ristorantemarlinsteresagallura
marlinsantateresagallura
marlinristbar@gmail.com
0789 754563
379 1386705 • 329 1152039

MARLIN
Lounge Restaurant front sea
Garden

Cari Clienti, nel nostro ristorante cerchiamo sempre di offrirvi prodotti freschi, locali e di alta qualità. In alcuni periodi ci è impossibile reperire prodotti freschi e li sostituiamo con eccellenti prodotti congelati o surgelati avvalendoci dei migliori fornitori sulla piazza. Per fare chiarezza e a norma di legge abbiamo inserito gli asterischi (*) dove il prodotto potrebbe in alcuni casi essere surgelato e una **A** dove il prodotto acquistato fresco viene abbattuto dai nostri chef per essere bonificato. L'abbattimento è un trattamento obbligatorio per i prodotti ittici destinati ad essere serviti crudi oppure marinati, salati o sottoposti a qualsiasi tipo di preparazione che non sia in grado di eliminare la presenza di parassiti, come l'Anisakis. Per ogni chiarimento potete chiedere al personale di sala ogni volta che volete! ***Grazie per l'attenzione***

Leggenda

A • "Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del REG. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1". In mancanza di prodotto fresco il prodotto può essere congelato o surgelato.

F • prodotto fresco

V • vegetariano

G. F. (gluten-free) • nel nostro ristorante serviamo piatti che non contengono glutine all'interno, come risotto, prodotti alla griglia, alcuni dolci e non possiamo garantire l'assenza di contaminazione aerea in quanto non possediamo un laboratorio apposito per la lavorazione delle materie prime.

N. B. SE DESIDERATE ARAGOSTA FRESCA O "PORCETTO SARDO" VE LI PREPARIAMO SU RICHIESTA

Dear Customers, in our restaurant, we always strive to offer you fresh, local, and high-quality products. During certain periods,it is impossible for us to source fresh products, so we replace them with excellent frozen or quick-frozen products, relying on the best suppliers in the market. To provide clarity and comply with the law, we have inserted asterisks (*) where the product may, in some cases, be frozen, and an **A** where the freshly purchased product is chilled by our chefs for reclamation. Chilling is a mandatory treatment for fish products intended to be served raw or marinated, salted, or subjected to any preparation that cannot eliminate the presence of parasites, such as Anisakis. For any clarification, you can always ask our staff for assistance!

Thank you for your attention

Legend

A • "The freshly purchased product has undergone a preventive reclamation treatment through freezing in compliance with the provisions of Regulation CE 853/2004, Annex III, Section VIII, chapter 3, Letter D, Point 1". In the absence of fresh products, the product may be frozen.

V • vegetarian

F • fresh product

G. F. (gluten-free) • we serve gluten-free product but we cannot guarantee the absence of airborne contamination as we do not have a separate facility for processing.

Notice: IF YOU DESIRE FRESH LOBSTER OR "SARDINIAN PORCETTO" WE WILL PREPARE THEM UPON REQUEST

ANTIPASTI - STARTERS

Zuppetta di cozze con crostini 14
Sauted mussels with crusty bread
1,9,14, F

Zuppetta di cozze e vongole con crostini 16
Sauted mussels and clambs with fresh tomato sauce and crusty bread
1,9,14,F

Baccalà croccante su maionese al lemon grass 14
Deep fried Cod fish with lemon grass mayo
1,3,4,5 A

CRUDI - RAWS

Gran piatto di crudi 35
Selection of mixed rawfish
4,14,2,F, A

Ostriche 5 euro cad 1
Oysters
14, F

ANTIPASTI DI TERRA

MEAT STARTERS

Caprese di Bufala 13
Fresh tomato and bufalo mozzarella salad
7, V

Prosciutto e melone 13
Fresh melon and parma ham

Tagliere di salumi e formaggi sardi 15
Mixed sardinian cured meat and mixed cheese
7, 14

PRIMI DI TERRA
MEAT MIDDLE COURSES

Chiusoni alla campidanese con ragù di salsiccia 15
Home sardinan gnocchi with fresh sausage,and tomato sauce
1,9 A

Lasagna alla bolognese 15
1,7 A

Lasagna Fantasia di verdure 15
Lasagna Fantasy whith vegetable
1,7 A , V

Li puligioni (Ravioli sardi di ricotta con pomodoro e basilico) 15
Home made sardinian ravioli filled with ricotta cheese with tomato and fresh basil sauce
1,7,9 A

PRIMI DAL MARE
MIDDLED SEAFOOD COURSES

Spaghetti alle vongole 16
Spaghetti with clams
1,14,16, F

Spaghetti vongole e bottarga 18
Spaghetti with clams and bottarga
1,4,14, F

Paccheri al ragù di calamari 18
Paccheri with fresh squid ragù
1,14,9, F A

Risotto ai frutti di mare 20
Mixed seafood risotto
*2,,9,14,F * 4 min 2 pax*

SECONDI DAL MARE
SEAFOOD MAIN COURSES

Frittura di calamari 18
Deep fried squid
5,14, F, A *

Frittura di calamari e gamberi 20
Deep fried squid and king prawns
2,5,14, F, A*

Pescato del giorno allevato alla mediterranea 7,5 hg - 75 al kg
(con patate,pomodorini e olive taggiasche) o al sale
Farm fish catch backed with cherry tomatoes,fresh potatoes and
olives or backed with sea salt
4, F

Pescato del giorno locale alla mediterranea o al sale 8,5 hg - 85 al kg
Local fish catch backed with cherry tomatoes,fresh potatoes and olives or
backed with sea salt
4, F

Fiore calamaro alla griglia 20
Grilled squid flower
2, F, A*

SECONDI DI TERRA
MEAT MAIN COURSES

Tagliata rucola e grana 22
Sirloin sliced served with arucula and paremesan shave
7

Salsiccia sarda con patate arrosto 16
Sardinian sausage served with roasted potatoes

PER I VOSTRI BIMBI
KIDS MENU

Gnocchetto al ragù di salsiccia 12
Fresh sardinian gnocchi with sausage ragù
1,9

Pasta al pomodoro 10
Pasta with tomato and basil
1,9

Cotoletta di pollo con patatine 15
Deep fried cicken cutolet with fries
1, 5 *

INSALATE
SALADS

Nicoise 13
Insalata, patate bollite, uova sode, pomodoro, mais, acciughe,
salsa dello chef
Mixed salad,boiled potatoes,eggs,tomatoes,sweet corn, anchovies, chef sauce
3,4 (salsa- sauce 3,4,5,9,10)

Ceasar salad 13
Misticanza , pollo grigliato, crostini, rucola, grana, salsa
Mixed salad, grilled cicken,crisy bread, arrugula, parmesan shaves, chef sauce
1,7 (salsa- sauce 3,4,5,9,10)

Insalatona mista 10
Insalata mista, tonno, pomodoro, carote, mozzarelline, mais
Mixed salad, tuna,tomatoes, carrots, mozzarella, corn
4,7

Salsa dello chef
Sedano, cipolla, acciughe, senape, olio di semi, uova, capperi, cetriolini, aceto
Celery, onion, anchovies, mustard, seeds oil, eggs, capers, pickle, vinegar

PANINI
SADWICHES

SOLO A PRANZO ONLY FOR LUNCH

Toast
Prosciutto e formaggio 5
Ham and cheese
1,7

Focaccia al tonno 8
Tonno, pomodoro, uovo, maionese e lattuga
Tuna fish, tomatoes, egg, mayonese and lettuce
1,4,3,5

Crudaiolo
Panino al crudo 8
Presciutto crudo, bufala e rucola
Parma ham, buffalo mozzarella and arrugula
1, 7

Panino vegetariano 8
Verdure grigliate e fontina
Grilled veggies and fontina cheese
1, 7, V

Veggie burger 13
Panino con hamburgher vegetariano, formaggio e contorno di patate al forno
Vegetal burger with cheese and served with baked potatoes
1,7, V,A

Cheese burguer 13
Hamburgher, formaggio, bacon, pomodoro,
cipolla croccante salsa bb, servito con patatine
Hamburger, cheese, bacon, tomato, crispy onion bbq sauce
served with fries
1,5, 7

LE PIZZE

LE NOSTRE BIANCHE - WHITE BASE

Focaccina 4
Olio EVO, sale, origano
Extravirgin olive oil, salt, oregano
1

4 formaggi 12
Mozzarella, gorgonzola, pecorino, grana
Mozzarella, zola cheese, fontina cheese, parmesan
1, 7

Mari e monti 15
Mozzarella, carciofi, bottarga, pecorino
Mozzarella, artichokes, bottarga, fontina cheese
1, 4, 7

Carbonara 13
Mozzarella, guanciale, crema di uovo, parmigiano, pepe
Mozzarella, bacon, egg cream, parmesan, pepper
1, 3, 7

Zozzona 15
Gorgonzola, melanzane fritte, prosciutto crudo
Zola cheese, fried eggplant, Parma ham
1, 5, 7

Marlin 22
Mozzarella, misto di frutti di mare, pomodorini
Mozzarella, mixed seafood, cherry tomatoes
1, 4, 7, FA*

Estiva 14
Mozzarella, bufala, pomodorini, rucola, grana
Mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmesan
1, 7

LE NOSTRE ROSSE -- RED BASE

Margherita 8
Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO
Tomato base, mozzarella cheese, basil, extravirgin olive oil
1-7

Marinara 6
Pomodoro, aglio, origano
Tomato base, garlic, oregano
1

Napoli 10
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, basilico
Tomato base, mozzarella, anchovies, oregano, basil
1, 4, 7

Romana 9
Pomodoro, acciughe, origano
Tomato base, anchovies, oregano, basil
1, 4

Delizia 12
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, salame piccante
Tomato, mozzarella, zola cheese, onion, spicy salami
1,7

Calzone 11
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms folded
1,7

Parmigiana 14
Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, pecorino
Tomato, mozzarella, fried eggplant, parmesan, fontina cheese
1, 5, 7

Capricciosa 12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carcio , olive, acciughe
Tomatoes base, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies
1, 4, 7

4 stagioni 13
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carcio ni, olive
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives
1, 7

Sarda — 11
Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca locale, pecorino
Tomato sauce, mozzarella, dry local sausage, fontina chees
1, 7

Tonno e cipolle — 13
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions
1, 4

Veneziana — 12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
1, 7

Diavola — 10
Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante
Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage
1, 7

Vegetariana — 12
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine
Tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers
1, 7

Americana — 12
Margherita con würstel e patatine fritte
Margherita with würstel and fries
1, 5, 7

Primavera — 14
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan shavings
1, 5, 7

Pizza patatosa — 10
Margherita con patatine fritte
Margherita with fries
1

Aggiunte: prosciutto crudo di Parma: € 2,5 - Mozzarella di bufala: € 2,5 - Pesce: € 3 Aggiunte extra: € 2
Additions: raw Parma ham: € 2,5 - Buffalo mozzarella: € 2,5 - Fish: € 3 Extras: € 2

DESSERTS

Caprese con gelato 8
Torta cioccolato e mandorle senza glutine con gelato della casa
Gluten free chocolate and almonds cake with icecream
3,7,8

Seadas 6
Puff pastry filled with cheese deep fried and topped with honey
1,3,5,7

Tiramisu 6
1,3,7

Crema catalana 6
3,7

Panna cotta ai frutti di bosco, caramello o cioccolato 6
Panna cotta with berries, or caramel or chocolate

7

Cheesecake 7
1, 7

Torta del giorno 8
Cake of the day

Sorbetto al limone 4
Lemon sorbet
3, 7

Allergeni

Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponibile 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 (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoinensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (*Amygdalus communis L.*), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoinensis* Wangenh K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse(*Macadamia ternifolia*) , sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoinensis* Wangenh K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoinensis* Wangenh K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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 SO2	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO2	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO2	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO2
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