



Hotel Punta Negra
★★★★

la Luna

RISTORANTE SUL MARE

RESTAURANT ON THE SEA | RESTAURANT SUR LA MER | RESTAURANT AUFS MEER

menu



Hotel Punta Negra

★★★★

antipasti

STARTERS / HORS D'OEUVRE / VORSPEISEN

IL CARPACCIO DI POLPO AL LIMONE

euro 12

Octopus Carpaccio
Carpaccio de poulpe
Krake-Carpaccio

LE VELINE DI PESCE SPADA, TONNO E SALMONE MARINATE

euro 12

Trio of marinated Swordfish, Tuna and Salmon
Trio de Espadon, Thon et Saumon marine
Trio von marinierten Schwertfisch, Thunfisch und Lachs

I BOCCONCINI DI BACCALÀ IN AGLIATA ALGHERESE

euro 13

Salt cod bites with "agliata" (dried tomatoes, tomato sauce and garlic)
Bouchées de morue à "l'agliata" (au tomates séchées, sauce de tomate et ail)
Stockfisch-Häppchen mit "Agliata" (mit getrockneten Tomaten, Tomatensauce und Knoblauch)

L' INSALATA DI MARE

euro 14

Mixed Seafood Salad
Salade de fruits de mer
Meeresfrüchte-Salat

MISTO DI SALUMI SARDI E FORMAGGI

euro 12

Selection of Cured Meats and Sardinian Cheese
Charcuterie et Fromages Sardes assortis
Gemischte Wurst-und Käsesorten

IL FIOCCO DI PROSCIUTTO E MELONE

euro 12

Parma Ham and Melon
Jambon de Parma et Melon
Parma-Schinken und Melone

SOUTÉ DI COZZE CON CROSTINI

euro 12

Mussels with Croûtons
Moules avec Croûtons
Miesmuscheln mit Croutons

primi piatti

FIRST COURSES / ENTRÉES / ERSTER GANG

GLI SPAGHETTI ALL'ALGHERESE

euro 14

Spaghetti with Clams, Capers, Olives, Fresh tomato
Spaghetti aux Palourdes, Câpres, Olives, Tomate fraîche
Spaghetti mit Venusmuscheln, Kapern, Oliven, Frischen Tomaten

I PACCHERI ALLA PESCATORA

euro 15

Paccheri with Seafood
Paccheri aux fruits de mer
Paccheri mit Meeresfrüchten

I TORTIGLIONI ALL'AMATRICIANA

euro 12

Pasta with Spiced Tomato Sauce with Bacon and Cheese
Tortiglioni avec Poitrine et Fromage
Tortiglioni mit Speck und Käse

LE MELANZANE ALLA PARMIGIANA

euro 12

Aubergines with Tomato Sauce, Mozzarella and Parmesan Cheese
Aubergines avec Sauce de Tomate, Mozzarella et Parmesan
Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesankäse

LA ZUPPA DI VERDURE ALL'ORTOLANA

euro 10

Vegetable Soup
Soupe de Légumes
Gemüsesuppe

secondi di pesce

SECOND COURSES FISH / PLAT PRINCIPAL DE POISSON

ZWEITER FISCH GANG

IL PESCE SPADA O TONNO DEL GOLFO ALLA BRACE

euro 20

Grilled Swordfish or Tuna
Espadon ou Thon sur le grill
Gegrillten Schwertfisch oder Thunfisch

SPIGOLE E ORATE DELLA BAJA ALLA GRIGLIA

euro 19

Grilled Sea Bass or Sea Bream
Loup (Bar) ou Daurade sur le grill
Gegrillten Seebarsch oder gegrillte Goldbrasse

IL VENTAGLIO DI CALAMARI

euro 19

Grilled Squid
Calamars grillés
Gegrillten Tintenfisch

SPIEDO DI GAMBERI ROSSI

euro 25

Grilled Red King Prawn
Écrevisse grillée
Gegrillter Flusskrebs

L'ARAGOSTA DELLA RIVIERA DEL CORALLO (SU ORDINAZIONE)

euro 17 all' etto
per hg
au hg
pro hg

Alghero's Lobster (on request)
Langouste de Alghero (sur commande)
Languste von Alghero (auf Bestellung)

PESCATO DEL GIORNO

euro 7 all' etto
per hg
au hg
pro hg

Fish of the day
Poisson du jour
Fisch des Tages

secondi di carne

SECOND COURSES MEAT / PLAT PRINCIPAL DE VIANDE
ZWEITER FLEISCH GANG

LA PAILLARD DI VITELLO

Grilled Veal Escalope
Escalope de veau grillée
Kalbsschnitzel vom Grill

euro 17

LA FRACÔSTE DI VITELLONE AL PEPE NERO

Grilled Sirloin of Veal with Black Pepper
Veau grillé avec poivre noir
Jungochse mit schwarzem Pfeffer

euro 19

IL FILETTO DI BUE ROSSO DI SANTOLUSSURGIU

Grilled Ox Fillet
Bouef sur le grill
Gegrillten Ochs

euro 22

dessert

DESSERTS / DESSERTS / DESSERTS

IL FORMAGGIO MISTO

euro 6

Selection of Cheese and Biscuits
Fromages et Biscuits assortis
Gemischte Käse- und Keksesorten

IL DOLCE DEL GIORNO

euro 6

Dessert of the Day
Dessert du Jour
Dessert des Tages

SEMIFREDDO AL TORRANCINO E MIRTO BIANCO

euro 6

Parfait with white Nougat and white Mirto
Parfait au Nougat blanc et Mirto blanc
Weißer Nougat Halbgefrorenes mit weißem Mirto

IL TORTINO AL CIOCCOLATO

euro 6

Cake with Chocolate Heart
Gâteau au cœur du chocolat
Kuchen mit Schokoladenherzen

LA COPPA GELATO

euro 6

Selection of Ice Cream
Coupe de Glace
Eisbecher

LA MACEDONIA DI FRUTTA DI STAGIONE CON GELATO ALLA CREMA

euro 6

Fresh Fruit Salad with Ice Cream
Salade de fruits avec glace à la crème
Obstsalat mit Cremeeis

IL CESTINO DI FRUTTA FRESCA

euro 6

Fresh Seasonal Fruit
Fruits de saison
Obst der Saison

IL SORBETTO AL LIMONE

euro 4

Lemon Sorbet
Sorbet au citron
Zitronen-Sorbet

LA SARDEGNA È UN'ALTRA COSA
SARDINIA IS SOMETHING ELSE



Strada Fertilia - Porto Conte
07041 ALGHERO - SS
T. +39 079 930 222
F. +39 079 930 642
info@hotelpuntanegra.it

WWW.HOTELPUNTANEGRA.IT