

ELIANTOS BOUTIQUE HOTEL & SPA



Luca's Restaurant

MENÙ



SANTA MARGHERITA DI PULA

+39 070 921181

ELIANTOS.IT





Antipasti / Starter

Insalata di seppie Eliantos
Eliantos cuttlefish salad

14,00€ - *3,57,10

Rana Pescatrice alla Catalana e fagiolini
Monkfish Catalana style and green beans

14,00€ - *9,10

Burrida alla cagliaritana e fegatini
Burrida alla Cagliariatana and livers

14,00€ - *1,3,4

Insalatina di polpo
Octopus salad

14,00€ - *7

Zuppa di cozze marinate al profumo di limone o in
salsa di pomodoro

Mussel soup marinated in lemon scent
or in tomato sauce

12,00€ - *7,4

Antipasti / Starter

Gran crudo d'amare

3 gamberi, 3 scampi, 2 ostriche, piccola tartare

Amare raw

3 prawns, 3 scampi 2 oysters small tartare,

40,00€ - *2,9,7

Perla di ostrica con salsa citronette

Oyster pearl with citronette sauce

4,00€ cad. / pcs. - *7

Antipasti misti di mare. (min 2 persone)

Mixed seafood appetizers. (min 2 people)

40,00€ - *7,4,9

Delizia del pastore (salumi e formaggi locali)

Shepherd's delight (local cold cuts and cheeses)

13,00€ - *4,5

Flan di zucchine con crema al pecorino e menta

Zucchini flan with pecorino cream and mint

14,00€ - *5,14

Primi / Main course

Fregola alle vongole veraci
Fregola with clams

20,00€ - *4,7

Linguine mantecata al ristretto
di gambero rosso di Mazzara

Creamy linguine with
Mazzara red prawn sauce

20,00€ - *4,2

Linguine vongole e bottarga
Linguine with clams and bottarga

20,00€ - *4,7

Raviolo nostrano con ricotta,
crema di pecorino e menta
Local ravioli with ricotta cheese,
pecorino cream and mint

16,00€ - *4,514

Raviolo baci di sole
Sun kisses ravioli

16,00€ - *4,514



Primi / main course

Malloreddusu alla Campidanese
Malloreddus At Campidanese

15,00€ - *4,5

Risotto alla pescatora (min 2 persone)
Seafood risotto (min 2 people)

22,00€ pp - *4,7,2

Piccola melanzana del nostro orto alla parmigiana
Small eggplant from our garden parmigiana

15,00€ - *5,4

Pasta bambino
Baby pasta

8,00€ - *4

Secondi / Main course

Spigola alla Vernaccia con olive
Vernaccia-style sea bass with olives

21,00€ - *4,12

Ombrina su letto di alloro e purè di patate
Croaker on a bed of bay leaves and mashed potatoes

19,00€ - *9

Calamaro grigliato, con cavolo viola
in agrodolce e pomodori
Grilled squid, with sweet and sour purple cabbage and
tomatoes

21,00€ - *7

Gambero rosso di Mazzara alla brace
Grilled Mazara red shrimp

15,00€ /etto - hectogram - *2

Aragosta locale alla sarda o catalana
(secondo disponibilità)
Local lobster Sardinian or Catalan style
(depending on availability)

20,00€ /etto - hectogram - *2,12

Astice blu locale alla sarda o catalana
(secondo disponibilità)
Local blue lobster Sardinian or Catalan style
(depending on availability)

15,00€ /etto - hectogram - *2,12



Secondi / Main course

Manzo ai ferri
Grilled beef

20,00€

Spiedino di salsiccia alla brace
Barbecued sausage skewer

12,00€

Milanese bambino
Milanese child

10,00€ - *14,45

Contorni / Side dishes

Insalata mista
Mixed salad

7,00€

Verdure grigliate
Grilled vegetables

7,00€ - *1,34

Patate al forno
Baked potatoes

7,00€

Patatine fritte
French fries

7,00€

Purè di patate
Mashed potatoes

7,00€ - *5



Dolci / Dessert

La nostra seadas con miele
Our seadas with honey

8,00€ - *4,5,14

Tiramisu della casa
Home made tiramisu

8,00€ - *4,14

Cuore di pardula
Heart of a pardula

8,00€ - *4,5,14

Pecorino arrosto con miele di corbezzolo
Roasted pecorino cheese with strawberry tree honey

8,00€ - *4,5,14

Tagliata di frutta
Sliced fruit

8,00€

Dolce senza glutine / lattosio
Gluten-free dessert

9,00€ - *1,3,4

cheesecake

8,00€ - *4,5

Sorbetto

6,00€

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



1

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



5

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



7

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



13

CROSTACEI

2



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE

4



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI

6



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

SENAPE

8



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO

10



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

12



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI

14



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo