

# Menu

## *Entrée*

### *Antipasti - Starters*

Degustazione di Salumi tipici Sardi e triangolini di Pecorino stagionato con confetture

Tasting of Typical Sardinian Cold Cuts and mature Pecorino cheese triangles with jams  
Sardische Aufschnitten und abgelagerte Schafskäsesorten mit Konfitüren

Sottilissima di Black Angus affumicato con crema di rucola e fonduta di formaggio

Thinly sliced smoked Black Angus beef with rocket sauce and melted cheese  
Dünn geschnittene Scheiben vom geräucherten Angusrind mit Rauke Soße und geschmolzenem Käse

Selezione di Formaggi tipici Sardi con confetture

Selection of typical Sardinian cheeses with jams  
Auswahl Sardischen Käsesorten mit Konfitüren

*Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal*

**Insalatina di seppia\*\* con carciofo sott'olio e salsa verde di capperi**

Cuttlefish\*\* salad with artichoke in oil and green caper sauce  
Tintenfischsalat\*\* mit in Öl eingelegter Artischocke und grüner Kapernsoße

*Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal*

**Parmigiana di Melanzane smontata al gorgonzola piccante**

Deconstructed Aubergine parmigiana with spicy Gorgonzola cheese  
In seine Komponenten zerlegter Auberginenaufbau mit scharfem Gorgonzola

\*\* prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

## ***Primi Piatti - First Course***

**Spaghettone di grano duro saltato ai 5 pomodori**

Durum wheat spaghetti with five sautéed tomato varieties

Hartweizen-Spaghetti mit fünf sautierten Tomatensorten

**Paccheri\*\* di pasta fresca con dadolata di Pesce Spada\*\*, olive e pomodorino alla menta**

Paccheri\*\* with diced Swordfish\*\*, olives and mint-scented cherry tomatoes

Paccheri\*\* mit in Würfel geschnittenem Schwertfisch\*\*, Oliven und mit Minze gewürzten Kirschtomaten

**Risotto alle seppie\*\* in doppia mantecatura con salsa worcester**

Risotto with cuttlefish\*\* creamed with Worcester Sauce

Cremiger Risotto mit Tintenfisch\*\* und Worcester-Soße

**Culurgiones Ogliastrini\*\* (ravioli) ripieni di patate e pecorino su vellutata di pomodoro essiccato**

Culurgiones Ogliastrini\*\* (ravioli) filled with potatoes and pecorino cheese, on a cream of lightly dried tomato

Mit Kartoffeln und Schafskäse gefüllte Teigtaschen\*\* auf einer getrockneten Tomatensoße

### **Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal**

**Fusilloni integrali con spuma di burro con alici e pane tostato**

Whole grain pasta with butter foam, anchovies and toasted breadcrumbs

Vollkornpasta mit Butter-schaum, Sardellen und Röstbrot

\*\* prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

## *Secondi piatti - Main courses*

**Filetto di Manzo\*\* al pepe verde sfumato al Cannonau (o alla griglia) con patate tornite al forno**

Fillet of beef\*\* with green pepper aromatized with Cannonau (or grilled) with baked potato rounds

Mit Cannonau gewürztes (oder gegrilltes) Rinderfilet\*\* mit Bratkartoffeln

**Burger di filetto di Manzo\*\* 200gr con patate fresche fritte**

Beef tenderloin\*\* Burger (200 grams of meat) with fresh French fries

Rinderfilet\*\* Burger (200 Gramm) mit frischen Pommes frites

**Involtino di Pesce Spada\*\* ripieno su leggero sughetto di pomodoro, olive e capperi**

Swordfish\*\* roll filled with light tomato sauce, olives and capers

Mit Schwertfisch\*\* gefüllte Roulade auf Tomatensoße, Oliven und Kapern

### *Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal*

**Gamberoni\*\* avvolti con pasta Kataifi\*\* su ragù di gamberi\*\* al limone**

King Prawns\*\* wrapped in Kataifi pastry\*\* on a lemon-scented prawns\*\* sauce

In Kataifi-Teig\*\* eingerollte Riesengarnelen\*\* auf einer mit Zitrone gewürzten Garnelensauce\*\*

### *Proposta dello Chef Oreste Romagnolo – Oreste Romagnolo Chef's Proposal*

**Filetto di Orata\*\* al limone e capperi**

Lemon-scented sea bream fillet \*\* and capers

Mit Zitrone gewürztes Goldbrassefilet\*\* und Kapern

\*\* prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

## ***Insalate Gourmet - Gourmet Salads***

**Vegetariana - Vegetarian Salad - Gemüsesalat Salat**

**Misticanza di stagione, pomodorini, carote, olive taggiasche, scaglie di pecorino, mandorle, salsa yogurt, crostini di focaccia**

Salad, tomatoes, carrots, olives, slives of sheep's milk cheese, almonds, yogurt sauce and croutons  
Salat, Tomaten, Möhren, Oliven, Schafskäseflocken, Mandeln, Joghurtsoße und Croutons

**Ruspante - Chicken salad - Hühnersalat**

**Straccetti di pollo\*\* alla griglia, misticanza di stagione, radicchio, pomodorini ciliegia gialli e rossi, bacon croccante, pecorino sardo, gherigli di noce, crostini di focaccia**

Grilled chicken\*\* strips, salad, radicchio, red and yellow cherry tomatoes, bacon, Sardinian sheep's milk cheese, nuts and croutons  
Gegrillter Hühn\*\*, Salat, Radicchio, gelbe und rote Kirschtomaten, Bacon, sardische Schafskäse, Nüsse und Croutons

**Sfiziosa - Smoked salmon salad - Räucherlachssalat**

**Salmone affumicato\*\*, misticanza di stagione, indivia belga, mele, carote, scaglie di formaggio, granella di pistacchio, scorza di lime, focaccia**

Smoked salmon\*\*, salad, endive, apples, carrots, slivers of cheese, finely chopped pistachios, lime zest and bread  
Räucherlachs\*\*, Salat, Endivie, Äpfel, Möhren, Käseflocken, gehackte Pistazien, Zitronenschale und Brot

## ***Contorni - Side Orders***

**Patate fresche al forno**

Fresh baked Potatoes  
Frische Ofenkartoffeln

**Insalata**

Salad  
Salat

**Verdure miste di stagione**

Mixed vegetables  
Gemischte Gemüse

\*\* prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

## ***Frutta - Fruit***

### **Tagliata di frutta**

Thinly sliced fruit - Geschnittenes Obst

### **Tagliata di frutta con quenelle di gelato**

Thinly sliced fruit with ice cream - Geschnittenes Obst mit Eis

### **Ananas al naturale**

Fresh Pineapple - Frische Ananas

## ***Dessert***

### **Soufflé\*\* Black & White:**

**Tortino al cioccolato fondente con cremoso cuore caldo al cioccolato bianco e quenelle di gelato**

Dark chocolate soufflé \*\* with a creamy white chocolate core and ice cream quenelle  
Bitterschokoladensoufflé mit weiß-warmem Schokoladenherz und Eis

### **Seadas\*\* di Formaggio al miele**

Seadas\*\* (fried pastry filled with Pecorino cheese and topped with honey)  
Seadas\*\* (Teigtasche mit Honig und Schafskäse)

### **Meringa\*\* con crema al gusto vaniglia**

Meringue\*\* with vanilla flavored cream - Meringe\*\* mit Vanillecreme

**Semifreddo\*\* alle mandorle di Sicilia (con possibile opzione affogato al caffè)**

Semifreddo\*\* with almonds (with coffee poured over the top on request)  
Halbgefrorenes\*\* mit Mandeln (auf Anfrage wird es mit Kaffee übergossen)

**Souffle glacè\*\* al gusto di arancia su morbido Pan di Spagna**

Orange-flavored semifreddo\*\* on a soft sponge - Orange-Halbgefrorenes\*\* auf weichem Biskuit

**Coperto - Service - Gedeck**

**€ 3,00**

\*\* prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

## *Children's menu*

### *Primi Piatti - First courses*

Pennette al pomodoro fresco

o

Farfalline al Pesto

Penne with fresh tomato sauce

or

Farfalle with pesto sauce

### *Secondi Piatti - Second courses*

Hamburger di Manzo\*\*

accompagnato da patate fritte, maionese e ketchup

o

Funny Fish\*\* impanato con patate fritte, maionese e ketchup

o

Porzione di Birichini di pollo\*\* con patate fritte, maionese e ketchup

Beef Burger \*\* with french fries, mayonnaise and ketchup

or

Breaded Funny Fish\*\* with french fries, mayonnaise and ketchup

or

Portion of shaped chicken nuggets\*\* with french fries, mayonnaise and ketchup

### *Dessert*

Gelato 2 gusti (vaniglia e cioccolato)

Two flavors of ice cream (vanilla and chocolate)

€ 15,90

Coperto incluso - Service included

\*\* prodotto surgelato – frozen product – Tiefkühlprodukt

“La lista degli allergeni (UE) N. 1169/2011 è consultabile nelle ultime pagine”

“The list of allergens (EU) No 1169/2011 can be consulted on the last pages”

“Die Liste der Allergene (EU) Nr 1169/2011 finden Sie auf den letzten Seiten”

SI INFORMANO GLI UTENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI (COME INGREDIENTI O TRACCE) DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli Allergeni Alimentari  
(ai sensi del reg. UE 1169/11, D. lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.l)

- Cereali contenenti Glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio;
- Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati;
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidrite solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini);
- Lupini e prodotti derivati;
- Molluschi e prodotti derivati.

SI INVITANO I CONSUMATORI ALLERGICI A UNO O PIU' DEGLI ALLERGENI SOPRA RIPORTATI A COMUNICARLO AL PERSONALE DI SERVIZIO.

USERS ARE INFORMED THAT THE FOOD SERVED IN THIS ESTABLISHMENT MAY INCLUDE ONE OR MORE OF THE FOLLOWING ALLERGENS (AS INGREDIENTS, OR TRACES) DERIVING FROM THE PRODUCTION PROCESS

List of the Food Allergens  
(under EU Reg. 1169/11, Legislative Decree nos. 109/92, 88/2009 and subsequent amendments and integrations)

- Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridised strains) and products thereof;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof;
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof;
- Milk and milk products, including lactose;
- Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Sulphur dioxide and sulphites (possibly contained in the wine);
- Lupin and products thereof;
- Mollusks and products thereof.

CONSUMERS ALLERGIC TO ONE OR MORE OF THE ALLERGENS ABOVE ARE INVITED TO INFORM THE SERVICE PERSONNEL.



WIR INFORMIEREN UNSERE GÄSTE, DASS DIE VON UNS FÜR DIE ZUBEREITETEN SPEISEN VERWENDETEN LEBENSMITTEL EINES ODER MEHRERE DER FOLGENDEN ALLERGENE (ALS ZUTATEN ODER SPUREN) AUS DEM HERSTELLUNGSPROZESS ENTHALTEN KÖNNEN.

Liste der Allergene in Lebensmitteln  
(gemäß EU-Richtlinie 1169/11, D. lgs. 109/92, 88/2009 und folgende Änderungen und Ergänzungen)

- Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Zweikorn, Hafer, Kamut, oder ihre Hybride) und daraus hergestellte Produkte;
- Meeresfrüchte und daraus hergestellte Produkte;
- Eier und daraus hergestellte Produkte;
- Fisch und daraus hergestellte Produkte;
- Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte;
- Soja und daraus hergestellte Produkte;
- Milch und Milchprodukte einschl. Laktose;
- Nüsse, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazienkerne, Macadamianüsse und daraus hergestellte Produkte;
- Sellerie und daraus hergestellte Produkte;
- Senf und daraus hergestellte Produkte;
- Sesamkörner und daraus hergestellte Produkte;
- Schwefeldioxyd und Sulfite (möglicherweise im Wein enthalten);
- Bohnen von Lupinen und daraus hergestellte Produkte;
- Mollusken und daraus hergestellte Produkte.

GÄSTE, DIE GEGEN EINES ODER MEHRERE DER OBEN AUFGELISTETEN ALLERGENE ALLERGISCH SIND, WERDEN GEBETEN, DIES DEM SERVICE-PERSONAL MITZUTEILEN.

***tirrenia***  
Compagnia Italiana di Navigazione

**ligabue**   
SINCE 1919  
*better care, better living!*