

À la carte

“ Non bevo mai a meno che io non sia da solo o in compagnia
I never drink unless I'm alone or in company ”

Leopold Fechtner

MERCURE OLBIA
HOTEL

Antipasti - Starter

Insalata di Polpo e patate

Octopus and potato salad

€ 16,00

Selezione di salumi e formaggi dell'isola ¹⁻⁷⁻¹²

Selection of Sardinian cold cuts and cheeses

€ 16,00

Guazzetto di cozze del golfo di Olbia

Mussels in light broth from the Gulf of Olbia

€ 15,00

Parmigiana di melanzane ¹⁻⁷⁻⁵⁻⁶

Eggplant parmigiana

€ 14,00

Tartare di tonno rosso con lime su crema di avocado

Red tuna tartare with lime on an avocado cream base

€ 18,00

Caprese, pomodoro, mozzarella e basilico fresco

Caprese, tomato, mozzarella and fresh basil

€ 13,00

Primi - first courses

Paccheri alla mediterranea con tonno, capperi e olive taggiasche

Mediterranean-style paccheri with tuna, capers and Taggiasca olives

€ 18,00

Spaghettone trafilato al bronzo con cozze di Olbia e pomodorino pachino ¹⁻¹³

Thick bronze-cut spaghetti with Olbia mussels and Pachino cherry tomatoes

€ 16,00

Risotto alla pescatora (min 2 pax)

Seafood risotto (min 2 pax)

€ 30,00

Culurgiones con salsa di datterini saltati e basilico fresco

Culurgiones with sautéed datterini sauce and fresh basil

€ 15,00

Spaghetti vongole e bottarga

Spaghetti with clams and bottarga

€ 18,00

Spaghetti al pomodoro e basilico ¹

Spaghetti with tomato and basil

€ 14,00

Rigatoni alla carbonara

Rigatoni carbonara

€ 15,00

Mezze maniche all'amatriciana

Mezze maniche with amatriciana sauce

€ 15,00

Secondi - second course

Pescato del giorno (min 2 pax)

Catch of the day

€ 8,00/etto

Tonno rosso in crosta di sesamo scottato con cipolle caramellate

Sesame-crusted seared red tuna with caramelized onions

€ 22,00

Frittura di calamari e gamberi

Fried calamari and prawns

€ 18,00

Polpo arrosto su letto di patate

Roasted octopus on a bed of potatoes

€ 18,00

Filetto di salmone alla griglia

Grilled salmon fillet

€ 18,00

Filetto di maiale alle amarene e crema di patate al rosmarino

Pork fillet with sour cherries and rosemary mashed potatoes

€ 18,00

Tagliata di manzo, rucola, grana e pomodorini

Sliced beef with arugula, parmesan and cherry tomatoes

€ 22,00

Contorni - Side dishes

Caponata di melanzane

Eggplant caponata

€ 6,00

Patate fritte ^s

French fries

€ 6,00

Patate al forno

Baked potatoes

€ 6,00

Verdure alla Griglia

Grilled vegetables

€ 6,00

Cicoria ripassata

Sautéed chicory

€ 6,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 6,00

Dolci - Sweets

Tagliata di frutta di stagione con gelato alla panna

Seasonal fruit slices with cream-flavored ice cream

€ 8,00

Semifreddo al torroncino e riduzione di succo di arancia

Torroncino semifreddo with orange juice reduction

€ 9,00

Dolce della casa

Homemade dessert

€ 8,00

Mousse al cioccolato con frutti di bosco e marmellata di fragole fatta in casa

Chocolate mousse with berries and homemade strawberry jam

€ 9,00

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

€ 8,00

Gelato/crema/cioccolata/ fragola/pistacchio

Ice cream: cream, chocolate, strawberry, pistachio

€ 8,00

Coperto €3,00