

- Margherita (pomodoro, mozzarella)  
*Margherita (topped with tomato, mozzarella)*
- Marinara (pomodoro, origano, aglio)  
*Marinara (with tomato sauce, oregano, garlic)*
- Napoletana (capperi, acciughe, pomodoro, mozzarella)  
*Napoletana (with capers, anchovies, tomato, mozzarella)*
- Carrettiera (pomodoro fresco, basilico, origano, mozzarella)  
*Carrettiera (with fresh tomato, basil, oregano, mozzarella)*
- 4 Stagioni (funghi, peperoni, carciofi, prosciutto, olive, pomodoro, mozzarella)  
*4 Seasons (mushrooms, peppers, artichokes, ham, olives, tomato mozzarella)*
- 4 Formaggi (gorgonzola, emmenthal, gruviera, pomodoro, mozzarella)  
*4 Cheeses (gorgonzola, emmenthal, gruyere, tomato, mozzarella)*
- 4 Mori (formaggio sardo cremoso piccante, pomodoro, mozzarella)  
*4 Moors (creamy spicy Sardinian cheese, tomato, mozzarella)*
- Prosciutto e funghi (+ pomodoro e mozzarella)  
*Smoked Ham and Mushrooms ( + tomato and mozzarella)*
- Canadese (funghi, wurstel, prosciutto, pomodoro, mozzarella)  
*Canadian (mushrooms, wurstel, ham, tomatoes, mozzarella)*
- Capricciosa (funghi, prosciutto, uova, pomodoro, mozzarella)  
*Capricciosa (mushrooms, smoked ham, eggs, tomato, mozzarella)*
- Salame (+ pomodoro e mozzarella)  
*Salami (+ tomato and mozzarella)*
- Prosciutto Crudo (+ pomodoro, mozzarella)  
*Parma ham (parma ham, tomato, mozzarella)*
- Melanzane (+ pomodoro e mozzarella)  
*Eggplants (+ tomato and mozzarella)*
- Primavera (peperoni, melanzane, zucchine, pomodoro, mozzarella)  
*Primavera (peppers, eggplants, courgettes, tomato, mozzarella)*
- Porcini (+ pomodoro e mozzarella)  
*Porcini (+ tomato and mozzarella)*
- Tonno e Cipolla (+ pomodoro e mozzarella)  
*Tuna and Onions (+ tomato and mozzarella)*
- Rucola (+ pomodoro e mozzarella)  
*Rocket (+ tomato and mozzarella)*
- Bruschetta (pomodoro fresco condito)  
*Bruschetta (dressed fresh tomatoes)*
- Piccantina (peperoni, salame, olio piccante, origano, pomodoro, mozzarella)  
*Piccantina (peppers, salami, spicy olive oil, oregano, tomato, mozzarella)*
- Panna e Salmone (+ pomodoro e mozzarella)  
*Cream and Salmon (+tomato and mozzarella)*



**Campus s.n.c. di Pinna Pietro & C.**  
 Via Cagliari, 30 - 09049 Villasimius (CA) - Sardegna, Italy  
 Tel. 070.7989006 - Fax 070.798028  
 E-Mail: mail@hotelsugiganti.com  
 Sito Web: www.hotelsugiganti.com

## Menu Hotel



### Antipasti *Hours D'Oeuvres*

- Melanzane alla mentuccia  
*Marinated eggplants with mint*
- Prosciutto e melone  
*Parma ham and melon*
- Insalata caprese  
*Sliced tomatoes and mozzarella salad*
- Cozze alla Marinara  
*Mussels marinara's style (with garlic and parsley)*
- Zuppa di cozze  
*Mussels soup (with tomato sauce)*
- Insalata di mare\*  
*Sea food salad\**
- Insalata di pesce spada  
*Swordfish salad*
- Filetto di cernia marinato  
*Fillet marinated grouper*
- Salmone carpionato  
*Marinated salmon in crushed vegetable sauce*
- Tonno affumicato  
*Smoked tuna*
- Salmone marinato  
*Marinated salmon*
- Sgombro in aceto balsamico e rucola  
*Mackerel in balmy vinegar and rocket*



(\*) Alcuni ingredienti dei piatti con l'asterisco potrebbero essere congelati  
 (\*) Some items in dishes with asterisk could be frozen

(\*) Alcuni ingredienti dei piatti con l'asterisco potrebbero essere congelati  
 (\*) Some items in dishes with asterisk could be frozen

## Primi Piatti -Starters

Bavette al pesto  
*Bavette with pesto (basil, olives, pinoli and cheese)*

Malloreddus alla campidanese  
*Typical Sardinian small pasta with fresh sausage and tomato sauce*

Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro  
*Ravioli filled with buttermilk curd and spinach with tomato sauce*

Spaghetti al pomodoro  
*Spaghetti with tomato sauce*

Spaghetti alla bottariga  
*Spaghetti with bottariga (salted, dried and pressed grey mullett eggs)*

Spaghetti alle code di gamberi\*  
*Spaghetti with prawn tails\**

Spaghetti ai frutti di mare\*  
*Spaghetti with sea food and fresh tomatoes\**

Penne al tonno  
*Penne with tuna*

Penne al salmone  
*Penne with salmon*

Pennette all'arrabbiata  
*Pennette with chili pepper sauce*

Penne Zaccaria  
*Penne Zaccaria (with prawn tails and salmon in a spicy sauce)*

Fregola cozze e vongole (min. 2 pax)  
*Sardinian pasta in soup with mussels and clams (min. 2 pax)*

## Primi Piatti extra su prenotazione *Extra Starters by order*

Risotto alla pescatora * <i>Sea food risotto*</i>	(min. 2 pax) <i>(min. 2 pax)</i>	(a porzione) <i>(price for one)</i>	€. 15,00
Linguine alle ostriche <i>Ribbon pasta with oysters</i>	(min. 2pax) <i>(min. 2pax)</i>	(a porzione) <i>(price for one)</i>	€. 16,00
Trenette agli scampi* <i>Ribbon pasta with shrimps*</i>	(min. 2 pax) <i>(min. 2 pax)</i>	(a porzione) <i>(price for one)</i>	€. 14,00
Spaghetti all'aragosta locale <i>Spaghetti with local lobster</i>	(min. 2 pax) <i>(min. 2 pax)</i>	(a porzione) <i>(price for one)</i>	€. 23,00
Linguine all'astice <i>Ribbon pasta with rock lobster</i>	(min. 2 pax) <i>(min. 2 pax)</i>	(a porzione) <i>(price for one)</i>	€. 21,00

## Secondi piatti (Pesce) *Main Courses (Fish)*

Trancio di tonno alla griglia  
*Grilled tuna cutlet*

Trancio di spada alla griglia  
*Grilled swordfish cutlet*

Gamberoni alla griglia\*  
*Grilled king prawns\**

Scampi alla griglia\*  
*Grilled shrimps \**

Spigola alla griglia  
*Grilled sea-bass*

Orata alla griglia  
*Grilled gold-bass*

Fritto misto\*  
*Mixed fried sea food\**

Seppie alla griglia\*  
*Grilled cuttle-fish\**

Seppie in salsa mia\*  
*Cuttle-fish cooked in own sauce\**



## Secondi piatti (pesce) extra su prenotazione *Extra Main Courses (fish) by order*

Aragosta locale alla griglia <i>Grilled local lobster</i>	(per 100 gr.) <i>(price for 100 gr.)</i>	€. 14,00
Aragosta locale alla catalana <i>Local lobster with fresh tomato and onion</i>	(per 100 gr.) <i>(price for 100 gr.)</i>	€. 14,00
Aragosta locale alla sarda <i>Local lobster in oil and lemon</i>	(per 100 gr.) <i>(price for 100 gr.)</i>	€. 14,00
Astice alla griglia <i>Grilled rock lobster</i>	(per 100 gr.) <i>(price for 100 gr.)</i>	€. 13,00
Astice alla catalana <i>Rock lobster with fresh tomato and onion</i>	(per 100 gr.) <i>(price for 100 gr.)</i>	€. 13,00
Astice alla Sarda <i>Rock lobster in oil and lemon</i>	(per 100 gr.) <i>(price for 100 gr.)</i>	€. 13,00

**Hotel  
Ristorante  
Pizzeria**



## Secondi Piatti (Carne) *Main courses (meat)*

Salsiccia alla griglia  
*Grilled sausage*

Braciole di maiale alla griglia  
*Grilled pork chops*

Entrecôte di manzo alla griglia  
*Grilled entrecôte*

Costata di cavallo alla griglia  
*Grilled T-bone steak*

Costine d'agnello alla griglia  
*Grilled lamb chops*

Formaggi misti  
*Combination of various cheese*

Cotoletta alla milanese  
*Breaded pork cutlet*

Polpette al sugo  
*Minceballs in tomato sauce*



## Secondi piatti (carne) extra su prenotazione *Extra Main Courses (Meat ) by order*

Maialetto alla Sarda <i>Roast piglet in sardinian style</i>	(min. 4 pax) <i>(min. 4 pax)</i>	(a porzione) <i>(price for one)</i>	€. 16,00
--	-------------------------------------	--	----------

## Contorni *Side orders*

Insalata mista  
*Mixed salad*

Insalata verde  
*Green salad*

Insalata di carote  
*Carrot salad*

Insalata di rucola  
*Rocket salad*

Fagiolini all'Italiana\*  
*Boiled green beans\**

Patate fritte\*  
*French fries \**



## Frutta, Dessert, Dessert della casa *Fruit, Desserts, House Desserts*

Frutta di giornata  
*Fruit of the day*

Macedonia  
*Fruit-salad*

Sebadas  
*Sebadas, fried pasty filled with cheese and drizzled with honey*

Sorbetto della casa  
*House sorbet*

Coppa gelato in 2 gusti  
*Ice-cream cup in 2 flavours*

Tiramisù  
*Tiramisù*

Bavarese al Mirto  
*Bavarian with myrtle*

## Extra Dessert *Extra Desserts*

Gelato 1 pallina extra <i>Ice-cream 1 extra flavours</i>	€. 1,00
Tartufo <i>Tartufo</i>	€. 4,00
Dolci Sardi <i>Sardinian pastries</i>	€. 5,00

