

 [ristorantemarlinsteresagallura](#)

 [marlinsantateresagallura](#)

 marlinristbar@gmail.com

 0789 754563
379 1386705 • 329 1152039

 [Le terrazze sulla baia santa reparata](#)

 [leterrazzesullabaia](#)

 leterrazzesullabaia@gmail.com

 379 2791475



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 di mare

Seafood starters

Gran degustazione Marlin

Tasting of different mixed seafood

(1, 2, 4, 6, 9, 14 - F A)

40 cad./each - min. 2

La zuppetta di cozze con crostini

Sauted mussels with fresh tomato sauce and crusty bread

(1, 9, 14 - F)

16

La zuppetta di cozze e vongole con crostini

Sauted mussels and clumbs with fresh tomato sauce and crusty bread

(1, 9, 14 - F)

20

L'insalatina di crostacei e molluschi

Mixed seafood salad

(2, 9, 14 - F A *)*

20

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, octopuss mayo and fresh bottarga

(3, 4, 14 - A)

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 - A)

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 - A *) *

16

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

Tuna fish tatakya served with cherry tomato confit and sweet peppers cream

(4, 11 - A)

18

Gamberi e calamari saltati con verdure croccanti e salsa teriyaky

King prawns and squids sauteed with crunchy vegetables and teriyaky sauce

(3, 5, 6 - F A *)*

16

Coperto - Covered: € 2,5

I crudi

Les crudités

Plateau di mare, selezione di crudi	40
<i>Selection of mixed raw fish</i>	
<i>(2, 4, 12 - F A *) *</i>	
Ostriche	5
<i>Fresh oysters</i>	
<i>(14 - F)</i>	
La tartare di tonno pinne gialle con crema di avocado, coulis di datterini e maionese di polpo	18
<i>Fresh tuna tartare served with avocado cream, cherry tomatoes culis and octopus mayo</i>	
<i>(4, 3 - F A)</i>	
La tartare di gambero rosso con crema di burrata, lime e polvere di pistacchio	22
<i>Red prawns tartare with burrata cream, fresh lime and pistacchio crumbles</i>	
<i>(2, 7, 8 - F A)</i>	
La tartare di salmone marinato agli agrumi con mango fresco	18
<i>Marinated fresh salmon tartare with mango</i>	
<i>(4 - F A *) *</i>	

Antipasti di terra

Meat starters

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

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 - FA *) *	17
Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i> (1, 14 - F)	20
Spaghetti alle vongole e bottarga <i>Spaghetti with clams, bottarga et cherry tomatoes</i> (1, 4, 14 - F)	22
Linguine con crema di cozze, bottarga in due consistenze e ricci <i>Linguine with mussels cream, bottarga and sea orcin</i> (1, 4, 14 - F *) *	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 - FA)	18
Risotto alle delizie di mare <i>Seafood risotto</i> (2, 4, 19 - F *) *	24 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 - FA *) *	20 cad./each - min. 2
Spaghetti all'aragosta locale (100 g) <i>Local spiny lobster spaghetti</i> (1, 14 - F)	20 100 g - min. 500 g
Linguine all'astice blu (100 g) <i>Local lobster linguine</i> (1, 14 - F)	16 100 g - min. 500 g

Primi di terra

Meat middle courses

Chiusoni galluresi (gnocchi al sugo di salsiccia e pecorino) 16
Fresh chiusoni pasta with fresh sausage sauce and fontina cheese

(1, 7, 9)

**Li puligioni (ravioli galluresi ripieni di ricotta)
con salsa di pomodoro e basilico** 18

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

(1, 7, 9)

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 - F A)	20
Tonno pinne gialle 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 - A)	22
Fritto di calamari con salsa agropiccante <i>Deep fried squid with spicy sweet and sour sauce</i> (1, 5, 14 - F A *) *	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 - F A *) *	25
Gran fritto misto con salsa agropiccante <i>Deep fried mixed seafood with spicy sweet and sour sauce</i> (1, 2, 5, 14 - F A *) *	30
Grigliata mista di pesce <i>Mixed grilled seafood</i> (2, 4, 14 - F A *) *	32
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 - F A)	25
Aragosta alla griglia - alla catalana - al vapore <i>Spiny lobster grilled\catalana\steamed</i> (2, 9 - F)	20 100 g - min. 500 g
Astice blu alla griglia - alla catalana - al vapore <i>Lobster grilled\catalana\steamed</i> (2, 9 - F)	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 - F)	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 - F)	7,5 100 g - min. 500 g

Secondi di terra

Meat main courses

Filetto di manzo alla griglia <i>Fillet steack grilled</i>	25
Filetto di manzo al pepe verde - al gorgonzola <i>Fillet steack pepper sauce or gorgonzola sauce</i> (7)	30
Tagliata di manzo rucola e grana in salsa demi-glace <i>Grilled sirloin steack sliced and served with rocket, parmesan shavings and demi-glace sauce</i> (7)	22
Entrecôte con salsa demi-glace <i>Grilled sirloin steack served with demi-glace sauce</i>	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

Le bianche - White base

Focaccina	1	4
<i>Olio EVO, sale, origano</i> <i>Extravirgin olive oil, salt, oregano</i>		
4 formaggi	1 - 7	12
<i>Mozzarella, gorgonzola, pecorino, grana</i> <i>Mozzarella, zola cheese, fontina cheese, parmesan</i>		
Mari e monti	1 - 4 - 7	15
<i>Mozzarella, carciofi, bottarga, pecorino</i> <i>Mozzarella, artichokes, bottarga, fontina cheese</i>		
Carbonara	1 - 3 - 7	15
<i>Mozzarella, guanciale, crema di uovo, parmigiano, pepe</i> <i>Mozzarella, bacon, egg cream, parmesan, pepper</i>		
Zozzona	1 - 5 - 7	15
<i>Gorgonzola, melanzane fritte, prosciutto crudo</i> <i>Zola cheese, fried eggplant, Parma ham</i>		
Marlin	1 - 4 - 7	22
<i>Mozzarella, misto di frutti di mare (F A *), pomodorini</i> <i>Mozzarella, mixed seafood (F A *), cherry tomatoes</i>		
Estiva	1 - 7	14
<i>Mozzarella, bufala, pomodorini, rucola, grana</i> <i>Mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmesan</i>		

Le rosse - Red base

Margherita	1 - 7	8
<i>Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO</i> <i>Tomato base, mozzarella cheese, basil, extravirgin olive oil</i>		
Marinara	1	6
<i>Pomodoro, aglio, origano</i> <i>Tomato base, garlic, oregano</i>		
Napoli	1 - 4 - 7	10
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, basilico</i> <i>Tomato base, mozzarella, anchovies, oregano, basil</i>		
Romana	1 - 4	9
<i>Pomodoro, acciughe, origano</i> <i>Tomato base, anchovies, oregano, basil</i>		
Delizia	1 - 7	12
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, salame piccante</i> <i>Tomato, mozzarella, zola cheese, onion, spicy salami</i>		

Pizze

Calzone	1 - 7	11
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms folded</i>		
Parmigiana	1 - 5 - 7	14
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, pecorino</i>		
<i>Tomato, mozzarella, fried eggplant, parmesan, fontina cheese</i>		
Capricciosa	1 - 4 - 7	12
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, acciughe</i>		
<i>Tomatoes base, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies</i>		
4 stagioni	1 - 7	13
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives</i>		
Sarda	1 - 7	11
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca locale, pecorino</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, dry local sausage, fontina cheese</i>		
Tonno e cipolle	1 - 4	13
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions</i>		
Veneziana	1 - 7	12
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>		
Diavola	1 - 7	10
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage</i>		
Vegetariana	1 - 7	12
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers</i>		
Americana	1 - 5 - 7	12
<i>Margherita con würstel e patatine fritte</i>		
<i>Margherita with würstel and fries</i>		
Primavera	1 - 5 - 7	14
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana</i>		
<i>Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan shavings</i>		
Pizza patatosa	1	10
<i>Margherita con patatine fritte</i>		
<i>Margherita with fries</i>		

Beverage

Caffetteria - Drink

Espresso	2,00
Espresso corretto	3,00
Decaffeinato	2,00
Cappuccino	2,50
Marocchino	2,00
Latte macchiato	2,50
Caffè Shakerado	5,00
Shakerado corretto	6,00
Ginseng	2,00
Caffè d'orzo	2,00
Thè/Infusi	2,50
Caffè americano	2,00
Caffè doppio	4,00

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 1L	3,50
Acquamea 1 L	2,50

Acqua da asporto Takeaway water

Acqua 1/2 L	1,50
Acqua 1L	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 <i>Puff pastry filled with fresh cheese deep fried and topped with honey</i> (1, 3, 5, 7)	6
Tiramisù (1, 3, 7)	6
Misto di formaggi sardi con marmellate <i>Selection of sardinian cheese</i> (1, 7, 8, 10)	8
Panna cotta ai frutti di bosco o al caramello o al cioccolato <i>Panna cotta with berries or caramel or chocolate</i> (7)	6
Crema catalana (3, 7)	6
Tartufo nero o bianco (3, 7)	6
Semifreddo al torroncino e zenzero <i>Nougat and ginger parfait</i> (3, 7, 8)	6
Sorbetto al limone (3, 7)	4
Soufflè al cioccolato (1, 3)	6
Crocante all'amarena (1, 3)	6

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 Wangenh K. Koch</i>), 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 Wangenh K. Koch</i>), 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 Wangenh K. Koch</i>), 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 Wangenh K. Koch</i>), 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