FRESH & FRUIT DRINKS

Frullati Smoothies € 6
Centrifughe Fresh juices € 6
Bibite analcoliche Alcohol free drinks € 3
Bibite energetiche Energy drinks € 3
Succhi di frutta Fruit juices € 3

WINES

Cannonau DOC [bicchiere] [glass] € 4
Cannonau Riserva Classico € 5
[bicchiere] [glass]
Vermentino DOC [bicchiere] [glass] € 4
Vermentino DOCG [bicchiere] [glass] € 5

Oppure chiedi la nostra carta dei vini

BEERS

HEINEKEN spina 20 cl Draught 20 cl € 3
HEINEKEN spina 40 cl Draught 40 cl € 5
ICHNUSA Bottiglia 33 cl Bottle 33 cl € 4
ICHNUSA RADLER € 5
Bottiglia 33 cl Bottle 33 cl
ICHNUSA NON FILTRATA € 5
Bottiglia 33 cl Bottle 33 cl
CORONA Bottiglia 33 cl Bottle 33 cl € 5
HEINEKEN IMPORTED € 5
bottiglia 33 cl Bottle 33 cl

COCKTAILS

SARDINIAN TAI € 9
rum scuro, rum chiaro, mirto, orzata, succo di lime, sciroppo di zucchero°°
dark rum, white rum, mirto, orgeat, lime juice, sugar syrup°°

BRAMBLE 2.0 € 9
gin, infuso di frutti misti°°, sciroppo di zucchero°°
gin, fruit infusion°°, sugar syrup°°

CAMAGE € 9
liquore d'arancia, rum scuro, succo di lime, sciroppo di zucchero, purea di zenzero°°, orange bitter
orange liqueur, dark rum, lime juice, sugar syrup, ginger puree°°, orange bitter

RED SUMMER € 9
vodka, prosecco, granatina vodka, prosecco, grenadine

AMERISARDO € 9
vermut rosso, Campari, soda al rosmarino°°
red vermouth, Campari, rosemary soda°°

BUE MARINO € 9
vodka al basilico°°, sciroppo di fiori di sambuco, succo di lime, sciroppo di miele°°
basil infused vodka°°, elderflower syrup, lime juice, honey syrup°°

LI VUOI QUEI KIWI € 9
midori, vodka, succo di limone, kiwi fresco, zucchero
midori, vodka, lemon juice, fresh kiwi, sugar

MOON PASSION € 9
whiskey, Campari, sciroppo di passion fruit, orange bitter, acqua tonica, succo di lime
whiskey, Campari, passion fruit syrup, orange bitter, tonic water, lime juice

MEXICO 86 € 9
tequila, mezcal, sciroppo d'agave, succo di limone, menta fresca
tequila, mescal, agave syrup, lime juice, fresh mint

BELLO E PROFUMATO € 9
gin, sciroppo di violetta, succo di lime, soda alla lavanda°°
gin, violet syrup, lime juice, lavender soda°°

MOJITO € 7
SPRITZ Aperol / Campari € 6
HUGO € 7
MOSCOW/LONDON MULE € 7

Hai in mente un altro classico?
Chiedi al nostro staff
Another classic in mind? Ask our staff

DINNER RESTAURANT

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI € 12
Charcuterie and cheese board 7-12

TAGLIERE FORMAGGI E CONFETTURE € 10
Cheese and preserves board 7-12

GRAN TAGLIERE € 18
Charcuterie, cheese and more... 7-12

POKE' BOWL* € 18
Pokè Bowl* 4-11 -12

PIATTONE DI CRUDO* € 25
Seafood* Chef's board of raw tastes 2-4

INSALATA CAPRESE Caprese salad 7 € 10

CRUDI (al pezzo) Raw tastes (by piece)
_GAMBERI* LOCALI local prawns* 2 € 4
_SCAMPI* scampi* 2 € 4
_OSTRICHE oysters 14 € 4

CRUDO E BOLLICINE €40
SELEZIONE DI CRUDI* + BOTTIGLIA DI PROSECCO
Raw fish* selection and a bottle of Prosecco 2-14

INSALATA POLPI* E PATATE € 12
Octopus* and potato salad 12

GAMBERI* ALLA CATALANA € 14
Catalan style prawns* salad 2-9-12

FREGOLA AI FRUTTI DI MARE* € 16
Seafood* pasta beads 1-2-4

BISTECCA DI TONNO* CON VERDURE SALTATE € 20
Tuna* steak with stir fry vegetables 4-12

BISTECCA DI SPADA* CON RUCOLA E POMODORINI € 18
Swordfish* steak with rocket salad and cherry tomatoes 4-12

PROSCIUTTO E MELONE € 13
Raw ham and melon 12

FREGOLA VEGETARIANA € 13
Vegetarian pasta beads 1

PARMIGIANA DI SPADA* € 18
Swordfish*, aubergine, tomato sauce and mozzarella 4-7

INVOLTINO CROCCANTE DI PANE LENTU CON VERDURE E FONDUTA DI FORMAGGIO € 14
Crunchy carsau bread rolls with legumes and cheese fondue 1-7-12

FILETTO DI ORATA* IN CROSTA DI PANE CARASAU E PATATE € 16
Seabream* fillet in carasau and potatoes crust 4-7

TARTARE DI TONNO* E PESCHE € 16
Tuna* and peaches tartare 4

SALMONE* MARINATO , SERVITO CON RUCOLA E ARANCIA € 16
Marinated salmon* served with rocket salad and orange 4

VERDURE AL FORNO Grilled vegetables € 6

SARDINIAN TACOS
_VERDURE vegetables 1 € 4
_PURPUZZA fresh sausage 1-12 € 5
_GAMBERI* prawns* 1-2-12 € 6
_MIX* mix* 1-2-12 € 6

VERDURE* PASTELLATE € 6
Fried battered vegetables* 1-3-7

PATATE* FRITTE French fries* € 6

PIZZERIA

PRIMAVERA €7
pomodoro, mozzarella, pachino, rucola, scaglie di Montes
tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket, cheese slices 1-7

FRUTTI DI MARE €11
pomodoro, mozzarella, insalata di mare*
tomato, mozzarella, seafood* salad 1-2-4-7

BUE MARINO €12
pomodoro, mozzarella, carciofini*, bottarga
tomato, mozzarella, artichokes*, bottarga (mullet eggs) 1-4-7

BATTORO €11
Froriu, Montes, Cartoe e mozzarella
three sardinian cheeses, and mozzarella 1-7

ORTOLANA €9
pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane, radicchio
tomato, mozzarella, sweet peppers, courgettes, aubergines, radicchio 1-7

SARDA €9
pomodoro, mozzarella, salsiccia, casizzolu
tomato, mozzarella, sausage, cheese 1-7-12

MARGHERITA €6
pomodoro, mozzarella, basilico
tomato, mozzarella, basil 1-7

MARINARA €6
pomodoro, aglio, olio, origano
tomato, garlic, olive oil, oregano 1

PROSCIUTTO E FUNGHI €7
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi
tomato, mozzarella,ham,mushrooms 1-7-12

4 STAGIONI €8
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofini*
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes* 1-7-12

CALZONE €7
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi champignon
tomato, mozzarella,ham,mushrooms 1-7-12

NAPULE €7
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe
tomato, mozzarella,capers,anchovies 1-4-7

HBM RELAX | COCKTAILS | GOURMET FOOD

hotelbuemarino.it

facebook.com/hotelbuemarino
hotelbuemarino
hotelbuemarino
#HBM #hotelbuemarino #hbmgonone

LE NOSTRE COMUNICAZIONI AGLI OSPITI OUR NOTICES TO GUESTS

L'Hotel Ristorante Bue Marino avvisa la gentile clientela che tutto il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20° per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, e dell'Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per la prevenzione delle parassitosi da Anisakis.

Bue Marino Hotel & Restaurant advises its guests that all fish destined to be consumed raw or almost raw has been treated by precautionary process of blast chilling at -20 °C for 24 hours as required by CEE regulation 853/2004 (annex III, section VIII), and the Ministerial Ordinance of 12/05/1992 preventing the risk of the Anisakis's parasite.

✱ In mancanza del prodotto fresco lo stesso potrebbe essere surgelato.
In case of lack of fresh product we could use a frozen one.

A Prodotto che potrebbe essere stato sottoposto a trattamento di abbattitura per preservarne la freschezza o per la prevenzione delle parassitosi da Anisakis.
Product that could be treated with blast chilling process to preserve freshness or to prevent the risk of the Anisakis's parasite.

oo In questo cocktail sono presenti delle preparazioni home made o dei prodotti congelati all'origine
This cocktail contains homemade preparations or frozen products

La numerazione riportata nel menu indica la presenza di allergeni, in base all'elenco dell'allegato II REG. 1169/2011 UE.
Per maggiori informazioni, chiedete al nostro personale

The numbering shown in the menu indicates the presence of allergens, as listed in Annex II, REG . EU 1169/2011.
For more information please ask our staff

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten and derived products	8. Frutta a guscio Nuts
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati Crustaceans and products based on shellfish and their derivatives	9. Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products based on celery
3. Uova e prodotti a base di uova Eggs and egg-based products	10. Senape e prodotti a base di senape Mustard and products containing mustard
4. Pesce e prodotti a base di pesce Fish and fish-based products	11. Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame and products based on sesame seeds
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products	12. Anidride solforosa e solfiti derivati Sulfuric anhydride and sulphite derivatives
6. Soia e prodotti a base di soia Soya and soy-based products	13. Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and products based on lupins
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and milk-based products (including lactose)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs