

Cari clienti, nel nostro ristorante cerchiamo sempre di offrirvi prodotti freschi, locali e di alta qualità. In alcuni periodi ci è impossibile reperire prodotti freschi e li sostituiamo con eccellenti prodotti congelati o surgelati avvalendoci dei migliori fornitori sulla piazza.

Per fare chiarezza e a norma di legge abbiamo inserito gli asterischi dove il prodotto potrebbe in alcuni casi essere surgelato e una A dove il prodotto acquistato fresco viene abbattuto dai nostri chef per essere bonificato. L'abbattimento è un trattamento obbligatorio per i prodotti ittici destinati ad essere serviti crudi ,oppure marinati,, salati o sottoposti a qualsiasi tipo di preparazione che non sia in grado di eliminare la presenza di parassiti come l'Anisakis



☎ 3791386705-3291152039

✉ marlinristbar@gmail.com



📷 marlinsantateresagallura

📌 ristorantemarlinsteresagallura

Legenda

A- “Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1”

* In mancanza di prodotto fresco il prodotto può essere congelato o surgelato
F- il prodotto è fresco

GLUTEN FREE

**Il nostro menù comprende prodotti che non contengono glutine all'interno ma non garantiamo l'assenza di contaminazione aerea in quanto NON possediamo un laboratorio separato per la lavorazione.
PER OGNI DUBBIO CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA**

Dear customers,

in our restaurant we always try to offer you fresh products, local and high quality in some periods it is impossible for us to find fresh products and we replace them with excellent frozen or quick-frozen products on board using the best suppliers in the area to clarify and in accordance with the law we have inserted a star where the product may in some cases be frozen and an A where the product purchased fresh is blast chilled by our chefs to be reclaimed.

For any clarification you can ask the dining room staff whenever you want!

Thanks for the attention. Temperature food reduction is a mandatory treatment for fish products intended to be served raw or marinated, salted or subjected to any type of preparation that is not capable of eliminating the presence of parasites, such as Anisakis.

Legenda

In the absence of fresh product, the product can be frozen or deep-frozen

A- “The product purchased fresh has been subjected to preventive remediation treatment by freezing in compliance with the provisions of EC * regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 1”

GLUTEN FREE : Our menu includes products that do not contain gluten inside but we do not guarantee the absence of airborne contamination

**as we do NOT have a separate laboratory for processing.
FOR ANY DOUBTS ASK THE ROOM STAFF**



ANTIPASTI DI MARE



SEAFOOD STARTERS

Gran degustazione di mare

40

Tasting of different mixed seafood

(1,2,4,5,6,9,14 -F A *)

Plateau di mare, selezione di crudi

40

Selection of mixed raw fish

(2,4,12,-F-A)

Ostriche

5 cad

Fresh oysters

(14 -F)

Tartare di tonno pinne gialle salsa di soia e zenzero fresco

18

Fresh tuna tartare with soia sauce and fresh ginger

(4,6-F-A)

Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola

18

Beetrot marinated salmon carpaccio

(4 -F-A)

Mare in insalata

18

Seafood mixed salad

(2,9,14 -F-A *)

Zuppetta di cozze con salsa di pomodoro e crostini

16

Sauted mussels with fresh tomato sauce and crusty bread


(1,9,14,-F-)

Zuppetta di cozze e vongole con salsa di pomodoro e crostini

20

Sauted mussels and clams with fresh tomato sauce and crusty bread

(1,9,14 -F-)





Gambero croccante al panko con verdure croccanti in salsa teriyaki 16

Deep fried king prawns breaded with panko, served with sauted vegetables in teriyaki sauce

(1,2,5,6-A*)

Tentacolo di polpo su crema di patate, pomodorini confit e pancetta croccante

Tentacle of Octopus served on a bed of creamy potatoes and crispy bacon 18

(5,14 -A *)

Zuppetta di moscardini alla diavola 16

Sauted baby octopus served with a spicy tomato sauce

(9,14 -F-A *)

ANTIPASTI DI TERRA

MEAT STARTERS

Selezione di salumi e formaggi sardi 18

Mixed cured sardinian meat and cheese

(7)

Tagliere di formaggi sardi con le marmellate 16

Selection of sardinian cheese served with little jams

(7)

Battuta di manzo con maionese alla senape e polvere di olive nere 18

Beef tartare with mustard mayonnaise and black olive powder

(3,5,8,9 -F-A)





PRIMI DI MARE

SEAFOOD MIDDLE COURSES

<i>Risotto alle delizie di mare (min 2 pax)</i>	22
Mixed seafood risotto (min 2 pax) (2,4,9,14-F-A*)	
<i>Spaghettoni allo scoglio</i>	20
Spaghetti with mixed seafood (1,2,4,9,14-F-A*)	
<i>Paccheri al ragù di calamari con polvere di pane alle erbe</i>	18
Paccheri with squid ragù and flavoured with bread scramble (1,9,14 -F-A *)	
<i>Trofie fresche con spada, melanzane, pomodorini e ricotta mustia</i>	18
Fresh trofie with swordfish, aubergines, cherry tomatoes and ricotta mustia (1,4,7 -F-A *)	
<i>Spaghetti alle vongole - Vongole e bottarga</i>	20,22
Spaghetti with clams OR clams and bottarga (1,4,14 F)	
<i>Tagliatelle nere fresche con cozze, gamberi e crema di tartufo</i>	20
Fresh black tagliatelle with mussels, prawns and truffle cream (1,2,14 F-*)	
<i>Rettangoli di cernia vongole, zafferano e porcini</i>	18
Fresh ravioli filled with grouper and served with clams, saffron and porcini mushrooms (1,4,7,14 -F-*)	
<i>Spaghetti all'aragosta locale</i>	22 per 100gr min 500 gr
Spaghetti with local lobster Seconda disponibilità - Subject to availability (1,2,9 -F-)	
<i>Linguine all'astice blu</i>	18 per 100gr min 500 gr
Linguine with blue lobster Seconda disponibilità - Subject to availability (1,2,9 -F-)	





PRIMI DI TERRA

MEAT MIDDLE COURSES

Chiusoni alla campidenese al ragù di salsiccia 16

Chiusoni alla campidenese with sausage ragù

(1,9)

Culurgiones pomodoro e pecorino 16

Culurgiones tomato and pecorino cheese

(1,7,9-A)

PER I VOSTRI BIMBI

KIDS MENÙ

Spaghetti pomodoro e basilico 12

Spaghetti with tomato and basil

(1,9)

Cotoletta di pollo e patatine fritte 15

Deep fried chicken cutlet and French fries

(1,5-*)



SECONDI DAL MARE

SEAFOOD MIDDLE COURSES

<i>Fiore di calamaro alla griglia su letto di misticanza e pomodorini</i>	20
Grilled squid flower on a bed of mixed salad and cherry tomatoes (14-F-A*)	
<i>Grigliata mista di pesce</i>	32
Mixed grilled seafood (2,4,14 F-A-*)	
<i>Frittura di calamari</i>	22
Deep fried squids (1,5,14 -F-A *)	
<i>Frittura di calamari e gamberi</i>	26
Fried calamari and prawns (1,2,5,14 -F-A *)	
<i>Calamaro ripieno su salsa agli asparagi</i>	20
Stuffed squid on asparagus sauce (1,7,14 F-A*)	
<i>Trancio di spada alla mediterranea</i>	20
Mediterranean-style swordfish steak (4,9 F-A)	
<i>Pescato del giorno locale alla mediterranea, al sale, alla griglia</i>	
Local catch of the day, Mediterranean style, salted, grilled	8.5 per 100 gr min 500 gr
(4,9 -F-)	
<i>Pescato del giorno allevato alla mediterranea, al sale, alla griglia</i>	
Farm fish Catch of the day, Mediterranean style, salted, grilled	7.5 per 100 gr min 500gr
(4,9 -F-)	
<i>Aragosta alla catalana (secondo disponibilità)</i>	
Catalan-style lobster (subject to availability)	22 per 100gr min 500 gr
(2,9 -F-)	
<i>Astice blu alla catalana (secondo disponibilità)</i>	
Catalan-style blue lobster (subject to availability)	18 per 100gr min 500 gr
(2,9 -F-)	



SECONDI DI TERRA

MEAT MIDDLE COURSES

Entrecôte 18

Filetto di manzo alla griglia 25
Grilled Beef Fillet

Filetto di manzo al gorgonzola o al pepe verde 27
Beef fillet with gorgonzola sauce or green pepper sauce
(7,10)

Tagliata di manzo rucola e grana 22
Sliced beef with rocket and parmesan
(7)

CONTORNI

SIDE DISHES

Insalata mista di stagione 6

Mixed seasonal salad

Patate al forno 7

Baked potatoes

Patatine fritte 5

French fries

(5*)

Grigliata di verdure 8

Grilled vegetables



PIZZE

LE NOSTRE -WHITE BASE

Focaccina

4

olio evo ,sale,origano

Extravirgin oil,salt,oregano

(1)

4 formaggi

12

Mozzarella,gorgonzola,pecorino,grana

Mozzarella ,zola,pecorino cheese ,parmesan

(1,7)

Mari e monti

15

Mozzarella, carciofi,bottarga

Mozzarella, artichokes, bottarga

(1,4,7)

Carbonara

13

Mozzarella,guanciaie,crema di uovo,parmigiano,pepe

Mozzarella, bacon, egg cream, parmesan, pepper

(1,3,7)

Estiva

14

Mozzarella, bufala,pomodorini,rucola,grana

Mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmesan

(1,7)

Biancaneve

10

Mozzarella, prosciutto cotto

Mozzarella ,ham

(1,7)

Gallura

14

Melanzane,pomodorini e ricotta mustia

Aubergines, cherry tomatoes and ricotta mustia

(1,7)

Carrettiera

14

Broccoli,salsiccia,provola

Broccoli, sausage, provola cheese

(1,7)

Marlin

20

Mozzarella,misto di frutti di mare,pomodorini

Mozzarella, mixed seafood, cherry tomatoes

(1,4,7,14)

LE NOSTRE ROSSE - RED BASE

Margherita

8

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO
Tomato base, mozzarella cheese, basil, extravirgin olive oil
(1 -7)

Marinara

6

Pomodoro, aglio, origano
Tomato base, garlic, oregano
(1)

Napoli

10

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, basilico
Tomato base, mozzarella, anchovies, oregano, basil
(1, 4, 7)

Delizia

12

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, salame piccante
Tomato, mozzarella, zola cheese, onion, spicy salami
(1,7)

Calzone

12

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms folded
(1,7)

Parmigiana

13

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, pecorino
Tomato, mozzarella, fried eggplant, parmesan, pecorino cheese
(1, 5, 7)

Capricciosa

14

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive, acciughe
Tomatoes base, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies
(1,4,7)

4 stagioni

13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofii, olive Tomato sauce,
mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives
(1,7)

<i>Sarda</i>	13
Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca locale e olive Tomato sauce, mozzarella, dry local sausage, and olive (1, 7)	
<i>Tonno e cipolle</i>	12
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions (1, 4)	
<i>Veneziana</i>	12
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms (1, 7)	
<i>Diavola</i>	11
Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante Tomato sauce, mozzarella, spicy sauce (1, 7)	
<i>Vegetariana</i>	13
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine Tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers (1, 7)	
<i>Americana</i>	12
Margherita con wurstel e patatine fritte Margherita with wurstel and fries (1, 5, 7)	
<i>Primavera</i>	14
Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, scaglie di grana Tomato sauce, mozzarella, parma ham, rocket, parmesan shavings (1, 7)	
<i>Patatosa</i>	10
Margherita con patatine fritte Margherita land fries (1, 5, 7)	

Aggiunte: prosciutto crudo di Parma: € 2,5 - mozzarella di bufala: € 2,5 - pesce: € 3 aggiunte extra: € 2

Additions: raw Parma ham: € 2,5 - buffalo mozzarella: € 2,5 - fish: € 3 Extras: € 2



DESSERT

<i>Seadas</i> Puff pastry filled with fresh cheese deep fried and topped with honey (1,3,5,7*)	7
<i>Tiramisù</i> (1,3,7)	7
<i>Panna cotta ai frutti di bosco o caramello o cioccolato</i> Pannacotta with berries or caramel or chocolate (7)	6
<i>Crema catalana</i> (3,7)	6
<i>Tartufò nero o bianco</i> (3,7)	6
<i>Torta del giorno</i> Cake of the day	8
<i>Sorbetto al limone</i> Lemon sorbet (3)	5



CAFFETTERIA- BAR



BIRRE BOTTIGLIA

ESPRESSO	2,00		
ESPRESSO CORRETTO	3,00	HEINEKEN IMPORTED	4,50
DECAFFEINATO	2,50	ICHNUSA AMBRA LIMPIDA	4,50
CAPPUCCINO	3,00	ICHNUSA ANIMA SARDA	3,50
CAPPUCCINO DI SOIA	3,50	ICHNUSA AL LIMONE	3,50
MAROCCHINO	2,50	ICHNUSA NON FILTRATA	4,00
LATTE MACCHIATO	2,50	CORONA	5,00
CAFFE' SHAKERATO	5,00	BIRRA ANALCOLICA 0,33	4,00
SHAKERATO CORRETTO	6,00		
CAFFE' D'ORZO	2,00		
THE'/INFUSI	2,50		
CAFFE' AMERICANO	2,00		
CAFFE' DOPPIO	3,50		



SOFT DRINK

COCA- COLA	3,50
COCA- ZERO	3,50
FANTA	3,50
LEMONSODA	3,50
SPRITE	3,50
THE LIMONE	3,50
THE PESCA	3,50
SUCCHI FRUTTA	3,50
ACQUA 1L	3,00

AMARI E LIQUORI 4,00

AVERNA	
BAYLES	
DISARONNO	
FERNET BRANCA	
FERNETBRANCAMENTA	
JAGERMAISTER	
AMARO DEL CAPO	
MONTENEGRO	
LIQUIRIZIA ECLISSE	
LIMONCELLO	
MIRTO	
SAMBUCA	
GRAPPA BARRICATA	5,00
RUM	8,00
RUM SPECIAL	12,00

