
MENÙ

BAR RISTORANTE PIZZERIA


Le Terrazze
sulla Baia


MARLIN
Lounge Restaurant from sea



Per restare aggiornato seguici su

Follow us for our news on



Le terrazze sulla baia santa reparata



leterrazzesullabaia



leterrazzesullabaia@gmail.com

 **379 2791475**



Per restare aggiornato seguici su

Follow us for our news on



ristorantemarlinsteresagallura



marlinsantateresagallura



marlinristbar@gmail.com

 **0789 754563**

379 1386705 • 329 1152039

Antipasti di mare

Seafood starters

Gran degustazione Marlin

Tasting of different mixed seafood

(1, 2, 4, 6, 9, 14)

35 cad./each - min. 2

La zuppetta di cozze con crostini

Sautéed mussels with fresh tomato sauce and crusty bread

(1, 9, 14)

15

La zuppetta di cozze e vongole con crostini

Sautéed mussels and clams with fresh tomato sauce and crusty bread

(1, 9, 14)

18

L'insalatina di crostacei e molluschi*

Mixed seafood salad*

(2, 9, 14)

18

Il polpo* in doppia cottura su crema di patate, pomodorini confit, cipolla caramellata, salsa al basilico, maionese di polpo* e bottarga* di muggine

Double cooked octopus served on a bed of creamy potatoes, cherry tomatoes confit, caramelised onions, basil sauce, octopus* mayo and fresh bottarga**

(3, 4, 14)

18

Il baccalà croccante al panko con maionese al lemon grass

Deep fried cod fish breaded with panko with lemon grass mayo

(1, 3, 4, 5)

16

Il gambero* fritto con panatura al panko, chutney di frutta esotica e salsa guacamole

Deep fried king prawns breaded with panko served with guacamole and fresh fruit chutney*

(1, 2)

16

Tatakya di tonno* con sesamo, pomodorini confit e crema di peperoni gialli

Tuna fish tataky served with cherry tomato confit and sweet peppers cream*

(4, 11)

18

Gamberi* e calamari* saltati con verdure croccanti e salsa teriyaky

King prawns and squids* sautéed with crunchy vegetables and teriyaky sauce*

(3, 5)

16

I crudi

Les crudités

Plateau di mare, selezione di crudi*	40
<i>Selection of mixed raw fish*</i>	
(2, 4, 12)	
Ostriche	5
<i>Fresh oysters</i>	
(14)	
La tartare di tonno* con crema di avocado, coulis di datterini e maionese di polpo	18
<i>Fresh tuna* tartare served with avocado cream, cherry tomatoes culis and octopuss mayo</i>	
(4, 3)	
La tartare di gambero rosso* con crema di burrata, lime e polvere di pistacchio	20
<i>Red prawns* tartare with burrata cream, fresh lime and pistacchio crumbles</i>	
(2, 7, 8)	
La tartare di salmone* marinato agli agrumi con mango fresco	18
<i>Marinated fresh salmon* tartare with mango</i>	
(4)	

Antipasti di terra

Meat starters

Selezione di salumi e formaggi sardi	18
<i>Mixed cured sardinian meat and cheese</i>	
(7)	
Selezione di formaggi con le sue marmellate	16
<i>Mixed selection of sardinian cheese and jams</i>	
(7)	

Primi di mare

Seafood middle courses

Fiuritti sardi (tagliatelle fresche) ai frutti di mare* e cime di rapa <i>Fresh tagliatelle pasta with mixed seafood* and turning tops</i> (1, 2, 14)	17
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i> (1, 14)	16
Spaghetti alle vongole e bottarga <i>Spaghetti with clams, bottarga et cherry tomatoes</i> (1, 4, 14)	20
Linguine con crema di cozze*, bottarga* in due consistenze e ricci* <i>Linguine with mussels* cream, bottarga* and sea orcin*</i> (1, 4, 14)	20
Paccheri al ragù di calamari con polvere di pane croccante alle erbe <i>Paccheri with squid ragu with herbs crumbles</i> (1, 9, 14)	18
Risotto alle delizie di mare* <i>Seafood* risotto</i> (2, 4, 19)	22 cad./each - min. 2
La fregola risottata con bisque di crostacei*, gamberi* marinati, crema di burrata e coulis di datterini <i>Sardinian fregola with shellfish* bisque, marinated prawns*, burrata cream and cherry tomatoes coulis</i> (1, 2, 7)	20 cad./each - min. 2
Spaghetti all'aragosta locale (100 g) <i>Local spiny lobster spaghetti</i> (1, 14)	20 100 g - min. 500 g
Linguine all'astice blu (100 g) <i>Local lobster linguine</i> (1, 14)	16 100 g - min. 500 g

Primi di terra

Meat middle courses

Chiusoni galluresi (gnocchi al sugo di salsiccia e pecorino) 15
Fresh chiusoni pasta with fresh sausage sauce and pecorino cheese

(1, 9, 7)

**Li puligioni (ravioli galluresi ripieni di ricotta)
con salsa di pomodoro e basilico** 15

Fresh sardinian ravioli filled with ricotta cheese served with tomato sauce and basil

(1, 9, 7)

Per i vostri bimbi

For your children

Spaghetti al pomodoro 12
Spaghetti with tomato sauce

(1, 9)

Cotoletta di pollo con patatine fritte 15
Deep fried breaded breast of chicken and fries

(1, 5)

Secondi di mare

Seafood main courses

Fiore di calamaro* alla griglia su letto di misticanza e pomodorini <i>Grilled squid served on a bed of mixed salad and cherry tomatoes</i> (14)	20
Tonno scottato* con insalata di finocchi e arance, pomodorini confit e olive taggiasche <i>Seared tuna fish* with fennel salad, orange, cherry tomatoes confit and taggiasche olives</i> (4)	22
Fritto di calamari con salsa agropiccante <i>Deep fried squid with spicy sweet and sour sauce</i> (1, 5, 14)	20
Fritto di calamari* e gamberi* con salsa agropiccante <i>Deep fried squid* and king prawns* with spicy sweet and sour sauce</i> (1, 2, 5, 14)	24
Gran fritto misto* con salsa agropiccante <i>Deep fried mixed seafood* with spicy sweet and sour sauce</i> (1, 2, 5, 14)	28
Grigliata mista di pesce <i>Mixed grilled seafood</i> (2, 4, 14)	30
Trancio di ombrina* con caponata di verdure, salsa al basilico e chips di carasau <i>Croaker fish* with mixed vegetable caponata, basil sauce and carasau chips</i> (1, 4, 9)	25
Aragosta alla griglia - alla catalana - al vapore <i>Spiny lobster grilled\catalana\steamed</i> (2, 9)	20 100 g - min. 500 g
Astice blu alla griglia - alla catalana - al vapore <i>Lobster grilled\catalana\steamed</i> (2, 9)	16 100 g - min. 500 g
Pescato del giorno locale alla mediterranea - alla vernaccia - al sale <i>Local catch of the day</i> (4, 9)	8,5 100 g - min. 500 g
Pescato del giorno allevato alla mediterranea - alla vernaccia - al sale <i>Farm fish catch of the day</i> (4, 9)	7,5 100 g - min. 500 g

(*) I prodotti potrebbero essere surgelati - The products could be frozen

Secondi di terra

Meat main courses

Filetto di manzo alla griglia <i>Fillet steak grilled</i>	25
Filetto di manzo al pepe verde - al gorgonzola <i>Fillet steak pepper sauce or gorgonzola sauce</i> (7)	28
Tagliata di manzo rucola e grana in salsa demi-glace <i>Grilled sirloin steak sliced and served with rocket, parmesan shavings and demi-glace sauce</i> (7)	22
Entrecôte con salsa demi-glace <i>Grilled sirloin steak served with demi-glace sauce</i> (1)	18

Contorni

Side dishes

Insalata di stagione <i>Mixed salad</i>	6
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	7
Patatine fritte <i>French fries</i> (5)	5
Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	10

Pizze

Focaccina Olio EVO, sale, origano Olive oil, salt, oregano	Allergeni: Glutine • Allergens: Gluten	4
Margherita Pomodoro, mozzarella, basilico Tomato base, mozzarella cheese, basil	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	7
Marinara Pomodoro, aglio, origano Tomato base, garlic, oregano	Allergeni: Glutine • Allergens: Gluten	5
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, basilico Tomato base, mozzarella, anchovies, oregano, basil	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	10
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive Tomatoes base, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	12
4 formaggi Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina Mozzarella, gorgonzola, fontina cheese	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	13
4 stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, salsiccia Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, sausage	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	13
Sarda Pomodoro, mozzarella, salsiccia, olive Tomato sauce, mozzarella, sausage, olives	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	10
Veneziana Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	10
Diavola Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	11
Vegetariana Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine Tomato sauce, mozzarella, aubergin, courgettes, peppers	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	10
Delizia Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, salame piccante Margherita with zola cheese, onion, spicy salami	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	13

Pizze

Estiva	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	14
<i>Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodorini, rucola</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket</i>		
Calzone	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	11
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms folded</i>		
Marina	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	22
<i>Mozzarella, misto di frutti di mare*, pomodorini</i>		
<i>Mozzarella, mixed seafood*, cherry tomatoes</i>		
Americana	Allergeni: Glutine - Uovo - Latte • Allergens: Gluten - Egg - Milk	12
<i>Margherita con würstel e patatine fritte</i>		
<i>Margherita with würstel and fries</i>		
Parmigiana	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	14
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, pecorino</i>		
<i>Tomato, mozzarella, fried eggplant, parmesan, pecorino cheese</i>		
Pizza patatosa	Allergeni: Glutine - Arachidi • Allergens: Gluten - Peanuts	10
<i>Margherita con patatine fritte</i>		
<i>Margherita with fries</i>		
Primavera	Allergeni: Glutine - Latte • Allergens: Gluten - Milk	15
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan shavings</i>		

Beverage

Caffetteria - Drink

Espresso	1,50
Espresso corretto	3,00
Decaffeinato	1,70
Cappuccino	2,00
Marocchino	1,80
Latte macchiato	2,00
Caffè shakerato	5,00
Shakerato corretto	6,00
Ginseng	1,80
Caffè d'orzo	2,50
Thè/Infusi	2,50
Caffè americano	2,00
Caffè doppio	3,00

Warsteiner alla spina Warsteiner Draft beer

Bionda/Non filtrata	0,2 L - € 3
	0,3 L - € 4
	0,4 L - € 5
	0,5 L - € 6
	1,5 L - € 15

Panachè	0,2 L - € 4
	0,3 L - € 5
	0,4 L - € 6
	0,5 L - € 7

Birre in bottiglia Bottled beer

Heineken Imported	4,50
Ichnusa Ambra Limpida	4,50
Ichnusa Anima Sarda	3,50
Ichnusa al limone	3,50
Ichnusa non Filtra	4,00
Corona	5,00

Soft drink

Coca Cola	3,50
Coca Cola Zero	3,50
Orange Soda	3,50
Lemon Soda	3,50
Sprite	3,50
Thè al limone	3,50
Thè alla pesca	3,50
Succhi di frutta	3,50
Acqua Smeraldina 1/2 L	2,50
Acqua 1 L	3,50

Acqua da asporto Takeaway water

Acqua 1/2 L	1,50
Acqua 1 L	2,50

Amari e liquori Liqueurs

Averna	4,00
Bayles	4,00
Disaronno	4,00
Fernet Branca	4,00
Fernet Branca Menta	4,00
Jägermeister	4,00
Amaro del Capo	4,00
Montenegro	4,00
Liquirizia Eclisse	4,00
Limoncello	4,00
Mirto	4,00
Sambuca	4,00
Grappa barricata	5,00
Rum	8,00
Rum Special	12,00

Dessert

Seadas	6
<i>Puff pastry filled with fresh cheese deep fried and topped with honey</i>	
<i>(1, 3, 5, 7)</i>	
Tiramisù	6
<i>(1, 3, 7)</i>	
Misto di formaggi sardi con marmellate	8
<i>Selection of sardinian cheese</i>	
<i>(1, 7, 8, 10)</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco o al caramello o al cioccolato	6
<i>Panna cotta with berries or caramel or chocolate</i>	
<i>(7)</i>	
Crema catalana	6
<i>(3, 7)</i>	
Tartufo nero o bianco	6
<i>(3, 7)</i>	
Semifreddo al torroncino e zenzero	6
<i>Nougat and ginger parfait</i>	
<i>(3, 7, 8)</i>	
Sorbetto al limone	4
<i>(3, 7)</i>	
Soufflè al cioccolato	6
<i>(1, 3)</i>	
Crocante all'amarena	6
<i>(1, 3)</i>	

Allergeni

Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponible il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügung (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis L.</i>), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis L.</i>), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis L.</i>), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

IN CASO DI ALLERGIE SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA
IN CASE OF ALLERGIES PLEASE NOTIFY THE DINING ROOM STAFF

MARLIN

Lounge Restaurant front sea

ARRIVEDERCI



Le Terrazze
sulla Baia

