



**Hotel dP**

OLBIA - SARDINIA

## **Antipasti**

### **Starters**

**Marinata di ricciola sale e zucchero, fumo di ciliegio, frullato di pomodori gialli e coriandoli di peperone verde**

Salt and sugar amberjack marinade, cherry smoke, yellow tomato smoothie and green pepper confetti

**€18,00**

**Tartare di tonno\* rosato, stracciatella, pistacchio tostato, capperi in frutto e maionese al ribes**

Bluefin tuna\* tartare, stracciatella cheese, toasted pistachio, caper fruit and currant mayonnaise

**€ 18,00**

**Capasanta\* scottata, crema di piselli, chips di patate viola e gel al lime**

Seared scallop\*, cream of peas, purple potato chips and lime gel

**€25,00**

**Polpo\* grigliato in doppia cottura, pesto di rucola agli agrumi, gocce di peperone rosso e polvere di olive**

Double cooked grilled octopus\*, rocket pesto with citrus fruits, drops of red pepper and olive powder

**€ 18,00**

**Cozze di Olbia, acqua di pomodoro, dressing allo yogurt ed erba cipollina, crostino fritto alle erbe**

Mussels from Olbia, tomato water, yoghurt and chive dressing, fried crouton with herbs

**€ 12,00**



**Hotel dP**

OLBIA - SARDINIA

## **Antipasti**

### **Starters**

**Rotolino di crudo di Parma, burrata, battuto di olive verdi e clorofilla al basilico**

Roll of raw Parma ham, burrata, chopped green olives and basil chlorophyll

**€13,00**

**Provola sarda arrostita, mostarda alle pere, porro grigliato e grissino al sesamo**

Roasted Sardinian provola, pear mostarda, grilled leek and sesame breadstick

**€ 11,00**

**Pergamena di carasau, salsiccia fresca, vellutata di dolce sardo e pomodoro secco tostato**

Carasau parchment, fresh sausage, velvety Sardinian dessert and toasted dried tomato

**€ 12,00**



**Hotel dP**

OLBIA - SARDINIA

**Primi**

## First Courses

**Linguine di Gragnano, astice blu, filanger di zucchine e pomodoro pachino confit**

Gragnano linguine, blue lobster, zucchini filanger and pachino tomato confit

€ 30,00

**Spaghettoni di Gragnano, vongole e bottarga, crema di datterino giallo e polvere di pomodoro disidratato**

Spaghettoni di Gragnano, clams and bottarga, cream of yellow datterino tomatoes and dehydrated tomato powder

€ 18,00

**Risotto Vialone Nano, crostacei\*, brunoise di verdure e grains di gambero\* rosso**

Vialone nano risotto, shellfish\*, vegetable brunoise and red prawn\* grains

€ 23,00

**Culurgiones\* patate e menta, vellutata di pomodoro, gocce di Dolcesardo e parmigiano croccante**

Culurgiones\* potatoes and mint, tomato cream, drops of Dolcesardo and crunchy Parmesan

€ 16,00

**Chiusoni galluresi\*, battuto di verdure, cialda di provola sarda abbrustolita e chips di civraxiu croccanti**

Chiusoni\* from Gallura, chopped vegetables, toasted Sardinia provola wafer and crunchy civraxiu bread chips

€ 15,00

**Caramella\* di ricotta e pere, dolce latte di gorgonzola e fiore di asparago grigliato**

Ricotta and pear candy\*, sweet gorgonzola milk and grilled asparagus flower

€16,00





**Hotel dP**

OLBIA - SARDINIA

## **Secondi**

### **Main Courses**

**Tataki di tonno\* rosato, crosta di sesamo nero, mayonnaise al pomodoro e aria di wasabi**

Rosè tuna\* tataki, black sesame crust, tomato mayonnaise and wasabi air

**€ 23,00**

**Turbante di orata, spuma di patate e bottarga, battuto di radicchio al fumo di limone e salicornia croccante**

Sea bream turban, potato and botargo mousse, chopped radicchio with lemon smoke and crunchy glasswort

**€18,00**

**Tempura di calamari\* e gambero\* rosa, limone e salsa sweet chilli**

Calamari\* and pink prawn\* tempura, lemon and sweet chilli sauce

**€ 25,00**

**Ventaglio di scottona, vellutata di aglio nero, marmellata di pomodori verdi e scalogno al sale rosa**

Scottona fan, black garlic cream, green tomato jam and shallots with pink salt

**€ 22,00**

**Nodino di agnello\*, pane verde, coulis di lampone e tortino di porro e maggiorana**

Lamb knot\*, green bread, raspberry coulis and leek and marjoram pie

**€ 25,00**

**Panzanella di verdure, passata di fagioli cannellini, goccia di peperone rosso e crostini dorati alle erbe**

Vegetable panzanella, cannellini puree, drop of red pepper and golden croutons with herbs

**€ 12,00**





**Hotel dP**

OLBIA - SARDINIA

**Contorni**

**Side Dishes**

**Insalata mista di stagione, scaglie di grana**

Mixed seasonal salad, parmesan flakes

€ 5,00

**Verdure grigliate, crema di prezzemolo riccio**

Grilled vegetables, curly parsley cream

€ 6,00

**Chips di patate rosse dorate, origano in polvere**

Golden red potato chips, oregano powder

€ 5,00

## Dessert

**Parfait al basilico e lime, pinoli tostati e colata di cioccolato bianco**

Parfait with basil and lime, toasted pine nuts and white chocolate pouring

€ 9,00

**Cremoso alla nocciola, bisquit croccante e salsa al caramello salato**

Creamy hazelnut, crunchy bisquick and salted caramel sauce

€ 9,00

**Tartelletta di pasta frolla, crema al limone e frutti di bosco in purea**

Shortcrust pastry tart, lemon cream and pureed berries

€8,00

**Seadas di formaggio e menta, zeste di agrumi e miele di arancio**

Seadas of cheese and mint, citrus zest and orange honey

€ 8,00

**Tagliata di frutta, gelato alla vaniglia**

Sliced fruit with vanilla ice cream

€ 8,00