

Antipasti

Starters

Zuppa di cozze alla Suergiu de Mari € 16

Mussel soup with tomato sauce

MOLLUSCHI, GLUTINE, SOLFITI / SHELLFISH, GLUTEN, SULPHITES

Insalata di mare all'olio nuovo e limone € 19

Sea food salad with olive oil and lemon

MOLLUSCHI, CROSTACEI, SOLFITI / SHELLFISH, CRUSTACEANS, SULPHITES

Polpo locale con patate soffici e Carignano € 19

Local octopus with potatoes and Carignano red wine

MOLLUSCHI, SEDANO, SOLFITI / SHELLFISH, CELERY, SULPHITES



is molas beach club

Antipasti

Starters

Tartare di dentice con finocchio di mare, carote € 21 e Pompia

Sea bream tartare with sea fennel, carrots and sardinian citrus
PESCE / FISH

Camona candita con burrata, bottarga e olio verde € 14

Candied tomato with burrata cheese, cured fish roe and green oil
PESCE, LATTOSIO / FISH, MILK

Primi

Pasta dishes

Linguine all'astice in bellavista € 28

Linguine pasta with lobster

GLUTINE, CROSTACEI, LATTOSIO, SOLFITI / GLUTEN, CRUSTACEANS, MILK, SULPHITES

Spaghetti quadrato alle vongole veraci € 19

Spaghetti with clams

GLUTINE, MOLLUSCHI, SEDANO, SOLFITI / GLUTEN, SHELLFISH, CELERY, SULPHITES

Fregola sarda mare e laguna € 21

Sardinian fregola with seafood

GLUTINE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, SOLFITI / GLUTEN, SHELLFISH, CRUSTACEANS, SULPHITES

Primi

Pasta dishes

Maccheroncini al nero di seppia con bottarga e salicornia € 18

Squid ink little maccheroni with cured fish roe and samphire

GLUTINE, UOVA, PESCE, MOLLUSCHI / GLUTEN, EGGS, FISH, MUSSELS

Spaghetti ai fiori di zucca, pistilli di zafferano e molluschi € 18

Spaghetti with zucchini flowers, saffron pistils and shellfish

GLUTINE, MOLLUSCHI, SEDANO, SOLFITI / GLUTEN, SHELLFISH, CELERY, SULPHITES



is molas beach club

Pescato del giorno

Catch of the day

Pesce € 6 all'etto

Fish of the day / per hgr.

PESCE / FISH

Aragosta locale € 27 all'etto

Local mediterranean lobster / per hgr.

CROSTACEI / CRUSTACEANS

Astice € 15 all'etto

Lobster / per hgr.

CROSTACEI / CRUSTACEANS

Ostriche € 5 al pezzo

Oysters / each

MOLLUSCHI / MUSSELS

Secondi

Main dishes

Ventresca di tonno con pomodorini gialli € 24 **scorza di limone e balsamico**

Tuna belly with yellow tomatoes, lemon zest and balsamic vinegar

PESCE, SOLFITI / FISH, SULPHITES

Fritto di mare € 26

Fried sea food

GLUTINE, MOLLUSCHI, PESCE, CROSTACEI / GLUTEN, FISH, MUSSELS, CRUSTACEANS

Scaloppa di dentice rosa con capperi di Selargius € 26 **olive patate e zafferano**

Pink sea bream escalope with capers, olives, potatoes and saffron

CROSTACEI / CRUSTACEANS

Dalla nostra Terra

Meat tasting menu

Paté di cinghiale con fichi sott'aceto e civraxiu all'olio evo € 15

Wild boar paté with pickled figs and sardinian bread with olives oil

GLUTINE, SOLFITI, SEDANO, LATTOSIO / GLUTEN, SULPHITES, CELERY, MILK

Carnaroli Passiu con guanciaie asparagi, finocchietto € 18 selvatico e pecorino erborinato

*Carnaroli risotto with cured pork cheeks, asparagus, wild fennel
and blue sheep cheese*

LATTOSIO / MILK

Filetto di manzetto sardo con patate di Fonni € 28 porcini estivi e Cannonau

Sardinian Beef Fillet with Cannonau Sauce, potatoes and mushrooms

LATTOSIO, SOLFITI / MILK, SULPHITES

Dessert

Tagliata di frutta € 10

Sliced fresh fruit

Cioccolato bianco liquirizia e fichi € 9

White chocolate liquorice and figs

GLUTINE, LATTOSIO, UOVA / GLUTEN, MILK, EGGS

Semifreddo con pere lamponi pistacchio e yogurt € 9

Parfait with pears, raspberries, pistachio and yogurt

GLUTINE, LATTOSIO, UOVA, FRUTTA CON GUSCIO / GLUTEN, MILK, EGGS, NUTS



is molas beach club

I nostri vini

Wine menu

Vini bianchi

White wines

Ruinassas	IGT Colli del Limbara Cantina Depperu, Luras	€ 48
Tuvaoes	Vermentino di Sardegna D.O.C. Cantina Cherchi, Usini	€ 35
Is Argiolas	Vermentino di Sardegna D.O.C. Cantine Argiolas, Serdiana	€ 32
Karmis	Isola dei Nuraghi I.G.T. Azienda vinicola Contini, Oristano	€ 29
Terresinis	IGT Valle del Tirso Bianco Cantina Vernaccia, Oristano	€ 26
Costamolino	Vermentino di Sardegna D.O.C. Cantine Argiolas, Serdiana	€ 24
Uselis	Vermentino di Sardegna D.O.C. Cantina La Giara , Oristano	€ 22

Vini rossi

Red wines

Roccarubia	Carignano del Sulcis D.O.C. Cantina di Santadi	€ 38
Uselis	Bovale I.G.T Cantina La Giara , Oristano	€ 29
Buio	Carignano del Sulcis D.O.C. Cantine Mesa, S.Anna Arresi	€ 29
Nepente	Cannonau di Sardegna D.O.C. Cantina di Oliena	€ 27
Anzenas	Cannonau di Sardegna D.O.C. Cantine di Dolianova	€ 24
Uselis	Cannonau di Sardegna D.O.C. Cantina La Giara, Oristano	€ 22
Arenada	Monica di Sardegna D.O.C. Cantine di Dolianova	€ 22

Vini rosati

Rosé wines

Chateau Minuty Prestige , AOP Côtes de Provence	€ 65
Rosa Grande , Carignano del Sulcis D.O.C. Cantine Mesa, S.Anna Arresi	€ 28
Filieri Rosato , Cannonau di Sardegna D.O.C. Cantina di Dorgali	€ 25

Vini spumanti

Sparkling wines

Cà del Bosco	Franciacorta D.O.C.G. Cantina Cà del Bosco, Brescia	€ 85
Bellavista	Grande Cuvée Alma Brut Cantina Franciacorta	€ 80
Ferrari brut	Trento D.O.C Cantine Ferrari, Trento	€ 70

Champagne

Ruinart Rosé Champagne AOC, Champagne € 249

Ruinart Brut Champagne AOC, Champagne € 205

Veuve Clicquot Rosé Champagne AOC, Champagne € 190

Veuve Clicquot Champagne AOC, Champagne € 160