



La Corona

RISTORANTE TAVOLARA



Benvenuti al Ristorante La Corona

Invitiamo la gentile clientela di rivolgersi al Maître di sala per segnalare eventuali allergie, intolleranze alimentare o particolari necessità dietetiche. Saremo felici di venire incontro a tutte le vostre esigenze.

Vogliamo far presente che per tutte le frittiture presenti in menu utilizziamo olio di semi di arachide in alternativa al più comune olio di palma. In quanto riconosciuto allergene invitiamo la Gentile Clientela a rivolgersi al Maître di sala per maggiori informazioni.

Grazie per la vostra visita, vi auguriamo un piacevole soggiorno.

Welcome to La Corona Restaurant

We invite our dear guests to report to our Head waiter any possible food allergy or intolerance, along with specific dietary issues. We will be pleased to meet your every needs.

We wish to point out that all our frying are made with peanut oil as an alternative to the most common and diffused palm oil. Since it is recognized as one of main allergens, we invite all concerned Guests to contact our Head waiter for more information about its presence.

Thank you for your visit, we wish you a pleasant stay.

Coperto. Cover charge € 4,00

Pescato del Giorno

Fresh fish of the Day

I prezzi si intendono per 100 gr di prodotto non pulito.
Il nostro personale di Sala sarà lieto di illustrarvi le preparazioni disponibili.

*Prices are meant per 100 gr of raw fish.
Our staff will be glad to explain you all available recipes.*

Aragosta locale

Local spiny lobster

€ 24,00/hg

Calamari e Seppie

Squids and cuttlefishes

€ 8,00/hg

Astice locale

Local Lobster / Langouste

€ 20,00/hg

Pescato del Giorno

Freshly caught fish

€ 10,00/hg

Gamberi Rossi e Viola

Red prawns or imperial prawns

€ 18,00/hg

Ostriche

Oysters

€ 5,00/cad. each

Scampi e Scamponi

Scampi / Langoustines

€ 18,00/hg

Tartufi di Mare

Venus clams

€ 2,00/cad. each

Granseola

Spider crab

€ 15,00/hg

Antipasti

Starters

Tavolozza di crudi:

gamberi rossi, scampi, tonno rosso, pescato e ostrica

Composition of raw fishes: red prawns, scampi, white fish of the day, red tuna, oyster

€ 35,00

Tartare di mare:

3 tartare di pescato fresco, ciascuna con il suo condimento

Three tartare of fresh fishes, each one with its dressing

€ 25,00

Tentacolo di polpo croccante, crema di patate e rucola in tempura

Roasted octopus with potato cream and rocket tempura

€ 20,00

Gamberi rossi in raclette di Casizolu con sapa agrodolce

Red prawn raclette with Casizolu cheese and sweet cooked grape must

€ 35,00

In gita al Mare: degustazione di 5 antipasti di mare (servita per tutto il tavolo)

A journey by the Sea: tasting of 5 fish starters (served to all the table guests)

€ 30,00 per persona

Lonzino di maiale affumicato, pomodori confit, verdure al timo e yoghurt acidulo

Smoked pork loin, confit tomatoes, thyme vegetables and sour yoghurt

€ 18,00

Praline di quinoa e verdure, passata di peperoni dolci, pop-corn di amaranto

Quinoa and vegetable bonbons, sweet pepper cream, amaranth pop-corn

€ 16,00

| Classici

Traditional dishes

Insalata di Mare con cozze, arselle e gamberi

Seafood salad with mussels, clams and prawns

€ 20,00

Insalata di polpo e patate con olio al basilico

Octopus salad with mashed potatoes and basil olive oil

€ 18,00

Sarde fritte

Fried sardines

€ 15,00

Sauté di cozze con crostini

Soup of mussels with bread croutons

€ 16,00

Cozze gratinate alle erbe

Gratinated mussels

€ 16,00

Zuppetta di moscardini al pomodoro

Baby octopus soup with toasted bread

€ 16,00

Primi Piatti

First Courses

Paccheri allo scoglio, leggermente piccanti (cottura 20 min.)

Paccheri with seafood sauce, slightly spicy (wait 20 min.)

€ 28,00

Fregola nera con cappone, gamberi, sashimi di pescato al lime, salsa pizzaiola

Black fregola with gurnard sauce, prawns, white fish sashimi, lime and "pizzaiola" sauce

€ 25,00

Cappellacci alle noci, gamberi e zenzero in brodetto delicato

Ravioli filled with walnuts, prawns and ginger, with delicate broth

€ 22,00

Alisanzas con ragù di muggine, zucchine e pomodori confit, vellutata allo zafferano

Handmade pasta with mullet ragout, zucchini, confit tomatoes and saffron velouté

€ 20,00

Spaghetti alle arselle e bottarga di muggine

Spaghetti with clams and mullet bottarga

€ 22,00

Malloreddus con bocconcini di maialino alla maggiorana, cipolla rossa e cardoncelli

Homemade malloreddus with suckling pig ragout, marjoram, red onions and mushrooms

€ 18,00

Sa busa con melanzane, pomodorini e ricotta mustia

Homemade typical pasta with aubergine, cherry tomatoes and smoked ricotta

€ 18,00

Secondi Piatti

Main Courses

Pescato del giorno, secondo disponibilità

(prezzo per 100 gr)

Fresh fish of the day (price for 100 gr)

€ 10,00/hg

Fritto di Mare: calamaretti, seppie e gamberi con verdure croccanti e pane guttiau

Frying of squids, cuttlefish and prawns with crispy vegetables and guttiau bread

€ 30,00

Tagliata di tonno rosso al sale grosso con cipolle rosse caramellate

Red tuna sliced steak baked with salt and caramelized red onions

€ 28,00

Zuppa di mare con crostoni di pane all'aglio

Soup of fish, shellfish and crustaceans, with toasted garlic croutons

€ 30,00

Trancio di pescato del giorno con verdure e il suo brodetto

Slice of fresh fish of the day with vegetables and broth

€ 24,00

Tournedos di Black Angus, crema di carote, rucetta e gocce di pecorino

Black Angus tournedos with carrot cream, rocket and pecorino cheese drops

€ 40,00

Contorni

Side Dishes

Patate al forno

Roasted potatoes

€ 8,00

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

€ 10,00

Insalata verde o mista

Green or mixed salad

€ 8,00

Insalata di pomodori e basilico

Sliced tomatoes with basil

€ 8,00

Patatine fritte

French fries

€ 8,00

Menu Bambini

Children Menu

Pasta corta al pomodoro o al ragù

Pasta with tomato sauce or ragout

€ 12,00

Cotoletta di pollo alla milanese

Fried chicken cutlet

€ 15,00

Fettina di pollo ai ferri

Grilled chicken escalope

€ 15,00

Mini hamburger con patatine fritte

Mini beef meat with French fries

€ 20,00

Patatine fritte

French fries

€ 8,00



Dessert

Ricordi d'infanzia:

gelato al passito, crumble di olive, meringa e aria di coreganu

Sweet wine ice-cream, olive crumble, meringue and wild flower foam

€ 12,00

Da Porto S. Paolo a Tavolara:

terra al cacao, mousse al mascarpone, spugna all'elicriso e oli essenziali di mirto e timo

Mascarpone mousse, chocolate crumble, helichrysum sponge, thyme and myrtle essential oils

€ 12,00

**Sformatino al pistacchio di Bronte, cuore al cioccolato bianco,
salsa di fragole e gelato artigianale (cottura 18 min.)**

*Bronte pistachio flan with white chocolate core, strawberry coulis
and homemade ice-cream (wait 15 min)*

€ 15,00

Cre moso al cioccolato fondente Amedei, biscotto alle noci, arancia e gru  di cacao

Amedei dark chocolate cremeux, walnut biscuit, oranges and cocoa crushed beans

€ 12,00

Carpaccio di ananas marinato con pepe rosa e zenzero e gelato alla vaniglia

Pineapple carpaccio with pink pepper and ginger, vanilla ice-cream

€ 10,00

Coppa di gelato o sorbetto artigianale

Assorted homemade ice-creams or fruit sorbets

€ 10,00

Seadas al miele

Small seadas with honey

€ 10,00



40° 53' 39.1" N

9° 40' 59.8" E