



Mistral Hotel

Ristorante | Congressi | Vacanze

ZONE DI PRODUZIONE DEI VINI DOCG E DOC

SOTTOZONE DI PRODUZIONE DEI VINI DOC

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Vermentino di Gallura DOCG |  | Tharros I.G.T. |
|  | Cannonau di Sardegna
Monica di Sardegna
Vermentino di Sardegna
Sardegna Semidano |  | Valle del Tirso I.G.T. |
|  | Malvasia di Bosa |  | Isola dei Nuraghi I.G.T. |
|  | Vernaccia di Oristano |  | Marmilla I.G.T. |
|  | Carignano del Sulcis |  | Oliena o Nepente di Oliena
Cannonau |
|  | Mandrolisai |  | Mogoro
Sottozona Semidano |
|  | Nasco e Nuragus di Cagliari | | |

VINI ROSSI

€

Valle del Tirso IGT Nieddera rosso 2018 Isteddu Rosso >calice / bottiglie 0,375 L / 0,75 L - <i>Cantina Vernaccia - Oristano</i>	4,00/10,00/15,00
Carignano del Sulcis DOC 2020 Grotta Rossa >calice / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Santadi - Santadi (SU)</i>	4,00/12,00
Mandrolisai DOC 2019 Fradiles >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Fradiles - Atzara (NU)</i>	18,00
Cannonau di Sardegna DOC 2020 Nepente di Oliena bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Oliena - Oliena (NU)</i>	19,00
Valle del Tirso IGT Nieddera rosso 2021 Malu Entu >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Contini - Cabras (OR)</i>	20,00
Monica di Sardegna DOC superiore 2020 Iselis rosso >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Argiolas - Dolianova (SU)</i>	21,00
Isola dei Nuraghi IGT 2021 Cagnulari >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Chessa - Usini (SS)</i>	22,00
Carignano del Sulcis DOC 2019 Rocca Rubia >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Santadi - Santadi (SU)</i>	27,00
Carignano del Sulcis DOC 2018 superiore Terre Brune >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Santadi - Santadi (SU)</i>	55,00

VINI BIANCHI E ROSATI

Valle del Tirso IGT Vernaccia 2021 Isteddu Bianco >calice / bottiglie 0,375 L / 0,75 L - <i>Cantina Vernaccia - Oristano</i>	4,00/10,00/15,00
Nuragus di Cagliari DOC 2021 Perlas >calice / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Dolianova - Dolianova (SU)</i>	4,00 / 15,00
Tharros IGT 2021 Karmis >calice / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Contini - Cabras (OR)</i>	5,00 / 18,00
Nasco di Cagliari DOC 2021 Iselis >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Argiolas - Dolianova (SU)</i>	19,00
Vermentino di Sardegna DOC 2021 Mattariga >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Chessa - Usini (SS)</i>	24,00
Vermentino di Sardegna DOCG 2021 Luris >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Depperu - Luras (OT)</i>	24,00
Colli del Limbara IGT 2020 Ruinas >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Depperu - Luras (OT)</i>	31,00
Valle del Tirso IGT Nieddera rosato 2021 Seu Cuvèe bottiglia >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Vernaccia - Oristano</i>	15,00

SPUMANTI E VINI DA DESSERT

Spumante frizzante bianco o rosè >Dolì >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Dolianova - Dolianova (SU)</i>	15,00
Nuragus spumante brut >Tagliamare >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Argiolas - Dolianova (SU)</i>	20,00
Vernaccia di Oristano DOC superiore 2009 >Juighissa >calice / 0,5 L - <i>Cantina Vernaccia - Oristano</i>	5,00/20,00
Malvasia di Bosa DOC 2005 >calice / bottiglia 0,75 L - <i>Azienda vitivinicola f.lli Porcu - Magomadas (OR)</i>	6,00/34,00
Moscato di Sardegna DOC Passito >calice / bottiglia 0,375 L - <i>Cantina Dolianova - Dolianova (SU)</i>	6,00/40,00

ANTIPASTI

€

Insalata di polpo, patate e olive di Sardegna ° 12-14	12,00
Zuppetta di arselle e cozze del nostro golfo ° 12-14	14,00
Tartare di palamita, pomodorini, casu axedu e polvere di capperi ° 4-7	14,00
Burridda a sa Crabarissa ° 4-12	12,00
Bottarga di muggine di Cabras con sedano, servita con un filo di olio extra vergine d'oliva ° 4-9	14,00
Pollo, cavolfiore, cicoria e vinaigrette al caffè	14,00
La nostra selezione di salumi	12,00
Piccole panadas artigianali del Montiferru ° 1-3-7	12,00

LE PASTE E LE ZUPPE

Spaghetti, arselle di Marceddì e bottarga di muggine ° 1-4-12-14	14,00
Linguine all'estratto di pomodoro e pane alle acciughe ° 1-4	12,00
Lorighittas, scampi e pomodorini di campo ° 1-2	16,00
Minestra di fregula alle delizie del mare, pomodorini, basilico e limone ° 1-2-4-14	14,00
Risotto, salsiccia e zafferano di San Gavino ° 12	12,00
Culurgiones ogliastrini con salsa di pomodoro e basilico ° 1-7	12,00
Zuppa o minestra del giorno ° 9	10,00

LE CARNI E I PESCI

Pescato del giorno (a piacere) ° 2-4-14	50,00/kg
Frittura mista del golfo di Oristano * ° 1-2-4-12-14	18,00
Muggine arrostito, cipolla di Tropea, yogurt e crescione ° 4-7	16,00
Manzetta Bortigalesa alla griglia	40,00/kg
Filetto di maiale in crosta di guttiau, senape e erbe spontanee ° 1-10	16,00
Pecora brada al mirto e patate di montagna	16,00
Maialetto sardo arrosto (minimo 2 persone e su ordinazione)	18,00

I FORMAGGI

Pecorino giovane arrostito ° 7	8,00
Casizolu di Santu Lussurgiu alla piastra ° 7	8,00
La nostra selezione di formaggi servita con le composte di frutta della casa ° 7	12,00

I DOLCI

Seada con miele ° 1-7	6,00
Panna cotta al caffè e timo ° 7	6,00
Tiramisù ° 1-3-7-8	6,00

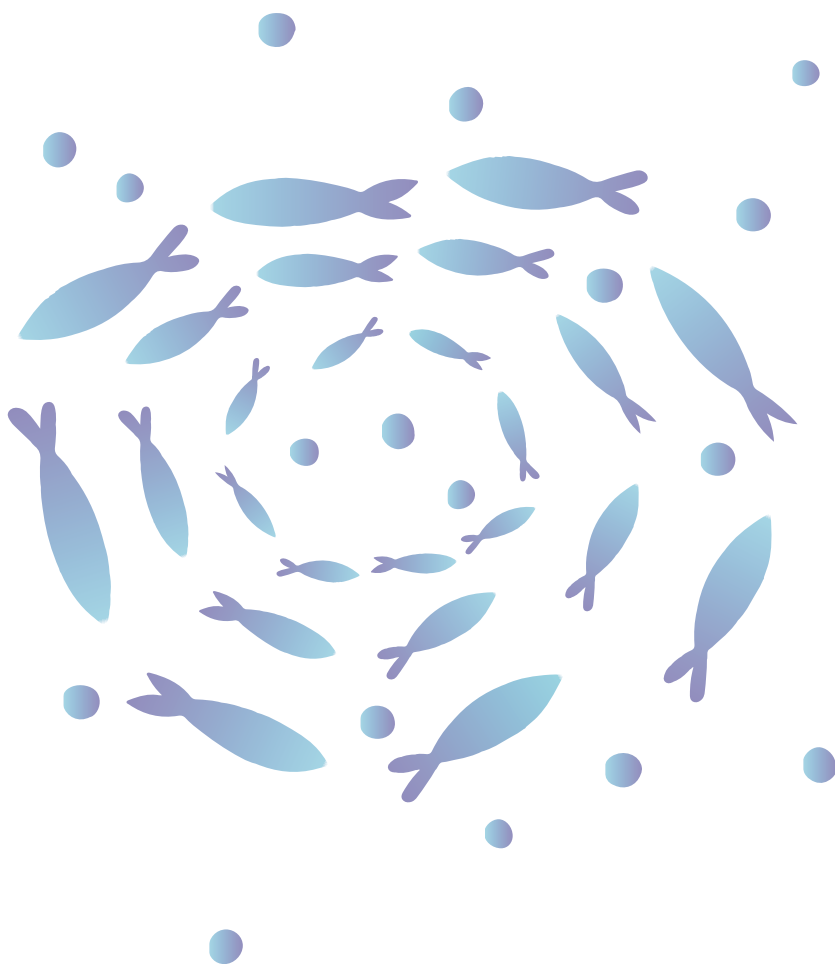
BEVANDE

€

Acqua naturale o gassata in vetro da 0,50/1,00 L	1,50/2,50
Bibite	2,50
Caffè	1,00
Liquori locali	3,00
Amari, grappe e filu 'e ferru	4,00
Grappe speciali e whisky	5,00/10,00

BIRRE

Birra Ichnusa da 0,33/0,66 L	2,50/3,50
Birra Ichnusa non filtrata da 0,33/0,50 L	2,50/3,50



COPERTO GRATUITO

SCONTO DEL 10% SUL MENÙ ALLA CARTA PER TUTTI GLI OSPITI DELL'HOTEL

* In assenza di materie prime fresche, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti in loco.

^ Nel caso in cui il prodotto non sia disponibile verranno servite le vongole Nieddittas.

° alcuni ingredienti contengono sostanze considerate allergeni nel regolamento UE 1169/2011 tra cui:

1 Cereali contenenti glutine - 2 Crostacei e prodotti derivati - 3 Uova e prodotti derivati
4 Pesce e prodotti derivati - 5 Arachidi e prodotti derivati - 6 Soia e prodotti derivati
7 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano e prodotti derivati
10 Senape e prodotti derivati - 11 Semi di sesamo e prodotti derivati - 12 Anidride solforosa
e solfiti - 13 Lupini e prodotti derivati - 14 Molluschi e prodotti derivati

Per maggiori informazioni rivolgersi al cameriere di sala.

HOTEL RISTORANTE MISTRAL2

Via XX Settembre, 34
09170 Oristano / Sardegna

Tel. + 39 0783.210389

info@hotel-mistral.it
www.hotelmistral2oristano.it

APERTO TUTTI I GIORNI

PRANZO 12.30 > 14.30

CENA 19.30 > 22.30



AZIENDA CERTIFICATA



Mistral Hotel Ristorante



mistral_hotel