🍽 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!

🐟 Primi Piatti / First Courses

1. **Fregula (tradizionale) allo Scoglio** – €22
   Fregola sarda con frutti di mare freschi
   Sardinian fregola with fresh seafood
   Allergeni: 1 (glutine), 2 (crostacei), 4 (pesce), 14 (molluschi)

2. **Linguine allo Scoglio** – €18
   Linguine con frutti di mare freschi
   Linguine with fresh seafood
   Allergeni: 1, 2, 4, 14

3. **Cremosa di Linguine Vongole e Bottarga** – €20
   Linguine con vongole fresche e bottarga di muggine
   Linguine with fresh clams and grey mullet bottarga
   Allergeni: 1, 4, 14

4. **Malloreddus alla Campidanese** – €15
   Malloreddus con ragù di salsiccia e fonduta di pecorino sardo
   Traditional gnocchetti with sausage ragù and Sardinian pecorino fondue
   Allergeni: 1, 7, 9

5. **Culurgiones con fonduta di pecorino** – €17
   Culurgiones ogliastrini fatti in casa, ripieni di patate, formaggio e menta, con salsa di pomodoro fresco
   Homemade Ogliastra-style ravioli filled with potatoes, cheese and mint, served with fresh tomato sauce and pecorino fondue
   Allergeni: 1, 3, 7

6. **Linguine al Pomodoro Blend e vellutata di Bufala** – €17
   Basilico, pomodoro bruciato al miele di castagno, pomodorino fresco e giallo, vellutata di bufala al pepe
   Linguine with basil, honey-charred tomato blend, fresh cherry tomatoes and buffalo mozzarella cream with pepper
   Allergeni: 1, 7

7. **Zuppa Gallurese di Mare** – €20
   Pane, brodo di pesce e frutti di mare, con un tocco di pecorino sardo
   Bread, seafood broth and fresh seafood with Sardinian pecorino
   Allergeni: 1, 4, 7, 14

***** "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".

8. **Paccheri al Ragù di Polpo** – €19
   Paccheri con ragù di polpo, pomodoro, olive taggiasche e capperi
   Paccheri pasta with slow-cooked octopus ragù, tomato, Taggiasca olives and capers
   Allergeni: 1, 4

9. **Fregola con Seppie e Piselli** – €18
   Fregola con seppie morbide, vellutata di piselli, pomodoro secco e un tocco di menta
   Sardinian fregola with tender cuttlefish, pea purée, dried tomato and mint
   Allergeni: 1, 4, 14

10. **Culurgiones cacio e pepe e salsiccia fresca** – €18
    Culurgiones ripieni di patate, crema di pecorino e salsiccia fresca croccante
    Homemade ravioli filled with potatoes, pecorino cheese cream and crispy sausage
    Allergeni: 1, 7, 9

✨ ***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.

KALURA
SAN TEODORO

***** "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".

🍽 Secondi Piatti / Main Courses

1. Spigola o Orata al forno – €24
Sfilettata a libro (500g) con patate e pomodorini
Whole sea bass or gilthead seabream (filleted) with baked potatoes and cherry tomatoes
Allergeni: 4

2. Fritto Misto Imperiale – €22
Frittura di pesce e verdure in pastella, con maionese al lime
Mixed fried fish and battered vegetables with lime mayonnaise
Allergeni: 1, 3, 4, 7, 14

3. Gamberoni al Vermentino – €24
6 gamberoni con patate saltate
King prawns (6 pcs) with sautéed potatoes
Allergeni: 2

4. Pancia di Maiale a bassa temperatura – €20
Pancia di maiale cotta lentamente, con patate sotto cenere
Slow-cooked pork belly with ash-roasted potatoes
Allergeni: nessuno

5. Orecchia d'Elefante Primavera – €24
Cotoletta di vitello alla milanese (250g), cotta in burro chiarificato, con misticanza fresca
Milanese-style veal cutlet fried in clarified butter with fresh greens
Allergeni: 1, 3, 7

6. Calamaretti alla piastra – €20
Calamaretti grigliati (250g)
Grilled baby squid (250g)
Allergeni: 14

7. Pescato del giorno – €28

Chiedere al personale *Catch of the day – ask our staff*
Allergeni: 4 (variabile)

7. Tagliata di Manzo, rucola grana e pomodorini – €24

Sliced Beef with Arugula, Parmesan and Cherry Tomatoes
Allergeni: 7, 12

---

* "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".

Contorni

Verdure Grigliate – 6.5 €
Grilled Vegetables
Allergeni: -

Caponata – 6.5 €
Vegetables
Allergeni: -

Patate al Forno / Fritte* – 6 €
Baked / Fried Potatoes
Allergeni: 1 (per frittura)

Dessert (tutti fatti in casa)

Seadas – 10 €
Con pallina di gelato
Seadas – *With a scoop of ice cream*
Allergeni: 1, 3, 7

Tiramisù – 7 €
Tiramisu
Allergeni: 1, 3, 7

Cheesecake – 7 €
Cheesecake
Allergeni: 1, 3, 7

Crostata alla Marmellata – 7 €
Jam Tart
Allergeni: 1, 3, 7

Panna Cotta – 6.5 €
Panna Cotta
Allergeni: 7

Ciambellone – 7 €
con cioccolata e panna montata
Ring Cake – *with chocolate and whipped cream*
Allergeni: 1, 3, 7

* "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".

📌 Legenda Allergeni UE

1. Glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia
2. Latte e derivati | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape
3. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa | 13. Lupini | 14. Molluschi

✨ *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.

KALURA
SAN TEODORO

* "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".