with fresh **tomatoes** pesto and basil*

Secondi piatti - *Main courses*

Filetto di **pesce*** con **pomodoro** fresco, capperi, olive e origano
*Fillet of **fish** * with fresh **tomatoes** , capers, olives and oregan*

Calamari* grigliati, carpaccio di zucchine e dressing al limone
*Grilled **squids** * , courgette "carpaccio" and lemon dressing*

Petto di pollo panato ai ferri, maionese di liquirizia e misticanza
*Grilled breaded chicken cutlet with licorice **mayonnaise** and mixed salad*

Servizio 10% - *Service charge 10%*

V = vegetarian choice

* Prodotto Congelato - *Frozen Product*

Le sostanze allergeniche sono evidenziate in **grassetto** ed elencate alla fine del menù
*The allergenic substances or products are highlighted in **bold** and listed at the end of the menu*

Consigliamo di accompagnare il Menu Lunch con

We suggest to combine the Lunch Menu with

1 tipica birra sarda: Ichnusa 4,00

1 typical Sardinian beer: Ichnusa

1 bicchiere di vino bianco 4,00

1 glass of white wine

Antipasti | Starters

I nostri crudi <i>Our raw seafood selection and conquillages (raw seafood, "Fine de Claire" oysters, tuna tartare and red prawns)</i>	25,00
Degustazioni di mare , sette antipasti del giorno <i>Seafood selection, seven tastings of local sea starters</i>	20,00
Crudo di gamberi con crema di carciofi arrosto, spuma di bufala e pomodorini confetto <i>Raw prawns on a roasted artichoke cream with buffalo mozzarella foam and cherry tomatoes confit</i>	13,00
Mantecato di baccalà su crema di patate , salsa di prezzemolo e pane all'acciuga <i>Creamed salt cod with a potatoes cream, parsley sauce and anchovy-bread</i>	10,00
Arrosto di polpo con passatina di ceci, bietole all'aglio e olio al rosmarino <i>Roast octopus with purée of chickpeas, chards with garlic and rosemary-scented oil</i>	10,00
<i>Polpette di tonno alla " beccafico ¹" con gazpacio di pomodoro</i> <i>" Beccafico ¹ " tuna fishballs with tomato gazpacho</i>	10,00
Guazzetto piccante di cozze al pomodoro fresco e basilico con crostini di pane <i>Spicy mussels soup with fresh tomato, basil and croutons</i>	10,00
Caviale di melanzane arrostate, con pomodoro confit, crema di ricotta mustia e focaccia al basilico (V) <i>Caviar of roast egg plants pulp with basil focaccia bread, cream of smoked ricotta cheese and candied tomatoes (V)</i>	9,00
Pecorino arrosto su foglio di carasau e prosciutto sardo <i>Roasted pecorino cheese on a sheet of carasau flatbread and raw Sardinian ham</i>	10,00
Selezione di salumi e formaggi tipici sardi <i>Selection of Sardinian cold cuts with cheeses</i>	11,00

Servizio 10% - Service charge 10%

V = vegetarian choice

¹**Beccafico**: pecorino, pane grattugiato, aglio, uova, uvetta, pinoli e finocchietto

¹**Beccafico**: pecorino cheese, toast bread, garlic, eggs, raisin, pine nuts, fennel

Le sostanze allergeniche sono evidenziate in **grassetto** ed elencate alla fine del menù
*The allergenic substances or products are highlighted in **bold** and listed at the end of the menu*

In caso di irreperibilità del prodotto fresco, sarà utilizzato surgelato di prima qualità

If it is not possible to find fresh product we will use high quality frozen alternatives

La Pasta | Pasta dishes

Spaghetti all' aragosta di Alghero <i>Spaghetti with fresh local lobster</i>	25,00
Tagliolini con bottarga al profumo di agrumi, su crema di pecorino stagionato dolce "Granglona di Nulvi" <i>Tagliolini infused with citrus and served with grey mullet roe and creamed "Granglona di Nulvi" pecorino cheese</i>	14,00
Paccheri con ragù di seppie, antunna e bietole croccanti <i>Paccheri with cuttlefish ragout, mushrooms and crunchy chards</i>	14,00
Tagliolini al nero di seppia con tartare di gamberi rossi , asparagi selvatici e crema di cozze <i>Squid ink homemade tagliolini with red prawn tartare, wild asparagus on a mussels cream</i>	14,00
Casarecce allo zafferano con ventresca di tonno alla brace, favette fresche e battuto di pomodoro secco, capperi e olive <i>Homemade casarecce with saffron, grilled tuna belly, fresh broad beans, chopped dried tomato, capers and olives</i>	14,00
Spaghetti chitarra alle sarde marinate, bottarga con finocchietto selvatico, pinoli , uvetta e pane tostato all'arancia <i>Homemade spaghetti chitarra with marinated sardines, grey mullet roe, wild fennel, pinenuts, raisin and toasted bread flavoured with</i>	13,00
" Maccarones de punzu", ragù di agnello al finocchietto e ricotta mustia <i>"Maccarones de punzu" handmade Sardinian pasta with lamb ragout flavoured with fennel and smoked ricotta cheese</i>	11,00
Ravioli sardi di patate, pecorino e menta, pomodoro fresco e basilico (V) <i>Traditional handmade potatoes and mint-filled ravioli with fresh tomatoes, pecorino cheese and basil (V)</i>	12,00

Servizio 10% - Service charge 10%

V = vegetarian choice

Le sostanze allergeniche sono evidenziate in **grassetto** ed elencate alla fine del menù
The allergenic substances or products are highlighted in **bold** and listed at the end of the menu

In caso di irreperibilità del prodotto fresco, sarà utilizzato surgelato di prima qualità

If it is not possible to find fresh product we will use high quality frozen alternatives

Secondi di Pesce | Fish Main Courses

"La copatza de peix", zuppa di pesce all'Algherese <i>Traditional spicy fish soup from Alghero</i>	16,00
Aragosta di Alghero alla "Catalana" <i>Traditional Catalan style local lobster 14,00 per 100 grams</i> (served with tomato and red onion)	hg 14,00
Aragosta di Alghero alla griglia con insalata di primizie e olio agli agrumi <i>Grilled local lobster with baby greens and citrus oil 14,00 per 100 grams</i>	hg 14,00
Pescato del giorno <i>Catch of the day 6,00 per 100 grams - each 100 grams</i> <i>John Dory, Gilthead Bream, Gurnand, Sea Bass, Pink Sea Bream</i>	hg 6,00
Filetto di pesce spada panato alle olive, purea di broccoli e guazzetto di cozze <i>Breaded swordfish fillet with olives, broccoli puree and mussels stew</i>	16,00
Tempura di gamberoni e zucchine con salsa allo zenzero <i>Tempura of prawns and zucchini with a ginger sauce</i>	15,00
Grigliata di pesce del giorno con salsa al prezzemolo e misticanza (pesce spada, calamari, gamberoni) <i>Grilled fish of the day with parsley sauce and mixed salad 5,00 per 100 grams</i> (swordfish, squids, prawn)	hg 5,00

Servizio 10% - Service charge 10%

V = vegetarian choice

Le sostanze allergeniche sono evidenziate in **grassetto** ed elencate alla fine del menù
*The allergenic substances or products are highlighted in **bold** and listed at the end of the menu*

In caso di irreperibilità del prodotto fresco, sarà utilizzato surgelato di prima qualità
If it is not possible to find fresh product we will use high quality frozen alternatives

Secondi di Carne | Traditional Sardinian Meat

Maialino da latte croccante e i suoi fegatini, indivia belga caramellata e gocce di pecorino <i>Crispy suckling pig and its livers, caramelized belgian endive and pecorino cheese drops</i>	20,00
Brasato di pecora al cannonau con purea di sedano rapa e sedano <i>Braised mutton in a cannonau wine reduction with a celeriac puree and celery</i>	15,00
Controfiletto di manzo alle erbe, con funghi, porri croccanti e riduzione di cannonau <i>Beef sirloin with herbs, mushrooms, crispy leeks and cannonau wine reduction</i>	18,00

Contorni | Side Dishes

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	5,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	5,00
Patate al forno <i>Oven roasted potatoes with rosemary</i>	5,00

Servizio 10% - Service charge 10%

V = vegetarian choice

Le sostanze allergeniche sono evidenziate in **grassetto** ed elencate alla fine del menù
*The allergenic substances or products are highlighted in **bold** and listed at the end of the menu*

In caso di irreperibilità del prodotto fresco, sarà utilizzato surgelato di prima qualità
If it is not possible to find fresh product we will use high quality frozen alternatives

Dessert e Formaggi | Dessert and Cheeses

Tutti i nostri dolci sono fatti in casa

All our desserts are home-made

Selezione di formaggi e loro abbinamenti <i>Selection of cheeses and their pairings</i>	10,00
Spuma di crema catalana, cremoso di cardamomo sorbetto alla mela verde e caffè <i>Catalan cream foam, creamy cardamom, coffee and green apple sorbet</i>	7,00
Tortino al cioccolato extra con gelato alla vaniglia e salsa al frutto della passione <i>Extra dark chocolate cupcake, with vanille ice-cream and passion fruit sauce</i>	7,00
Mousse di cioccolato bianco, gelato al pistacchio, crumble alle mandorle, limone e fragole <i>White chocolate mousse, pistachio ice cream, crumbled almonds, lemon and strawberries</i>	7,00
Tiramisù "Anedras", semisfera di mascarpone con cuore liquido al caffè e sorbetto al pompelmo rosa <i>"Anedras" Tiramisù, mascarpone cheese balls stuffed with coffee cream and pink grapefruit sorbet</i>	7,00
Torta fondant al cioccolato con sorbetto alla frutta fresca <i>Fluffy chocolate cake with fresh fruit sorbet</i>	7,00
Seadas al miele <i>Traditional Sardinian deep fried pastry filled with cheese, drizzled with Sardinian honey</i>	6,00
I nostri sorbetti <i>Our sorbets</i>	5,00
Menjar blanc <i>Traditional milk cake from Alghero</i>	5,00
I dolci della tradizione sarda di mamma "Maria Antonietta" <i>Traditional Sardinian sweets made by mum Maria Antonietta</i>	5,00

Servizio 10% - Service charge 10%

V = vegetarian choice

Le sostanze allergeniche sono evidenziate in **grassetto** ed elencate alla fine del menù

*The allergenic substances or products are highlighted in **bold** and listed at the end of the menu*

In caso di irreperibilità del prodotto fresco, sarà utilizzato surgelato di prima qualità

If it is not possible to find fresh product we will use high quality frozen alternatives