



MistralHotel

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 |
|  | Nasco e Nuragus di Cagliari | | |

VINI ROSSI

€

| | |
|---|------------------------|
| Valle del Tirso IGT Nieddera rosso 2017 Isteddu Rosso >calice 120 ml / bottiglie 0,375 L / 0,75 L - <i>Cantina Vernaccia - Oristano</i> | 3,00/6,00/12,00 |
| Carignano del Sulcis DOC 2019 Grotta Rossa >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Santadi - Santadi (SU)</i> | 4,00/14,00 |
| Cannonau di Sardegna DOC 2019 Nepente di Oliena >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Oliena - Oliena (NU)</i> | 4,00/16,00 |
| Mandrolisai DOC 2018 Fradiles >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Fradiles - Atzara (NU)</i> | 4,00/16,00 |
| Valle del Tirso IGT Nieddera rosso 2018 Malu Entu >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Contini - Cabras (OR)</i> | 4,00/16,00 |
| Monica di Sardegna DOC superiore 2019 Iselis rosso >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Argiolas - Dolianova (SU)</i> | 4,00/16,00 |
| Isola dei Nuraghi IGT 2019 Cagnulari >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Chessa - Usini (SS)</i> | 5,00/20,00 |
| Carignano del Sulcis DOC 2018 Rocca Rubia >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Santadi - Santadi (SU)</i> | 5,00/24,00 |
| Carignano del Sulcis DOC 2016 superiore Terre Brune >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Santadi - Santadi (SU)</i> | 6,00/36,00 |

VINI BIANCHI E ROSATI

| | |
|---|------------------------|
| Valle del Tirso IGT Vernaccia 2020 Isteddu Bianco >calice 120 ml / bottiglie 0,375 L / 0,75 L - <i>Cantina Vernaccia - Oristano</i> | 3,00/6,00/12,00 |
| Valle del Tirso IGT Nieddera rosato 2020 Seu >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Vernaccia - Oristano</i> | 3,00/12,00 |
| Nuragus di Cagliari DOC 2020 Perlas >calice 100 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Dolianova - Dolianova (SU)</i> | 4,00 /14,00 |
| Tharros IGT 2020 Karmis >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Contini - Cabras (OR)</i> | 4,00 /16,00 |
| Nasco di Cagliari DOC 2019 Iselis >calice 120 ml/bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Argiolas - Dolianova (SU)</i> | 4,00/16,00 |
| Vermentino di Sardegna DOC 2019 Mattariga >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Chessa - Usini (SS)</i> | 4,00/18,00 |
| Vermentino di Sardegna DOCG 2019 Luris >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Depperu - Luras (OT)</i> | 5,00/20,00 |
| Colli del Limbara IGT 2019 Ruinas >calice 120 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Depperu - Luras (OT)</i> | 5,00/24,00 |

SPUMANTI E VINI DA DESSERT

| | |
|---|-------------------|
| Spumante frizzante bianco o rosè >Dolì >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Dolianova - Dolianova (SU)</i> | 10,00 |
| Nuragus spumante brut >Tagliamare >bottiglia 0,75 L - <i>Cantina Argiolas - Dolianova (SU)</i> | 16,00 |
| Vernaccia di Oristano DOC superiore 2009 >Juighissa >calice 50 ml / 0,5 L - <i>Cantina Vernaccia - Oristano</i> | 4,00/18,00 |
| Malvasia di Bosa DOC 2005 >calice 50 ml / bottiglia 0,75 L - <i>Azienda vitivinicola f.lli Porcu - Magomadas (OR)</i> | 5,00/25,00 |
| Moscato di Sardegna DOC Passito >calice 50 ml / bottiglia 0,375 L - <i>Cantina Dolianova - Dolianova (SU)</i> | 6,00/32,00 |

ANTIPASTI

€

| | |
|--|-------|
| Insalata di polpo con patate e olive di Sardegna* ° 12-14 | 12,00 |
| Zuppetta di arselle e cozze del golfo di Oristano ^° 12-14 | 14,00 |
| Merca di muggine dello stagno di Cabras ° 4 | 12,00 |
| Bottarga e carciofo spinoso di Sardegna ° 4-9 | 12,00 |
| Salumi artigianali di Gonnosfanadiga ° 1 | 12,00 |
| Prosciutto crudo e melone bianco del Sinis | 12,00 |
| Impanatine del Montiferru * ° 1-3-7 | 10,00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|-------|
| Spaghetti con arselle di Marceddì e bottarga ^° 1-4-12-14 | 14,00 |
| Paccheri ai sapori del mar di Sardegna * ° 1-2-4-12-14 | 14,00 |
| Lorighittas con carciofi e gambero rosso * ° 1-2 | 14,00 |
| Minestra di fregola con arselle e cozze del golfo di Oristano ° 1-12-14 | 12,00 |
| Risotto ai cardoncelli e zafferano di San Gavino ° 7 | 12,00 |
| Culurgiones ogliastrini con salsa di pomodoro * ° 1-7 | 12,00 |
| Zuppa o minestra del giorno ° 9 | 8,00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|----------|
| Pescato del mar di Sardegna (a piacere) ° 2-4-14 | 50,00/kg |
| Fritto misto del golfo di Oristano * ° 1-2-4-14 | 16,00 |
| Muggine di Cabras arrosto ° 4 | 10,00 |
| Burridda a sa Crabarissa * ° 4-12 | 10,00 |
| Fiorentina o tagli di bovino Bortigalesa alla griglia | 40,00/kg |
| Maialetto sardo arrosto (minimo 2 persone) | 14,00 |
| Agnello di Sardegna IGP cotto a bassa temperatura con carciofi | 14,00 |

INSALATE E PIATTI UNICI

| | |
|--|-------|
| Insalatona composta a piacere ° 1-3-4-7 | 10,00 |
| Mozzarella artigianale con pomodoro e prosciutto crudo ° 7 | 14,00 |
| Hamburger di bovino sardo con casizolu, patate fritte e insalata mista ° 1-3-7 | 16,00 |

CONTORNI

| | |
|--|------|
| Patate fresche fritte | 4,00 |
| Insalata mista del giorno | 4,00 |
| Verdure di stagione al vapore, saltate o grigliate | 4,00 |

FORMAGGI

€

| | |
|--|-------|
| Pecorino Sardo arrosto ° 7 | 6,00 |
| Casizolu di Santu Lussurgiu arrosto ° 7 | 6,00 |
| Tagliere di formaggi ovis, caprini e vaccini misti ° 7 | 10,00 |

FRUTTA E DOLCI

| | |
|---|------|
| Vassoio di frutta di stagione o macedonia | 4,00 |
| Seada con miele sardo * ° 1-7 | 4,00 |
| Dolce del giorno ° 1-3-7-8 | 4,00 |

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 0,25/0,50 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

WhatsApp +39 347.3435237

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