

# GUSTO

BY SADLER

## ANTIPASTI - STARTERS

Crudo di pesce versione 1 con le sue guarniture

*(pesce, soia, crostacei, molluschi)*

*Medley of raw fish with garnishes*

*(fish, soya, shellfish)*

60 €

Ravioli di pesce spada farciti di tenerume, ricotta sarda e gazpacho leggero

*(pesce, latticini, sedano)*

*Swordfish ravioli filled with Sardinian ricotta, courgette leaves  
and a light gazpacho*

*(fish, dairy products, celery)*

35 €

Carpaccio di tonno di corsa dry age, anguria, cetriolo,  
gel al gin e foglie di capperi con bottarga di tonno

*(pesce, solfiti)*

*Carpaccio of dry-aged bluefin tuna, watermelon, cucumber,  
gin gel and caper leaves with tuna roe*

*(fish, sulphites)*

37 €

Sfarinata di ceci con fiori di zuccina con pomodoro cuore di bue, burrata,  
crema di pecorino semi stagionato e aria di aglio

*(glutine, latticini, uova, soia)*

*Chickpea bake with courgette flowers, beef tomato, burrata mozzarella,  
cream of semi-mature pecorino cheese and garlic foam*

*(gluten, dairy products, egg, soya)*

25 €

Carpaccio di bue sardo, zucchine baby, mandorle, vinaigrette di tartufo  
e Grana Padano 24 mesi Riserva

*(frutta a guscio, latticini, uova)*

*Carpaccio of Sardinian beef, baby zucchinis, almonds and a truffle  
and 24-month Grana Padano Riserva vinaigrette*

*(nuts, dairy products, egg)*

33 €

## PRIMI - FIRST COURSES

Fregula risottata allo zafferano con polvere di finocchietto e ragù di polpo  
(glutine, pesce, solfiti, soia, sedano)

*Fregula semolina risotto-style with saffron, ground wild fennel and an octopus ragu*  
(gluten, fish, sulphites, soya, celery)

28 €

Spaghetti trafiletti oro "Verrigni" con arselle, lime e bottarga  
(glutine, molluschi, pesce, solfiti)

*Verrigni gold-drawn spaghetti with clams, lime and bottarga*  
(gluten, shellfish, fish, sulphites)

28 €

Tagliolini di pasta fresca con polvere di alga spirulina  
con gamberi rossi marinati, limone, capperi e peperoncino  
(glutine, uova, crostacei, solfiti)

*Fresh tagliolini with powdered spirulina and marinated red shrimp,  
lemon, capers and chilli*  
(gluten, egg, shellfish, sulphites)

30 €

Lorighittas con ragù di agnello sardo con melanzane, menta e pecorino  
(glutine, latticini, sedano)

*Lorighittas pasta rings in a ragu of Sardinian lamb with aubergine,  
mint and pecorino cheese*  
(gluten, dairy products, celery)

28 €

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Cernia gialla, carote alla curcuma e zabaione alle olive  
(latticini, uova, pesce, sedano)

*Yellow Grouper, Turmeric Carrots and Zabaglione Cream with Olives*  
(dairy products, egg, fish, celery)

42 €

Padellata di crostacei con fiori di zuccina e salsa al dragoncello  
(crostacei, uova, latticini)

*Sautéed shellfish with courgette flowers and a tarragon sauce*  
(shellfish, egg, dairy products)

70 €

Triglia farcita di stoccafisso con salsa livornese  
(pesce, latticini, sedano)

*Mullet stuffed with stockfish and served with a Livorno sauce*  
(fish, dairy products, celery)

42 €

Spigola al sale e cenere con verdure farcite  
(pesce, latticini, sedano)

*Salt-and-ash baked sea bass with stuffed vegetables*  
(fish, dairy products, celery)

45 €

Carrè di agnello al forno alla provenzale con croquette di patate cremose,  
favette e battuto sardo  
(latticini)

*Baked loin of lamb Provençal style with creamed croquette potatoes,  
broad beans and Sardinian battuto of chopped herbs*  
(dairy products)

40 €

## DESSERT - DESSERTS

Zuppetta di ciliegie all'Amarone con gelato di cannella e biscotto croccante  
(latticini, glutine, solfiti, uova)

*A soup of cherries in Amarone wine with cinnamon ice cream and crunchy biscuit*  
(dairy products, gluten, sulphites, egg)

20 €

Sformatino di cioccolato bianco, melone compresso e gelato al pistacchio  
(latticini, frutta a guscio, uova, glutine)

*White-chocolate pudding with compressed melon and pistachio ice cream*  
(dairy products, nuts, egg, gluten)

20 €

Crostatina di lamponi con zabaione al moscato  
(glutine, uova, latticini, solfiti)

*Raspberry tart with muscat zabaglione*  
(gluten, egg, dairy products, sulphites)

20 €

Torta di pesche, mandorle e cioccolato amaro, gelato di mandorle  
(latticini, uova, glutine, frutta a guscio)

*Peach, almond and bitter-chocolate cake with almond ice cream*  
(dairy products, egg, gluten, nuts)

20 €

MENU DEGUSTAZIONE  
#TRADIZIONE&INNOVAZIONE

TASTING MENU #TRADITION&INNOVATION

Carpaccio di tonno di corsa dry age, anguria, cetriolo,  
gel al gin e foglie di capperi con bottarga di tonno  
(pesce, solfiti)

*Carpaccio of dry-aged bluefin tuna, watermelon, cucumber,  
caper leaves and gin gel with tuna roe*  
(fish, sulphites)

Cacciaroli alla carbonella con lime, rosmarino, lardo e riso nero  
(pesce)

*Char-grilled cacciaroli squid with lime, rosemary, lard and black rice*  
(fish)

Filindeu in brodetto di pesce con zucchine trombetta  
(glutine, pesce, sedano)

*Filindeu pasta mesh in a fish soup with tromboncino squash*  
(gluten, fish, celery)

Raviolo di erbe arrotolato con frutti di mare e ostriche  
(latticini, uova, glutine, frutta a guscio)

*Rolled herb ravioli with seafood and oysters*  
(gluten, shellfish, egg, soya, dairy products)

Astice alla gallurese  
(crostacei, soia, solfiti)

*Lobster Gallura style*  
(shellfish, soya, sulphites)

Porceddu cotto nel ginepro con pesche, salsa al mirto e ravanelli mostardati  
(senape, sedano, solfiti)

*Porceddu – spit-roasted pork cooked in juniper with peaches, myrtle sauce  
and radishes in a mustard syrup*  
(mustard, celery, sulphites)

Tiramisù all'anice con gelato di zafferano, polvere di liquirizia  
e seada di miele e mele  
(uova, glutine, latticini)

*Aniseed tiramisu with saffron ice cream, powdered liquorice  
and seada (fried honey and apple dumpling)*  
(egg, gluten, dairy products)

150 € a persona (bevande escluse)  
150 € per person (excluding drinks)



BAGLIONI  
RESORT

SARDINIA