

NOCTALBA


BAR - LOUNGE - RESTAURANT


RESTAURANT MENU'




Allergeni - Allergen – Allergène

 “Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”

 Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs”

 “Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und odei Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten”

 “Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d’intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”

22.11.2011 IT Gazzetta ufficiale dell’Unione europea L 304/43 - ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l’alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l’alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l’alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi- per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) alcuni ingrediente potrebbero essere congelati

ANTIPASTI - STARTERS

Cozze alla Marinara Mussels Soup	€ 10,00	Insalata di Polpo* Octopus Salad	€ 14,00
Gamberi alla Catalana* Prawn	€ 16,00		
Tagliere di Salumi e Formaggi Chopping Board of Cured Meat and Cheese	€ 12,00	Prosciutto e Melone Raw Ham and melon	€ 14,00

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

Spaghetti alle Vongole e Bottarga Spaghetti with clams and dried mullet eggs	€ 16,00	Pennette alle Cozze Pennette with mussels	€ 12,00
Pennette all'Arrabbiata Penne with tomaso sauce chili	€ 10,00	Gnocchi al Pomodoro Fresh pasta with tomato	€ 8,00

SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

Grigliata misto Mare* Mixed seafood grill	€ 30,00	Calamari Fritti* Fried Calamari	€ 15,00
Grigliata Mista Carne Mixed grilled meat	€ 25,00	Calamari alla Griglia* Grilled Calamari	€ 20,00
Fiorentina (min 2 pers) Florentine steak	€ 55,00	Costata (500gr) Beef Steak	€ 25,00
Tagliata Rucola e Grana Angus Steaks served with Rocket, Grana	€ 18,00	Filetto al pepe verde Green Pepper Beef Filet	€ 20,00
Maialetto (su ordinazione a porzione)	€ 25,00		

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate fritte Chips	€ 5,00	Verdure Grigliate Grilled Vegetables	€ 5,00
Patate al forno Baked Potatoes	€ 5,00	Insalata Mista Green Salad	€ 5,00

(*) alcuni ingrediente potrebbero essere congelati

Coperto € 2,00

DESSERT - DESSERTS

Sebadas	€ 5,00	Gelati assortiti	
Panna Cotta (caramello, cioccolato, frutti di bosco)	€ 5,00	Tiramisù	€ 5,00
Crema Catalana	€ 5,00		

CARTA DEI VINI - WINE LIST

VINI ROSSI - RED WINE

Grotta Rossa Carignano	€ 20,00	Perdera Monica	€ 20,00
Costera Cannonau	€ 20,00	Mammuthones Cannonau	€ 39,00
Buio Carignano Doc	€ 28,00	Rocca Rubia Carignano	€ 40,00
Kiri Cannonau	€ 18,00		

VINI BIANCHI - WHITE WINE

Funtanaliras	€ 22,00	Karmis	€ 26,00
Costa Molino	€ 20,00	Aghiloia	€ 20,00
Balari	€ 15,00		

VINI DELLA CASA - HOUSE WINE

Bianco Vermentino

1/4 lt.	€ 3,00
1/2 lt.	€ 6,00
1 lt	€ 12,00

Rosso Cannonau

1/4 lt.	€ 4,00
1/2 lt.	€ 8,00
1 lt	€ 16,00

Coperto € 2,00

(*) alcuni ingrediente potrebbero essere congelati