

Benvenuti al...

LIDO TAMATETE

*Anna e Daniele vi invitano a godere con noi delle meraviglie
che questo magico posto regala ad ogni ora del giorno e della notte.*

*Fatevi accarezzare dalle ultime luci del sole,
sorseggiando i nostri migliori cocktails
preparati dal nostro barba-barman.*

*Lasciatevi baciare dalla luna piena, gustando i nostri piatti
scelti con cura e amore dal nostro chef Cristian,
ideati per regalarvi emozioni che soddisferanno tutti i vostri sensi.*

*Vi accompagneremo con un sorriso per tutto il viaggio
che intraprenderete con noi,
cullandovi con dolci note grazie alla musica dal vivo
proposta dagli artisti che abbiamo scelto per rendere l'atmosfera
all'altezza di questo unico palcoscenico.*

*Lido
Tamatete*

PER INIZIARE

STARTERS



GAMBALESTA

Veli di baccalà agli agrumi, tartare di Salmone marinato, frutta esotica, guacamole e crudo di gambero rosso "Sicilia"

Citrus flavoured cod slices, marinated salmon tartare, exotic fruit, guacamole and raw Sicilian red prawns.

€18.00

MEDITERRANEO

Catalana di polpo e seppie cotti a bassa temperatura, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, soffice di patate al limone e scampo di "Sicilia"

Catalana of octopus and squids cooked at low temperature, sweet and sour red onion from Tropea, lemon flavoured potato and Sicilian scampo (langoustine) cream.

€18.00

IN COZZIAMOCI !

Cozze locali in zuppetta: al pomodoro fresco, impepata o marinate
Local mussel soup: cooked with fresh tomato, with pepper or with parsley

€13.00

IL POLPETTO ARRABBIATO

Polipetti in salsa piccante di pomodoro affogati nel cannonau con croccante di pane Carasau

Spicy curled octopus served with Cannonau and tomatoes sauce and crunchy Carasau bread.

€14.00

INCONTRO

Carpaccio di "Carne Salada" di Fassona, porcini in agrodolce, mousse di ricotta di pecora sarda e valeriana

Fassona beef Carpaccio (thinly sliced raw meat), sweet and sour porcini mushrooms, Sardinian sheep's milk ricotta and corn salad (valerian) mousse.

€15.00

CUORE TENERO

Uovo fritto dal cuore morbido, asparagi in due cotture e fonduta di pecorino fiore sardo (Vege)

Fried soft egg, asparagus and pecorino fiore sardo cheese fondue.

€16.00



L'INSALATATINA ZEN

Insalatina di valeriana, avocado, tofu marinato,
salsa al tè verde, mandorle tostate, maionese al latte di soia e fiori eduli
*Corn salad (valerian), avocado, marinated tofu, green thé sauce,
toasted almonds, soymilk mayonnaise, and edible flowers.*

€13.00

I SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO

Prosciutto pepato, Mustela, Guanciale, Salsiccia secca.
Fiore Sardo Dop, Granglona 24 mesi, Ovinsard, Ricottamustia,
Juncu e olive di Gonnosfanadiga
*Black pepper ham, Sardinian Mustela pork ham, guanciale,
dried sausage Fiore SardoDOP, Granglona cheese aged 24 months, Ovinsard cheese,
Juncu cheese (semi-matured cheese made from sheep and goat's milk),
ricotta mustia (salted and slightly smoked), olives from Gonnosfanadiga*

€16.00

ASSAGGI DEL MARE (mix)

Veli di baccalà agli agrumi, tartare di Salmone marinato, frutta esotica,
guacamole e crudo di gambero rosso "Sicilia"

Catalana di polpo e seppie cotti a bassa temperatura, cipolla rossa
di Tropea caramellata, soffice di patate al limone e scampo di "Sicilia"

Polpetti in salsa piccante di pomodoro affogati nel Cannonau

Cozze locali in guazzetto di pomodoro e basilico

Piccola tartare del giorno

*Citrus flavoured cod filets, marinated salmon tartare, exotic fruit,
guacamole and raw Sicilian red prawns.*

*Catalana of octopus and squids cooked at low temperature,
caramelized red onion from Tropea,*

lemon flavoured potato and Sicilian scampo cream.

Spicy curled octopus served with Cannonau and tomatoes sauce.

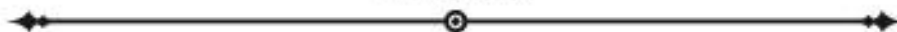
Local mussels in tomatosauce and basil. Little daily tartare.

€40.00



I CRUDI

THE RAW



LA TAMA... TARE

Tartare del pescato del giorno in abbinamento
di frutta e verdura e salse.

Fresh daily raw fish tartare served with fresh fruit, vegetables and sauces

€20.00

CRUDO

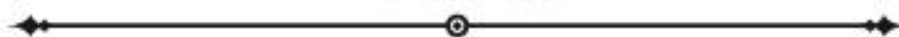
Assaggio di sashimi mediterraneo, conchiliacei e crostacei
(secondo disponibilità de pescato fresco dil giorno)

*Little tasting plate with Mediterranean sashimi and shellfishes
(depending on the daily fresh fish availability)*

€40.00

I PRIMI PIATTI

MAIN COURSES



LA FREGULA

Fregula artigianale sarda risottata ai frutti di mare, bisque e crostacei "Sicilia"

*Homemade fregula (spherical Sardinian pasta),
cooked according to risotto method with bisque and shellfish.*

€18.00



L'AMATRICIANA DI MARE

Spaghettoni di Gragnano all'amatriciana di mare
con tonno affumicato e pesce spada

*Gragnano spaghetti (thicker diameter)
with tomato sauce, smoked tuna and swordfish.*

€18.00

LA VONGOLA E LA BOTTARGA

Spaghetto artigianale con vongole locali e bottarga di muggine

Homemade spaghetti with local clams and mullet roe (bottarga).

€17.00

LA BURRASCA

Tagliatelli artigianali verdi con gamberi rossi,
pomodorini, burrata e basilico

*Homemade green tagliatelle with red prawns,
cherry tomatoes, burrata cheese and basil.*

€18.00



I CICCIONEDDOS

Ciccioneddos alla campidanese con ragù di salsiccia sarda fresca

*Ciccioneddos (Sardinian gnocchi) with
Campidanese ragù (made with fresh sausage and tomato sauce)*

€16.00

I CULURGIONES

Culurgiones tradizionali di patate,
pecorino, menta con pomodoro e basilico fresco (Vege)

*Traditional Sardinian dumpling stuffed
with creamy potato filling flavoured with pecorino cheese and mint,
seasoned with fresh tomato sauce and basil (vegan)*

€16.00

I MACCARONES

Maccarones tradizionali saltati con cime di rapa, funghi porcini,
e pane tostato alle erbe (Vegan)

*Traditional Maccarones pan fried with
turnip greens, porcini mushrooms and herbed toasted bread.*

€16.00

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

LA SPIGOLA ALLA VERNACCIA

Filetto di spigola dorato con pomodori confit, zucchine trifolate, polvere di olive nere, riduzione alla vernaccia
Seabass fillet in white wine "Vernaccia" sauce served with confit tomatoes, pan fried courgettes and black olive powder.

€18.00

IL TONNO "CUBO"

Cubo di tonno fresco lardellato in crosta alle erbe con cipollotti croccanti, riduzione di soia e chips di melanzane
Herb crusted fresh tuna fillet pan fried with crunchy pork cheek, served with crunchy spring onions, soy sauce and aubergine chips.

€24.00

SCIALLA!

Guancia di bue rosso (cotta a bassa temperatura), al cannonau e soffice di patate affumicate
Red ox cheek (cooked at low temperature) served with red wine "Cannonau" sauce and smoked potato cream.

€18.00

ESTATE

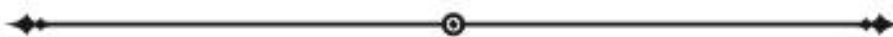
Panelle di ceci, hummus di melanzane agli agrumi e pomodoro bruschettato
Fritters made from chickpea flour, citrus flavoured aubergine hummus and roasted tomatoes.

€14.00



PER ACCOMPAGNARE

SIDES



INSALATA MISTA

MIXED SALAD

€5.00

INSALATA DI POMODORI

TOMATO SALAD

€5.00

PATATE FRITTE

FRENCH FRIES

€6.00

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO

ROSEMARY ROASTED POTATOES

€6.00

VERDURA ALLA GRIGLIA

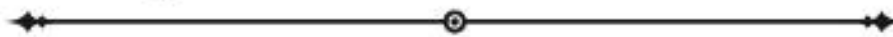
GRILLED MIXED VEGETABLES

€8.00



I FORMAGGI

CHEESES



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

CON MARMELLATINE E FRUTTA SECCA

Pecorino, Fiore Sardo Dop (stagionato), Grangola 24 mesi,
Ovinsard (erborinato), ricotta mustia, pecorino Juncu (semistagionato)

Sardinian cheese tasting plate served with jam pairings and dry fruit

Pecorino (Sardinian hard sheep milk cheese),

Fiore Sardo (seasoned pecorino), Grangola cheese aged 24 months,

Ovinsard cheese (blue veined pecorino cheese),

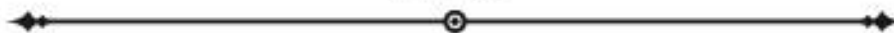
ricotta mustia (salted and slightly smoked),

Juncu cheese (semi-matured cheese made from sheep and goat's milk)

€16.00

ALLA GRIGLIA

GRILLED



TAGLIATA DI ANGUS

con rucoletta e scaglie di granglona

GRILLED SLICED ANGUS BEEF

served with rocket salad and granglona seasoned sliced cheese

€18.00



ORATA AL SALE

SALT-CRUSTED SEA BREAM

€18.00

TRANCIO DI TONNO

con misticanza e pomodorini

TUNA STEAK

served with mixed salad and cherry tomatoes

€20.00

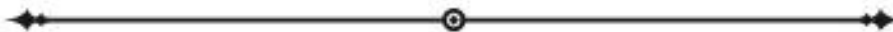
GAMBERI ROSSI "SICILIA"

€24.00



LA FRITTURA

DEEP FRIED FOOD



I CALAMARI

DEEP FRIED SQUIDS

€16.00

LA FRITTURA DEL TAMATETE

Calamari, gamberi rossi, trancetti del pescato del giorno

servita con maionese

TAMATETE FRIED MIXED SEAFOOD

Deep fried squids, red prawns and daily fresh fish slices served with mayonnaise

€20.00

PER FINIRE

DESSERTS



LIMONE

Semifreddo al limone e lime, cuore di yuzu,
strussel di olio d'oliva e purè di limone

*Lemon and lime semi-frozen dessert with yuzu filling, olive oil strussel
and lemon cream*

€7.50

MILLE AMARETTI

Mousse di amaretti, purè di arancia,
caramello salato, ganache di mandorle
e perle di caramello

*Amaretto mousse, orange cream, salted caramel,
almond ganache and caramel pearls*

€7.00



BOSCO DI CIOCCOLATO

Gelato di vaniglia coperto di crumble al cacao,
salsa di amarene e rami di
cioccolato fondente

*Vanilla icecream covered by cocoa crumble,
black cherry sauce and dark chocolate branches*

€7.00

EXPLOSION

Sfera di cioccolato fondente ripiena di
crema agli agrumi, frutti di bosco e croccante di nocciole

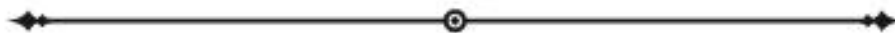
*Dark chocolate sphere stuffed with berries,
citrus cream and hazelnut crunch.*

€8.50



FRUTTA

FRUITS



TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SEASONAL FRESH FRUIT PLATE

€7.00

TAGLIATA DI FRUTTA ESOTICA

EXOTIC FRESH FRUIT PLATE

€10.50





BIMBI

M E N U

PRIMI

PASTA IN BIANCO

White pasta with butter or EVO oil

€ 7.50



ORSI E STELLE POLARI AL SUGO DI POMODORO

Bears and polar star pasta with tomatoes sauce

€ 7.50

FARFALLE IN ROSA CON RICOTTA VACCINA E POMODORO

Pink butterfly pasta with ricotta cheese and tomatoes

€ 8.00

TROFIETTE AL PESTO DI BASILICO

Trofiette (short pasta) with fresh basil pesto

€ 8.50

SECONDI

COTOLETTA DI TACCHINO CON PATATINE FRITTE

Turkey cutlet with french fries

€ 9.00

COTOLETTA DI MERLUZZO IMPANATO CON PATATINE FRITTE

Cod fish cutlet with french fries

€ 9.00





*Il pesce destinato a essere consumato crudo o
praticamente crudo è stato sottoposto
a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni
del regolamento Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04*

*The fish destined to be consumed raw or practically raw, it has undergone
preventive remediation treatment,
complies with requirements of the European regulation(CE).*

*Lido
& Tamatete*