

Covo del Mar

C a l a S a b i n a

Menù

--- A N T I P A S T O ---
A P P E T I Z E R

*** C A L A 15**

calamaretto al rosmarino in crema con carciofo

rosemary squid with artichoke

ALLERGENS 4-13

C O Z Z E 16

cozza sarda in guazzetto

sardinian mussels in stew

ALLERGENS 4-13

*** C A T A L A N 18**

cipolla, capperi, pomodorino, gambero, cozza e calamaro, con olio alle erbe

onion, capers, cherry tomatoes, prawns, mussels and squid, with herb oil

ALLERGENS 4-7-8-13

--- P R I M O ---
F I R S T C O U R S E

per la pasta tendiamo a mantenere la cottura al dente, in caso si desideri ben cotta siete pregati di
richiederlo

for pasta we tend to keep it al dente, if you want it well cooked please ask for it

G N O C C O 16

di patata, al ragout di carne

potato dumplings with meat sauce

ALLERGENS 3-9-13-14

V E G 19

pasta corta con ragout alle verdure di stagione

short pasta with seasonal vegetable ragout

ALLERGENS 4-12

CAMPIDANO 19

Maloreddus fresco al carciofo e bottarga

fresh Maloreddus with artichokes and bottarga

ALLERGENS 5-9-12

CANTABRICO 22

spaghetto al torchio, pecorino e colatura di alici, bisque di crostaceo, acciuga del Cantabrico e panfritto

spaghetti hand made, pecorino and anchovy sauce, shellfish bisque, Cantabrian anchovy

ALLERGENS 3-5-8-9

CUGNANA 22

spaghetto al torchio, con cozza sarda, crema di erbe, pomodorini e peperoncino

spaghetti hand made with sardinian mussels, herbs cream, cherry tomatoes and chilli pepper

ALLERGENS 4-12

* MARE 24

pasta corta ai frutti del mare

maccaroni pasta with seafood

ALLERGENS 4-5-8-12

VONGOLA 28

spaghetto al torchio, con vongola e crema di prezzemolo

spaghetti hand made, with clams and parsley cream

ALLERGENS 4-12



--- S E C O N D O ---
MAIN COURSE

C A R C I O F O 20

ripieno di mozzarella e capperi, al forno con Bottarga
stuffed with mozzarella and capers, baked with Bottarga

ALLERGENS 3-9-12

*** G A M B E R O 26**

3 gamberi sgusciati alla griglia
3 grilled peeled shrimp

ALLERGENS 1-8

T A G L I A T A 28

di scamone Italiano con patata e salsa verde
Italian rump steak and potato grill

ALLERGENS 3-13

*** F R I T T O 29**

gambero sgusciato, calamaro, limone e verdure in leggera frittura
peeled shrimp, squid, lemon and vegetables in light frying

ALLERGENS 1-4-5-8-9



- - - S A L A D - - -

CONSIGLIATO IN AGGIUNTA, SALSA DA CONDIMENTO

€1: DRESSING olio, limone, arancio, maio senape e sale

€1: CAESAR olio, parmigiano, acciuga, senape, maionese

RECOMMENDED IN ADDITION, DRESSING SAUCES

€1: DRESSING oil, lemon, orange, mayonnaise, mustard and salt

€1: CAESAR oil, parmesan, anchovy, mustard, mayonnaise

I N S A L A T A 10

insalata, pomodoro, carota, zucchina

salad, tomato, carrot, courgette

M E D I T E R R A N E A 13

insalata, pomodoro, pecorino, zucchina, cipolla, oliva Taggiasca, arancio, noce

salad, tomato, pecorino, courgette, onion, Taggiasca olive, orange, walnut

ALLERGENS 3-5-12

C A R L O F O R T E 16

insalata, pomodoro, tonno sott'olio, cipolla, mais, oliva Taggiasca. Consigliata la salsa DRESSING

salad, tomato, tuna in oil, onion, corn, Taggiasca olives. DRESSING sauce recommended

ALLERGENS 3-5-12

C H I C K E N 16

insalata, petto di pollo, patata, parmigiano, crostini di pane. Consigliata la salsa Caesars

salad, chicken breast, potato, parmesan, croutons. CAESAR sauce recommended

ALLERGENS 3-5-12

F R E S C A 17

zucchina, carota, farro, capperi, frutta, uovo sodo e gamberetti. Consigliata la salsa DRESSING

courgette, carrot, spelt, capers, fruit, hard boiled egg and prawns. DRESSING sauce recommended

ALLERGENS 3-5-12



--- C O N T O R N O ---

SIDE DISH

VERDE 6

piccola insalata verde

small green salad

POMODORO 6

tomato

GRILL 8

verdure grigliate

grilled vegetable

--- D E S S E R T ---

chiedi dei nostri dolci del giorno

ask about our desserts of the day

FRUTTA 9

Insalata alla frutta di stagione

seasonal fruit salad

SEADAS 10

tipico dolce fritto, ripieno di formaggio vaccino e servito con miele

typical fried dessert, filled with cow's milk cheese and served with honey

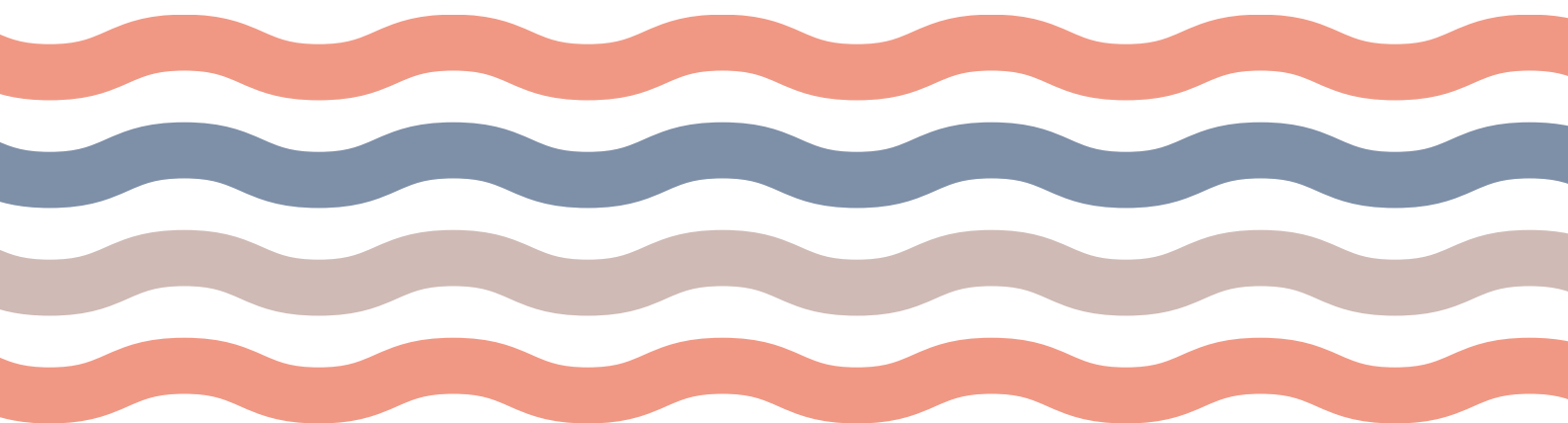
ALLERGENS 3-9

COVO 12

frutta fresca con ricotta al miele e mousley al cioccolato

fresh fruit with honey ricotta and chocolate mousse

ALLERGENS 3-9



- - - B A M B I N I - - -
C H I L D R E N

BIMBO 15

pasta corta ben cotta con passata di pomodoro o all'olio

well-cooked short pasta with tomato sauce or oil

ALLERGENS 9

*** STRACCRETI 15**

straccetti di pollo, panati e fritti con patate fritte

chicken nuggets, breaded and fried with French fries

ALLERGENS 9

POLLO 14

petto di pollo cbt, rifinito in griglia

cbt chicken breast, grilled finished

Coperto € 3,5, pane, olio, aceto sale, pepe, bicchieri, posateria e la vista, extra bread or oil € 2

N.B.: Si prega di comunicare al personale di servizio se esistono allergie e/o intolleranze alimentari, sono disponibili le tabelle dei nostri prodotti ai sensi del reg.(UE) n°1169/2011

Il pesce destinato al consumo in crudità è sottoposto al trattamento di bonifica tramite abbattimento di temperatura conforme al regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per garantire la perfetta integrità del prodotto, talvolta alcuni sono abbattuti di temperatura a -18°*.

In mancanza di alcuni prodotti freschi, potremo utilizzare quelli congelati di pari qualità.

Cover charge € 3,5 includes, chef's welcome, home-made bread, oil, vinegar, salt, pepper, glasses, cutlery and vieww. Extra bread or oil €2

N.B.: Please inform the service staff if there are food allergies and/or intolerances, the tables of our products are available pursuant to regulation (EU) n°1169/2011

Fish intended for raw consumption is subjected to the reclamation treatment through temperature reduction in accordance with Regulation (EC) 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3. To guarantee the perfect integrity of the product, some are sometimes blast chilled to -18°.

In the absence of some fresh products, we will be able to use frozen ones of equal quality.

1 ARACHIDI E DERIVATI - PEANUTS AND DERIVATIVES2 FRUTTA A GUSCIO – NUTS
.....3 LATTE E DERIVATI - MILK AND DERIVATIVES4 MOLLUSCHI – MOLLUSCS5
PESCE – FISH6 SESAMO – SESAME ...7 SOYA ...8 CROSTACEI – CRUSTACEANS ...9
GLUTINE – GLUTEN ...10 LUPINI – LUPINS ...11 SENAPE – MUSTARD12 UOVA E
DERIVATI - EGGS AND DERIVATIVES13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI-SULFUR
DIOXIDE AND SULPHITES 14 SEDANO-CELERY

Open from 9 – 17 Su prenotazione per cene ed eventi aperti anche la sera - Upon reservation for dinners and events also open in the evening