🍽️ MENU KALURA

Lasciatevi guidare in un percorso di sapori autentici. Il nostro staff vi presenterà al tavolo il resto delle proposte della cucina, con specialità fuori menù e piccole sorprese pensate ogni giorno per voi.
Let our staff guide you through a journey of authentic flavors. Additional kitchen creations and daily specials will be introduced at your table — always with a surprise or two!

🧂 ANTIPASTI | STARTERS

1. Tagliata di Polpo* – € 16
Polpo, pesto di rucola, pomodorini confit, patate
Octopus, arugula pesto, confit cherry tomatoes, potatoes
Allergeni/Allergens: 14 (molluschi), 8 (frutta a guscio - noci nel pesto), 12 (anidride solforosa)

---

2. Soutè di Cozze (bianche o rosse) – € 16
Cozze saltate in padella, a scelta con aglio, vino bianco e prezzemolo o con salsa di pomodoro piccante
Pan-steamed mussels, either in white wine, garlic and parsley or in spicy tomato sauce
Allergeni/Allergens: 14 (molluschi), 9 (sedano), 12 (anidride solforosa)

---

3 Antipasto Kalura* - € 25
Mix di antipasti di mare, sia caldi che freddi
Kalura Appetizer (for 2) – *Assorted hot and cold seafood starters*
Allergeni: 1, 2, 4, 14

---

4. Tagliere del Pastore – € 18
Selezione di formaggi e salumi sardi: pecorini, caprini, prosciutti, salsicce artigianali, lardo al mirto (La Rinascita,)
Board of Sardinian cheeses and cured meats: aged/semi-aged pecorino, goat cheese, peppered ham, wild myrtle sausage, myrtle lard (La Rinascita,)
Allergeni/Allergens: 7 (latte), 12 (anidride solforosa)

---

* "Prodotto ittico (o ingrediente) sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme al Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

✨ *Chiedi ai nostri camerieri il resto del menù: ci sono sempre nuove proposte e sorprese da scoprire al momento.*
Ask our waiters for the full menu: new specials and surprises await you every day.