

ALICE

By Noel & Sara



***Dove la Sardegna si racconta attraverso sapori e colori,
sempre con leggerezza e un pizzico di ironia.***

*Jalisco, dal dialetto sardo che significa "lo so bene", nasce da un gioco di parole
che racchiude la filosofia del ristorante: informale, autentica e legata al territorio.*

Una cucina fatta di ingredienti genuini, sorprendenti per qualità e freschezza.

*Ogni piatto è pensato per offrire un'esperienza appagante e sincera,
per gustare la cucina sarda con semplicità... e con un sorriso.*

PANINI .: SANDWICHES

MARE	19,00 €
bagel, salmone marinato in casa, salsa olandese artigianale e rucola ^(1,3,4)	
<i>bagel, herbs home-made marinated salmon, artisanal Hollandaise sauce and rocket</i>	
TERRA	17,00 €
ciabatta, prosciutto crudo sardo, dolce sardo e insalata ^(1,7)	
<i>ciabatta bread, Sardinian ham, dolce sardo cheese and salad</i>	
COLLINA (vgt)	16,00 €
baguette integrale, pomodoro di Castiadas, mozzarella e basilico ^(1,7)	
<i>whole grain baguette, Castiadas tomato, mozzarella and basil</i>	
ORTO (vgn)	16,00 €
baguette integrale, verdure grigliate, pomodoro secco e salsa al timo ⁽¹⁾	
<i>whole grain baguette, grilled vegetables, sundried tomato and thyme dressing</i>	
CLUB SANDWICH	28,00 €
pancarrè, pollo, pancetta, uovo, pomodoro di Castiadas, lattuga e maionese ^(1,3)	
<i>white loaf bread, chicken, bacon, egg, Castiadas tomato, lettuce and mayonnaise</i>	

INSALATE .•. SALADS

NIZZARDA	26,00 €
tonno, uova, alici, ciliegino, olive, lattuga e cipollotto ^(1,3,4)	
<i>tuna, eggs, anchovies, cherry tomatoes, olives, lettuce and green onions</i>	
GRECA (vgt)	24,00 €
feta, iceberg, ciliegino, olive, cipolla, cetriolo e origano ^(1,7)	
<i>feta cheese, iceberg lettuce, cherry tomatoes, olives, onions, cucumber and oregano</i>	
TIEPIDA (vgn)	23,00 €
orzo, peperoni, zucchine, curry, carote e melanzane spadellate ⁽¹⁾	
<i>orzo, sautéed bell peppers, zucchinis, curry, carrots, and eggplant</i>	
COLORATA (vgn)	20,00 €
iceberg, pomodoro di Castiadas, olive verdi sarde, cetriolo, carote e mais ⁽¹⁾	
<i>iceberg lettuce, Castiadas tomato, green olives, cucumber, carrots and baby corn</i>	
CAESAR	28,00 €
pollo grigliato, Gran Campidano, crostini, lattuga e salsa Caesar ^(1,7,10)	
<i>grilled chicken, Gran Campidano cheese, croutons, lettuce and Caesar dressing</i>	

ANTIPASTI .: STARTERS

Tris (<i>spada, tonno, salmone, salsa citronette, dadolata di pomodoro al basilico, crema di formaggio</i>) ⁽⁴⁾	30,00 €
<i>Tris (swordfish, tuna, salmon, citronette sauce, diced tomato with basil, and cheese cream)</i>	
Insalata di mare* (<i>gamberi, polpo, seppie, calamari, cozze</i>) ^(2, 14)	26,00 €
<i>Seafood salad (shrimp, octopus, cuttlefish, squid, mussels)</i>	
Tagliere (<i>salumi de "Su Sirboni", formaggi sardi, guttiau, miele, composta di cipolle rosse</i>) ^(1, 7, 12)	26,00 €
<i>Tagliere ("Su Sirboni" cured meats, Sardinian cheeses, guttiau flatbread, honey, and red onion jam)</i>	
Prosciutto crudo sardo con melone cantalupo	25,00 €
<i>Sardinian cured ham with cantaloupe melon</i>	
Caprese di burrata con crema al basilico e vela di pane civraxu (vgt) ^(7, 8)	22,00 €
<i>Burrata caprese with basil cream and toasted civraxu bread</i>	
Bruschetta di pane civraxiu con pomodoro, olio EVO, aglio e basilico (vgn) ⁽¹⁾	16,00 €
<i>Civraxiu bread bruschetta with tomato, extra virgin olive oil, garlic and basil</i>	

PRIMI PIATTI .: FIRST COURSES

Spaghetto fresco dello Chef (<i>vongole, bottarga e concassé di pomodoro al basilico</i>) ^(1, 4, 12, 14) <i>Fresh spaghetti Chef-style (clams, bottarga and tomato concassé with basil)</i>	30,00 €
Fregola ai frutti di mare (<i>salsa al pomodoro, cozze, vongole, gamberi*, calamari*</i>) ^(1, 14) <i>Fregola with seafood (tomato sauce, mussels, clams, shrimp*, squid*)</i>	29,00 €
Pasta alla carlofortina (<i>tonno, ciliegino, pesto alla genovese</i>) ^(1, 4, 7, 8) <i>Pasta Carlofortina-style (tuna, cherry tomatoes, Genoese pesto sauce)</i>	26,00 €
Malloreddus alla campidanese (<i>salsa al pomodoro, salsiccia fresca, pecorino</i>) ^(1, 7) <i>Malloreddus pasta Campidanese-style (tomato sauce, fresh sausage, pecorino cheese)</i>	25,00 €
Maccarrones de busa alla cacciatora (<i>cinghiale, birra Ichnusa, mix aromatico</i>) ^(1, 7) <i>Maccarrones de busa "cacciatora style" (wild boar, Ichnusa beer, aromatic herb mix)</i>	25,00 €
Culurgiones* ogliastrini (<i>salsa al pomodoro, scaglie di fiore sardo</i>) (vgt) ^(1, 7) <i>Ogliastra-style culurgiones* (tomato sauce and Fiore Sardo cheese shavings)</i>	21,00 €

SECONDI PIATTI .*. MAIN COURSES

Frittura* (<i>calamari, gamberi e verdure</i>) con maionese al lime ^(1, 2, 14) <i>Fried* (squid, shrimp, and vegetables) with lime mayonnaise</i>	30,00 €
Spigola o orata alla griglia (350 g) ⁽⁴⁾ <i>Grilled sea bass or sea bream (350g)</i>	29,00 €
Tagliata di manzo ai ferri (300 g) <i>Grilled sliced beef steak (300g)</i>	28,00 €
Suprema di pollo con panatura al Carasau ^(1, 3) <i>Chicken supreme with Carasau bread crust</i>	24,00 €
Wrap grigliato di pani lentu (<i>panedda, pomodoro secco, patè di olive nere</i>) (vgt) ^(1, 7) <i>Grilled pani lentu wrap (panedda cheese, sun-dried tomato, black olive pâté)</i>	23,00 €
Polpette vegane con maionese alla soia (vgn) ^(1, 6) <i>Vegan meatballs with soy mayonnaise</i>	23,00 €

CONTORNO VGN INCLUSO .*. VGN SIDE DISH INCLUDED

Patate lesse, al forno o fritte* <i>Boiled, roasted, or fried* potatoes</i> ⁽¹⁾
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>
Insalata verde o di pomodori <i>Green or tomato salad</i>
Spinaci saltati* <i>Sautéed spinach*</i>
Carote vichy <i>Vichy carrots</i>
Fagiolini all'olio EVO <i>Green beans with extra virgin olive oil</i>

DOLCI .: DESSERTS

Tiramisù classico (vgt) ^(1,7) <i>Classic tiramisu</i>	12,00 €
Cheesecake alla pardula con miele di asfodelo (vgt) ^(1,7) <i>Pardula cheesecake with asphodel honey</i>	12,00 €
Mousse al torroncino con amaretti sbriciolati (vgt) ^(3,7,8) <i>Nougat mousse with crushed amaretti cookies</i>	14,00 €
Seada* con miele millefiori di Nuoro (vgt) ^(1,7) <i>Seada with Nuoro wildflower honey</i>	11,00 €
Sorbetto al limone o al mirto (vgt) ⁽⁷⁾ <i>Lemon or myrtle sorbet</i>	9,00 €
Tagliata di frutta di stagione (vgn) <i>Seasonal fruit platter</i>	11,00 €

Prezzi | Prices

Prezzi in euro, IVA, coperto e servizio inclusi.
Prices in Euros, including VAT, cover charge and service.

Prodotto congelato | Frozen product

* Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.
* According to market availability, some products may be frozen or frozen at source.

Pesce crudo | Raw fish

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo normativa vigente.
Fish intended to be consumed raw has been blast chilled in compliance with current regulations.

Bevande alcoliche | Alcoholic beverages

Le bevande alcoliche possono essere richieste solo da chi ha l'età legale italiana per il consumo.
Alcoholic drinks can only be requested by people who are of Italian legal age for consumption.

Allergeni | Allergens

Alcuni piatti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal regolamento UE n.1169/2011.
Su richiesta è possibile consultare la documentazione completa.

Non è possibile garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Gli allergeni e i loro derivati, indicati affianco al nome del piatto, sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens indicated by EU regulation n.1169 / 2011.

On request, the full documentation can be provided for consultation.

We cannot guarantee the complete absence of traces of these allergens in all of our dishes and beverages.

The allergens and their derivatives, indicated next to the dish name, are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

Orario apertura | Opening hours

11:00 - 22:30 (Ultimo accesso consentito alle 21:30)

11am - 10.30pm (Last seating at 9.30pm)

Richieste Fuori Carta | Off-Menu Requests

Eventuali modifiche ai piatti proposti, così come le richieste fuori carta, possono comportare tempi di attesa più lunghi e una variazione di prezzo, a partire da 29,00 €.

Any modifications to the proposed dishes, as well as off-menu requests, may result in longer waiting times and a price adjustment, starting from €29.00.

Nota bene | Please note

Il menù può variare nella composizione e nei prezzi dei piatti in base alla stagionalità e alle scelte dello Chef.
The menu may vary in the composition and prices of dishes according to seasonality and the Chef's discretion.

SPIAGGESANPIETRO.IT