



ECOVILLAGE

BAIA DELLE GINESTRE

COLAZIONE

dalle 08:00 alle 10:00

ORARI RISTORANTE

dalle 12.30 alle 15.00

e dalle 19:30 alle 22:00

BAR

Acqua Naturale	Still Water	Stilles Wasser	Eau plate	1 Lt.	€3
				1/2Lt.	€ 1,5
Acqua Frizzante	Sparkling Water	Wasser mit Kohlensäure	Eau pétillante	1 Lt.	€ 3
				1/2Lt.	€ 1,5
Bibite (33 cl)	Soda	Soft Drink	Boissons sans alcool		€ 4
Spremuta	Fresh fruit juice	Früherfruchtsaft	Jus de fruits frais		€ 4
Succo di frutta	Fruit Juice	Säfte	Jus de fruits		€ 4
Birra (20 cl)	Beer 20 cl	Bier 20 cl	Bière 20 cl		€ 5
Birra (33 cl)	Beer	Bier	Bière		€ 5
Birra non filtrata	Unfiltered Beer	Ungefiltertes Bier	Bière non filtrée		€ 5
Birra Analcolica	Non alcoholic Beer	Alkoholfreies Bier	Bière sans alcool		€ 5
Birra (40 cl)	Beer 40 cl	Bier 40 cl	Bière 40 cl		€ 7
Radler (40 cl)	Beer, Fanta	Bier, Fanta	Bière, Fanta		€ 7
Panaché (40 cl)	Beer, Sprite	Bier, Sprite	Bière, Sprite		€ 7

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	Espresso Coffee	Espresso	Espresso		€ 1,5
Caffè Americano	American coffee	Amerikanischer Kaffee	Café américain		€ 2
Caffè Decaffeinato	Caffeine-free Coffee	Koffeinfreier Kaffee	Café sans caféine		€ 2
Caffè d'Orzo	Barley Coffee	Gerstenkaffee	Café d'orge	€ 2	
Caffè Ginseng	Ginseng coffee	Ginseng-Kaffee	Café au ginseng		€ 2
Caffè Corretto	Coffee with alcohol	Kaffee mit alkohol	Café avec alcool		€ 3
Caffè Shakerato	Iced Espresso	Kaffeeshake	Café secoué		€ 3
Cappuccino					€ 3
Thè e infusi					€ 3

LIQUORI

Amari	Bitter	Magenbitter	Amer	€ 5
Liquori	Liquor	Likör	Liqueur	€ 5
Whisky				€ 8

APERITIVI—Aperitif

San Bitter/Crodino				€ 3,5
Aperol Spritz				€ 8
Hugo				€ 8
Americano				€ 8
Gin Tonic				€ 12
Negroni				€ 12

Le nostre proposte al bicchiere

Wines by the glass WeineimGlas Vins au verre

Spumanti Prosecco-Sekt Sparklingwines

Spumante Brut	€ 5
Birbante Brut	€ 6
Birbante Brut Rosè	€ 6
Ferrari Perlè	€12

Vinibianchi – White wines – Weißweine – Vinsblancs

Villa Solais C. Santadi	€ 4
13 % Vermentino di Sardegna	
Costamolino C. Argiolas	€ 6
13.5% Vermentino di Sardegna DOC	

Vini Rosati Rosé wines Rosé weine

Tre Torri C. Santadi	€ 6
13% Carignano del Sulcis	

Vini Rossi – Red Wines – Rotweine

Grotta Rossa	€ 4
Costera Cannonau di Sardegna	€ 6

BollicineProsecco Sekt– Sparklingwines

Spumante Brut	€ 16
11.5% Chardonnay	
Birbante Brut	€ 36
12% Tenuta Asinara	
Birbante Rose	€ 36
12% tenuta Asinara	
Ferrari Blanc de Blanc	€ 50
12.5% Chardonnay sboccatura DOC	
Bellavista Grande Cuvée Alma Brut	€ 80
12,5% Pinot Nero 22%, Chardonnay 77%, Pinot Bianco 1% Franciacorta Brut DOCG	
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	€ 93
12,5% Chardonnay 83%, pinot nero 12%, pinot bianco 5% Franciacorta DOCG	

Vini Bianchi – White Wines – Weissweine

Villa Solais	C. Santadi	€ 20
13 % Vermentino di Sardegna		
Cala Silente	C. Santadi	€ 26
13.5% Vermentino di Sardegna		
S' Elegas	C. Argiolas	€ 20
13.5% Nuragus di Cagliari		
Diffidente	Tenuta Asinara	€ 28
13.5% Vermentino di Sardegna		
Costamolino	C. Argiolas	€ 26
13.5% Vermentino di Sardegna DOC		
Jankara	San Antonio di Gallura	€ 45
13.5% Vermentino di Gallura superiore DOCG		
La Cala	C. Sella & Mosca	€ 20
13,5% Vermentino di Sardegna DOC		
Ruinass	C. Depperu	€ 35
13,5% Vermentino di Sardegna I.G. T.		

Vini Rosati Rosé wines Rosé weine

Rosè d' Alghero	C. Sella & Mosca	€ 22
13% Vitigno Sangiovese		
Filieri Rosè	C. Dorgali	€ 25
13% Cannonau di Sardegna DOC		
Tre Torri	C. Santadi	€ 25
13% Carignano del Sulcis		

Vini Rossi – Red Wines – Rotweine

Grotta Rossa	C. Santadi	€ 25
14% Carignano DOC		
Perdera	C. Argiolas	€ 28
14% Cannonau Monica di Sardegna		
Costera	C. Argiolas	€ 32
14% Cannonau di Sardegna DOC		
Hercules	Tenuta Asinara	€ 42
15% Isola dei Nuraghi		
Jankara	San Antonio di Gallura	€ 45
14,5% Cannonau di Sardegna		
Terre Brune	C. Santadi	€ 93
15% Carignano, Cannonau		

RISTORANTE

Antipasti – Starters – Vorspeise

Prosciutto Crudo di Desulo e Melone di stagione		€12
Desulo rawham and Melon Desulo Rohschinken und Melone Jambon cru de Desulo et melon		
Mozzarella di bufala alla Caprese con pomodori dell'orto	7	€12
Caprese-style buffalo mozzarella with garden tomatoes Büffelmozzarellanach Caprese-Art mit Gartentomaten Mozzarella de bufflonne façon Caprese avec tomates du jardin		
Tonno alla Catalana	4	€14
Tonno con crudo di pomodori cherry, cipolla rossa, aglio, prezzemolo e basilico Tuna with raw cherry tomatoes, red onion, garlic, parsley and basil Thunfisch mit rohen Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Basilikum Thon aux tomates cerises crues, oignon rouge, ail, persil et basilic		
Insalata di Polpo con pomodorini sedano e patate	9-14	€14
Octopus salad with cherry tomatoes, celery and potatoes Tintenfischsalat mit Kirschtomaten, Sellerie und Kartoffeln Salade de poulpe aux tomates cerises et céleri et pommes de terre		
Pesce Spada al profumo di Mirto	4-9	€14
Pesce Spada marinato con bacche di mirto in agrodolce con sedano e carote Swordfish marinated with sweet and sour myrtle berries with celery and carrots Mit süß-sauren Myrtenbeeren mariniertes Schwertfisch mit Sellerie und Karotten Espadon mariné aux baies de myrte aigre-douce avec céleri et carottes		
Cozze alla marinara	14	€14
Cozze, aglio, prezzemolo, limone e peperoncino Marinara mussels with garlic, parsley, lemon and pepper Marinara-Muscheln mit Knoblauch, Petersilie, Zitrone und Pfeffer Moules marinara à l'ail, persil, citron et piment		
Taglieri tipico Sardo	1-7	€16
Pane Carasau, Olive, Pecorino, Salsiccia Secca e salumi tipici sardi Carasau bread, cold cuts, olives, pecorino cheese and dried sausage Typischer Sardischer Vorspeise (Carasau-Brot, roher Schinken, Oliven, Pecorino-Käse, Wurst) Entrée typique de la Sardaigne (Carasau pain, jambon cru, olives, fromage pecorino et saucisses sèche)		
Affumicati di Mare su julienne di finocchio	4	€16
Smoked seafood on fennel julienne Geräucherte Meeresfrüchte auf Fenchel-Julienne Fruits de mer fumés sur julienne de fenouil		
Tris di Antipasti di Mare (per 2 persone)	2-4-14	€30
Vari antipasti di mare Tris of seafood appetizers (for two people) Tris von Meeresfrüchten Vorspeisen (für zwei Personen) Tris d'apéritifs de fruits de mer (pour deux personnes)		

Primi Piatti – First Courses – Erste Gänge

Spaghetti al Pomodoro e Basilico Fresco 2	€10
Spaghetti (pasta) with Tomato Sauce and fresh basil	
Spaghetti (Pasta) mit Tomatensauce und Basilikum	
Spaghetti (Pasta) avec sauce tomate et basilic frais	
Tagliolini neri, alla crudaiola di pomodoro fresco e bottarga di muggine 1-4-14	€12
Black Tagliolini (pasta) with fresh tomatoes and bottarga	
Schwarze Tagliolini (Pasta) mit frischen Tomaten und Bottarga	
Tagliolini noirs (Pasta) aux tomates fraîches et poutargue	
Culurgiones Ogliastrini, salsa di pomodoro e scaglie di pecorino 1-3-7	€14
Dumplings with tomato sauce and pecorino cheese	
Teigtaschen mit Tomatensauce und Pecorino-Käse	
Boulettes à la sauce tomate et fromage pecorino	
Gnocchetti alla Campidanese 1	€14
Gnocchetti (pasta) con sugo di pomodoro salsiccia fresca e finocchio	
Gnocchetti (pasta) with tomato sauce, fresh sausage and fennel	
Gnocchetti (Pasta) mit Tomatensauce, frischer Wurst und Fenchel	
Gnocchetti (Pasta) à la sauce tomate, saucisse fraîche et fenouil	
Fregula Sarda alle Cozze 1-14	€16
Typical Sardinian pasta with mussels	
Typische sardische Pasta mit Muscheln	
Pâtes sardes typiques aux moules	

Secondi Piatti – Second Courses – Zweite Gänge

Tagliata di Tonno alla griglia 4	€16
Grilled Tuna steak	
Gegrilltes Thunfischsteak	
Steak de Thon grillé	
Frittura di Calamari e Gamberi 2-14	€16
Fried squid and prawns	
Fritierter Tintenfisch und Garnelen	
Calamars frits et crevettes	
Pesce spada alla griglia 4	€16
Grilled swordfish	
Gegrillter Schwertfisch	
Espadon grillé	
Zuppetta di Cozze 14	€16
Cozze in salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo e peperoncino	
Mussels in tomato sauce, garlic, parsley and red pepper	
Muscheln in Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie und rotem Pfeffer	
Moules à la sauce tomate, ail, persil et poivron rouge	
Seppie grigliate al salmoriglio 14	€18
Grilled cuttlefish seasoned with various spices	
Gegrillter Tintenfisch, gewürzt mit verschiedenen Gewürzen	
Seiches grillées assaisonnées de diverses épices	
Costata di Manzo alla griglia	€18
Grilled Rib of Beef	
Gegrillte Rinderrippe	
Côte de boeuf grillée	
Pescedelgiorno alla griglia (su disponibilità Orata o Branzino) 4	€20
Grilled fish of the day (upon availability sea bream or sea bass)	
Gegrillter Fisch des Tages (nach Verfügbarkeit Seebrasse oder Wolfsbarsch)	
Poisson grillé du jour (selon disponibilité daurade ou bar)	
Pescedelgiorno alla Vernaccia (su disponibilità Orata o Branzino) 4	€20
Fish of the day with Vernaccia wine (upon availability sea bream or sea bass)	
Fisch des Tages mit Vernaccia-Wein (nach Verfügbarkeit Seebrasse oder Wolfsbarsch)	
Poisson du jour au vin de Vernaccia (selon disponibilité daurade ou bar)	

Insalate e Contorni

Carote julienne		€ 4
Julienne carrots		
Julienne-Möhren		
Carottes en julienne		
Insalata Mista		€ 6
Mixed salad		
Gemischter Salat		
Salade composée		
Pomodorini del nostro Orto		€ 6
Tomatoes from our garden		
Kirschtomaten aus unserem Garten		
Tomates cerises de notre jardin		
Patate Fritte*		€ 6
French Fries		
Pommes Frites		
Pommes de terre sautées		
Verdure alla Griglia		€ 8
Grilled Vegetables		
Gegrilltes Gemüse		
Légumes grillés		
Insalatona Mista con Tonno e Uova	3 - 4 - 5	€ 12
Mixed salad with Tuna and Eggs		
Gemischter Salat mit Thunfisch und Ei		
Salade mixte avec du thon et des œufs		
Insalatona Mista con Mozzarella, Olive e Capperi	7	€ 12
Mixed salad with mozzarella, olives and capers		
Gemischter Salat mit Mozzarella, Oliven und Kapern		
Salade mixte avec mozzarella, olives et câpres		

Dessert – Nachspeise

Sorbetto - Sorbet	7	€ 3	
Semifreddo Torroncino - Nougat parfait - Parfait au nougat	7 - 8	€ 4	
Tentazione gelato panna e cioccolato	7 - 8	€ 4	
Parfait with whipped Cream and chocolate - Parfait chantilly et chocolat			
Tartufo al cioccolato e crema-	Parfait with chocolate and cream	3 - 7 - 8	€ 5
Tiramisù della Casa	3 - 7 - 8	€ 6	
Tiramisu – Tiramisu -Tiramisù de la maison			
Seadas con miele d'acacia	1 - 7	€ 6	
Pastry filled with pecorinocheesewithacaciahoney			
Gebackgefüllt mit pecorinokaseundakazienhonig			
Pâtisserie remplie de fromage pecorino au miel d' acacia			

Coperto - Cover charge - Gedeck - Couvert				€ 2
Cesto di pane	Basket of bread Brotkorb	Corbeille à pain	1	€ 3

Menù per Bambini

Pasta in bianco 1	€ 6
Pasta without seasoning - Pasta ohne Gewürze - Pâtes sans assaisonnement	
Pasta al sugo di pomodoro 1	€ 8
Pasta with tomato sauce - Pasta mit Tomatensauce - Pâtes avec de la sauce tomate	
Pasta al Pesto di basilico fresco 1 - 8	€ 8
Pasta with fresh basil pesto - Pasta mit frischem Basilikumpesto - Pâtes au pesto de basilic frais	
Fregula Sarda al pomodoro 1	€ 10
Sardinian pasta with tomato sauce - Sardische Pasta mit Tomatensauce - Pâtessardes à la sauce tomate	
Mini hamburger 1	€ 8
Straccetti di pollo dorati e fritti	€ 10
Fried chicken strips - Gebratene Hähnchenstreifen - Lanières de poulet frit	
Scaloppina al limone	€ 10
Lemon escalope - Zitronenschnitzel - Escalope au citron	
Verdurine crude	€ 6
Raw vegetables - Rohes Gemüse - Crudités de légumes	

PIZZERIA

Pizza Bianca 1	€ 5
Flat bread Fladenbrot Pain plat	
Marinara 1	€ 6
Pomodoro, olio, aglio e origano Tomato, oil, garlic and oregano Tomatensauce, Öl, Knoblauch und Oregano huile, ail et origan	
Margherita 1 - 7	€ 8
Pomodoro e mozzarella Tomato and mozzarella Tomatensauce und Mozzarella Tomate et mozzarella	
Salame 1 - 7	€ 9
Pomodoro, mozzarella e salame Tomato, mozzarella, salami Tomatensauce, mozzarella, salami Tomate, mozzarella, salami	
Prosciutto Cotto 1 - 7	€ 9
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Tomato, mozzarella and cooked ham Tomatensauce, Mozzarella und Schinken Tomate, mozzarella et jambon cuit	
Peperoni 1 - 7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, basilico e peperoni Tomato, mozzarella, basil and peppers Tomatensauce, mozzarella und paprika Tomate, mozzarella et poivrons	
Napoletana 1 - 7 - 4	€ 10
Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe Tomato, mozzarella, capers and anchovies Tomatensauce, Mozzarella, Kapern und Sardellen Tomate, mozzarella, câpres et anchois	

Prosciutto Cotto e Funghi	1 - 7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi Tomato, mozzarella, cookedham and mushrooms Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und champignons Tomato, mozzarella, jamboncuit et champignons		
Parmigiana	1 - 7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, melanzane e scaglie di parmigiano Tomato, mozzarella, aubergines and parmesan flakes Tomatensauce, mozzarella, auberginen und flocken von parmesan Tomato, mozzarella, aubergine et flocons de parmesan		
Caprese	1 - 7	€ 10
Pomodoro, mozzarella, basilico e pomodorini freschi Tomato, mozzarella, basil and fresh cherry Tomatensauce, mozzarella, basilikum und frischekirschtomaten Tomato, mozzarella, basilic et tomatescerisesfraîches		
Verdure	1 - 7	€ 11
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni Tomato, mozzarella, ham, eggplant, zucchini and peppers Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Zucchini und Paprika Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes et poivrons		
Quattro Stagioni	1 - 7	€ 11
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive - Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes and olives Tomato, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Artischocken und Oliven Tomato, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts et olives		
Prosciutto cotto, Salame e Funghi	1 - 7	€ 11
Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto, salame e funghi Tomato, mozzarella, cookedham, sausage and mushrooms Tomatensauce, mozzarella, gebackenerschinken, wurstundpilze Tomato, mozzarella, jamboncuit, salami et champignons		
Margherita DOC	1 - 7	€ 12
Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, basilico, grana, mozzarella di bufala Tomato, mozzarella, fresh tomato, basil, grana cheese, buffalo mozzarella Tomato, Mozzarella, frische Tomato, Basilikum, Grana-Käse, Büffelmozzarella Tomato, mozzarella, tomate fraîche, basilic, fromage grana, mozzarella de buffle		
Bottarga	1 - 4 - 7	€ 12
Pomodoro, mozzarella e bottarga Tomato, mozzarella and fish bottarga Tomatensauce, MozzarellaundFischbottarga Tomato, mozzarella et poutargue de poisson		
Cipolla e Tonno	1 - 4 - 7	€ 12
Pomodoro, mozzarella, cipolla e tonno fresco Tomato, mozzarella, onion and freshtuna Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel und frischerThunfisch Tomato, mozzarella, Oignon et thonfrais		
Quattro formaggi	1 - 7	€ 12
Mozzarella, Gorgonzola, Emmental and Pecorino cheese Mozzarella, Gorgonzola, Emmentaler und Pecorino-Käse Mozzarella, Gorgonzola, Emmental et Pecorino		
Sarda	1 - 7	€ 12
Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, pecorino e olive Tomato, mozzarella, driersausage, Pecorino cheese and olives Tomatensauce, Mozzarella, getrocknete Wurst, Pecorino-Käse und Oliven Tomato, mozzarella, saucissesèche, Pecorino et olives		
Capricciosa	1 - 4 - 7	€ 14
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, tonno, capperi, acciughe, carciofi e salame Tomato, mozzarella, cookedham, mushrooms, tuna, capers, anchovies, artichokes and sausage Tomatensauce, mozzarella, gekochterschinken, pilze, thunfisch, kapern, sardellen, artischocken und wurst Tomato, mozzarella, jamboncuit, champignons, thon, câpres, anchois, artichauts et salami		

Frutti di Mare	1 - 2 - 7 - 14	€ 14
Pomodoro, mozzarella, polpo, cozze e gamberi Tomato, mozzarella, octopus, mussels and shrimps Tomatensauce, mozzarella, tintenfisch, muscheln und garnelen Tomate, mozzarella, poulpe, moules et crevettes		
Baia	1 - 4 - 7	€ 14
Mozzarella, Affumicati di mare (tonno e pesce spada) e bottarga Mozzarella, Smoked swordfish and tuna with botargo Mozzarella, Geräucherter Schwertfisch und Thunfisch mit Botargo Mozzarella, Espadon et thon fumés au botargo		
Per ogni aggiunta -	extra ingredient - extra zutat - ingrédient extra	€ 1
Per ogni aggiunta mare o prosciutto crudo -	Extra seafood or rawham	€ 2

Si effettua l'abbattimento degli ingredienti di origine ittica, secondo le norme prescritte dal regolamento CE 854/2004

All the fishing ingredients are subjected to reclaiming according to the "CE 854/2004 regulation"

Allergeni alimentari

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio, cioè: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO PERTANTO E' IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

*SI POSSONO UTILIZZARE ALIMENTI FRESCI E/O CONGELATI A SECONDA DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA'

PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE

Eco Village. Baia delle Ginstre
Per prenotazioni tavoli o camere **070 7968886**

