

MENÙ RISTORANTE

"Food is Amore"



BAIA HOLIDAY

MENÙ

ANTIPASTI

GRAND ZUPPETTA DI MISTO MARE per due	*1,2,4,14	16 x2
<i>Large mixed fish soup for two people</i>		*BEST SELLER*
TENTACOLO DI POLPO IN DOPPIA COTTURA CON BURRATA	*4,7	17
<i>Octopus with burrata cheese</i>		*Piatto della tradizione*
ZUPPETTA DI COZZE CON CROSTONE DI PANE	1,14	14
<i>Mussel soup with toasted bread</i>		
INSALATINA DI MARE con julienne di verdure di stagione	*2,4,14	16
<i>Mixed fish with fresh vegetables</i>		
TARTARE DI TONNO ROSSO con avocado e riduzione di mango	*4,7	20
<i>Red tuna tartare with avocado and mango cream</i>		*PIATTO DELLO CHEF *
SASHIMI DI SALMONE MARINATO ALLA RAPA ROSSA	4	16
<i>Salmon sashimi marinated with red turnip</i>		
VEGGY VEGGY - HUMUS DI CECI CON FOCACCIA ALL'AGLIO	1,7	15.5
<i>Chickpea hummus with garlic focaccia</i>		
CARPACCIO DI BLACK ANGUS		16
<i>Servito con cavolo cappuccio viola e perle di aceto balsamico</i>		
<i>Sliced raw black angus with purple cabbage and balsamic vinegar</i>		
CAPRESE DI BUFALA	7	14
<i>Bufala mozzarella with tomatoes</i>		
ANTIPASTO MISTO DI TERRA SARDA	1,7	16
<i>Mix di salumi formaggi del territorio</i>		
<i>Mix of cold cuts and cheese from Sardinia</i>		*Piatto della tradizione*



PRIMI

PACCHERO ALL'ASTICE	*1,2	Su prenotazione
<i>Pacchero with loabster</i>		*PIATTO DELLO CHEF*
FREGOLA AI CROSTACEI RISOTTATI NELLA LORO BISQUE	*1,2,4,14	22
<i>Typical sardinian pasta with seafood</i>		*Piatto della tradizione*
PACCHERI CACIO E PEPE CON CRUDO DI GAMBERO ROSSO	*1,2,7	22
<i>Paccheri with cacio cheese and pepper sauce and red raw prawns</i>		*BEST SELLER*
RAVIOLI DI CERNIA con burro aromatizzato al lime, timo e pepe rosa	*1,7,4	17
<i>Grouper ravioli with lime, thyme and pink pepper flavored butter</i>		
SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO	*1,2,4,14	22
<i>Home made pasta with seafood</i>		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE (bottarga su richiesta +3)	1,4,14	18
<i>Spaghetti with claims (extra bottarga +3)</i>		
CULURGIONES SARDI al pomodoro e olio al basilico	*1,7	16
<i>Traditional dumplings with potatoes and mint</i>		*Piatto della tradizione*
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	1,7	15
<i>Traditional italian Carbonara</i>		
SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE	1,7	14
<i>Traditional pasta with meat ragù</i>		



SECONDI

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA	1,3,7	20
<i>Grilled fish of the day</i>		*BEST SELLER*
GRIGLIATA MISTA DI PESCE	*1,2,4,14	25
<i>Mixed grilled fish</i>		
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI	*1,2,4	18
<i>Fried prawns and squidfish</i>		
TRANCIO DI BACCALA' (o ricciola in base al mercato)	*4,7	20
<i>Su coulis di peperoni</i>		
<i>Cod fillet on peppers cream</i>		
TATAKI DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO E PAPAVERO	*4,11	20
<i>Tuna tataki croasted with sesame and poppy</i>		
FILETTO DI MAIALINO CBT IN MANTO DI PANCETTA	1,7	17
<i>Little pork fillet with bacon</i>		*Piatto della tradizione*
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA		25
<i>Servito con patate arrosto</i>		
<i>Veal grilled fillet with baked potatoes</i>		
COSTATA ALLA GRIGLIA 500g		26
<i>Servito con patate arrosto</i>		
<i>Grilled rib with baked potatoes</i>		*BEST SELLER*
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA GRANA E CILIEGINI		19
<i>Sliced beef with rocket, parmesan and cherry tomatos</i>		
COTOLETTA DI POLLO MILANESE	*1,3	16
<i>Servito con patatine fritte</i>		
<i>Milanese cutlet with french fries</i>		
CESAR SALAD	1,7	12



CONTORNI

PATATE FRITTE * / AL FORNO	7
<i>French fries or baked potatoes</i>	
CAPONATA DI VERDURE (melanzane, peperoni, zucchine)	7
<i>Cooked vegetables</i>	
VERDURE AL VAPORE	7
<i>Steamed vegetables</i>	
INSALATA MISTA	7
<i>Mixed salad</i>	
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA	7
<i>Onion and tomatoes</i>	

BABY MENÙ

GNOCCHI AL POMODORO/RAGÙ 1,7	10
<i>Gnocchi with tomatoes sauce/ meat sauce</i>	
WURSTEL O NUGGETS CON PATATE *1	10
<i>Wurstel or nugget with french fries</i>	



BEVANDE

ANALCOLICHE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE SMERALDINA 0,75	3.5
SUCCO DI FRUTTA (Arancia, Mela, Pesca, Albicocca, Pera, Ananas, Mirtillo)	3
COCA COLA/ COCA COLA ZERO/ FANTA/ SPRITE/ THE	4
APERITIVI ANALCOLICI	4

ALCOLICHE

CALICE DI VINO / CALICE DI VINO PREMIUM	5 / 7
ICHNUSA ALLA SPINA 0,2 / 0,5	3,5 / 6
BIRRA DEL POZZO ARTIGIANALE SARDA	6.5
HEINEKEN, ICHNUSA, ICHNUSA NON FILTRATA, CORONA	5
APERITIVI ALCOLICI	6
COCKTAIL / COCKTAIL PREMIUM	8 / 12
AMARI / GRAPPE	5
RHUM / COGNAC	6



VINI

BOLLICINE

FERRARI PERLE' MILLESIMATO

Trento Doc, metodo classico, Chardonnay 100%

calice/bottiglia **50**

BORTOLOMIOL SENIOR PROSECCO

Valdobbiadene, Prosecco extra dry, Glera 100%

7/32

BIANCHI

VERMENTINO BAIA HOLIDAY

Gallura, Vermentino 100%

calice/bottiglia **6/19**

CAPICHERA LINTORI VERMENTINO DOC

Gallura, Vermentino 100%

32

GIOIAS PUDDU IGT

Oliena, Cannonau vinificato in bianco

28

S'ELEGAS NURAGUS ARGIOLAS

Cagliari, Nuragus Doc

28

CALA REALE SELLA E MOSCA

Alghero, Vermentino 100%

7/28

ARTAGAI

Gallura, Vermentino 100%

7/25



VINI

ROSSI

CANNONAU BAIA HOLIDAY

Gallura, Cannonau 100%

calice/bottiglia **6/19**

CAPICHERA LIANTI IGT

Gallura, Carignano 85%, vitigni autoctoni 10%, Syrah 5%

32

SU ENTU SU DI TERRA IGT

Marmilla Bovale 100%

27

PUDDU TISCALI DOC

Nepente di Oliena, Cannonau 100%

7/27

ENKIDU

Carignano, Carignano del Sulcis 100%

7/25

ROSATI

CAPICHERA TAMBE ROSATO IGT

Gallura, Carignano 95% Syrah 5%

calice/bottiglia **32**

ANEMONE SELLA E MOSCA ROSATO DOC

Alghero, Cagnulari e selezione vitigni autoctoni

6/27

AKENTA SPUMANTE BRUT ROSE' IGT

Alghero, Cagnulari 100%

30



ALLERGENI

1	Glutine
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce
5	Arachidi
6	Soia
7	Latte e derivati
8	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noce, ecc)
9	Sedano
10	Senape
11	Sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupino
14	Molluschi
15	Frutta (allergeni meno comuni come fragole, kiwi, ecc)
*	Prodotto congelato/surgelato all'origine o abbattuto e rigenerato secondo le normative vigenti

