

CPH
Pool Club

ARCATE

BISTROT

Food & Drink Menu

Arcate Bistrot Food Menu

SPECIAL

OSTRICHE "SHARDANA" / "SHARDANA" OYSTERS

AL PZ. / EACH 6

MEZÈ ORIENTAL / EASTERN MEZÈ

32

Selezioni di piccoli piatti con babaganoush, muhammara, hummus libanese e falafel, pane

Selection of small dishes with babaghanoush, muhammara, lebanese hummus and falafel, bread

LE NOSTRE INSALATE / OUR SALADS

FETA SARDA / SARDINIAN FETA CHEESE

26

Misticanza, Merka, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, pomodorini e citronette alla senape

Mixed wild greens salad, Merka cheese, Cantabrian anchovies, taggiasca olives, cherry tomatoes in a citronette lemon and mustard dressing

GAMBERI / PRAWNS

28

Misticanza, gamberi scottati, avocado, pesca, ananas e citronette di agrumi

Mixed wild greens salad, seared prawns, avocado, peach, pineapple in a citrus fruit citronette dressing

CAESAR

28

Misticanza, crostini di pane all'origano, petto di pollo, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar

Mixed wild greens salad, croutons with oregano, chicken breast, Grana Padana cheese flakes and Caesar dressing

NIÇOISE

28

Patate, pomodori, fagiolini, acciughe, uova sode e tonno confit

Potatoes, tomatoes, runner beans, anchovies, boiled egg and tuna confit

RINFRESCANTE / REFRESHING

26

Ananas, arance, kiwi, capperi, semi di chia, semi di sesamo, foglie di mandorle, salsa shoyu e olio EVO

Pineapple, orange, kiwi, capers, chia seeds, sesame seeds, almond leaves, shoyu sauce and EVO oil dressing

QUINOA ROSSA / RED QUINOA

26

Lenticchie nere, zucchine marinate e guacamole

Black lentils, marinated courgettes and guacamole

RISO INTEGRALE ALLO ZENZERO / BROWN RICE WITH GINGER

26

Ceci della Marmilla, pomodorini colorati, foglie di sedano, cipollotto, sgombro in olio su letto di misticanza, olivelle leccino

Marmilla chickpeas, coloured tomatoes, celery leaves, spring onions, mackerel in oil on a bed of mixed wild greens salad, leccino olives

BAKERY

- TOAST CLASSICO / CLASSIC TOASTED SANDWICH** 18
Emmenthal e prosciutto cotto
Emmenthal cheese and ham
- TOAST AVOCADO CON SALMONE** 22
AVOCADO AND SALMON TOASTED SANDWICH
Salsa guacamole e salmone affumicato
Guacamole sauce and smoked salmon
- CLUB SANDWICH** 32
Pane tostato, maionese, uova sode, pollo, lattuga, bacon, pomodoro fresco
Toasted bread, mayonnaise, boiled egg, chicken, lettuce, bacon and fresh tomato
- CLUB SANDWICH VEGANO / VEGAN CLUB SANDWICH** 32
Pancorn, hummus, pomodori confit, melanzane grigliate, zucchine marinate, lattuga e capperi
Pan corn, hummus, tomato confit, grilled aubergines, marinated courgettes, lettuce and capers
- HAMBURGER CLASSICO / CLASSIC HAMBURGER** 28
Pane al sesamo, hamburger di manzo 180gr, pomodoro, lattuga, cipolla, salsa BBQ, cetrioli e patatine fritte
Sesame bun, 180g beef burger, tomato, lettuce, onion, BBQ sauce, cucumber and fries
- CHEESEBURGER** 28
Pane al sesamo, hamburger di manzo 180gr, formaggio, pomodoro, lattuga, cipolla, salsa BBQ, cetrioli e patatine fritte
Sesame bun, 180g beef burger, cheese, tomato, lettuce, onion, BBQ sauce, cucumber and fries
- FISHBURGER** 28
Pane al sesamo, merluzzo alle erbe panato e fritto con maionese di salicornia
Sesame bun, fried breaded cod with herbs and samphire mayonnaise
- FRISELLA MEDITERRANEA / MEDITERRANEAN FRISELLE** 25
Pane frisella, tonno confit, pomodorini gialli e rossi, cipolla rossa e capperi
Friselle twice-baked bread, tuna confit, red and yellow cherry tomatoes, red onion and capers
- FRISELLA ITALIA / ITALIAN FRISELLE** 25
Pane frisella, pomodorini gialli e rossi, stracciatella, basilico, olio EVO e origano
Friselle twice-baked bread, red and yellow cherry tomatoes, stracciatella cheese, basil, EVO oil and oregano
- FOCACCIA SARDA / SARDINIAN FOCACCIA BREAD** 20
Rucola, pomodoro, uova, maionese alle acciughe, tonno all'olio e capperi
Rocket, tomato, egg, mayonnaise with anchovies, tuna in oil and capers
- FOCACCIA BOLOGNA / BOLOGNESE FOCACCIA BREAD** 20
Stracciatella di bufala, mortadella, pistacchi e pomodoro
Buffalo milk stracciatella cheese, mortadella luncheon meat, pistachios and tomato
- FOCACCIA ORTOLANA VEGANA / VEGETABLE FOCACCIA BREAD** 20
Verdure in scapece, capperi e cipollotto
Pickled vegetables, capers and spring onions

I NOSTRI TAGLIERI / OUR CHARCUTERIE BOARDS

- MISTO TERRA / LAND COMBO** 32
Selezione di salumi e formaggi, pane carasau, olive marinate e carciofini
Selection of cured meats and cheeses, paper-thin carasau flatbread, marinated olives and artichokes
- SOLO MARE / ONLY SEA** 48
Bresaola di tonno, pancetta di pesce spada, coppa di ricciola al pepe, lardo di seppia al rosmarino, bottarga di tonno di Sicilia e bottarga di muggine sardo
Tuna bresaola, swordfish bacon, greater amberjack slices with pepper, cuttlefish slices with rosemary, Sicilian tuna roe and Sardinian mullet roe
- I SALUMI / CURED MEATS** 32
Selezione di salumi, pane carasau, olive marinate e carciofini
Selection of cured meats, paper-thin carasau flatbread, marinated olives and artichokes
- I FORMAGGI / CHEESES** 32
Selezione di formaggi regionali e nazionali, pane carasau, olive marinate e carciofini
Selection of regional and national cheeses, paper-thin carasau flatbread, marinated olives and artichokes
- PATA NEGRA / PATA NEGRA HAM** 50 GR. / 60
Prosciutto iberico "Pata Negra" tagliato al coltello
Knife-cut "Pata Negra" Iberian ham
- BIO VEGANO / BIO VEGAN** 32
Selezione di formaggi vegani, confetture, albicocche, prugne secche e crackers di legumi
Selection of vegan cheeses, preserves, apricots, prunes and pulse crackers

PIZZA

- MARGHERITA** 24
Pomodoro del Campidano, mozzarella, basilico, olio EVO di Sardegna
Campidano tomato, mozzarella cheese, basil, Sardinian EVO oil
- PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA / PROSCIUTTO AND ROCKET** 24
Pomodoro del Campidano, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di pecorino fresco e Olio EVO di Sardegna
Campidano tomato, mozzarella cheese, prosciutto, rocket, soft pecorino cheese flakes and Sardinian EVO oil
- DELL'ORTO / VEGETABLES** 24
Pomodoro del campidano, stracciatella di bufala, melanzane, zucchine, basilico e olio EVO di Sardegna
Campidano tomato, buffalo milk stracciatella cheese, aubergines, courgettes, basil and Sardinian EVO oil
- BIANCA / WHITE** 24
Stracciatella, mortadella e granella di pistacchi
Stracciatella cheese, mortadella luncheon meat and chopped pistachios

CLASSICI ITALIANI / ITALIAN CLASSICS

- PROSCIUTTO CRUDO DI SARDEGNA E MELONE CANTALUPO** 26
SARDINIAN PROSCIUTTO AND CANTALOUPE MELON
- PROSCIUTTO CRUDO DI SARDEGNA E MOZZARELLA DI BUFALA** 26
SARDINIAN PROSCIUTTO AND BUFFALO MILK MOZZARELLA
- CAPRESE DI BUFALA, POMODORO, OLIO E BASILICO** 26
BUFFALO MILK MOZZARELLA, TOMATO, OIL AND BASIL CAPRESE

SALMONE AFFUMICATO, MOZZARELLA DI BUFALA SU MISTICANZA ALL'OLIO E LIMONE	30
<i>SMOKED SALMON, BUFFALO MILK MOZZARELLA ON MIXED WILD GREENS SALAD IN OIL AND LEMON</i>	
LASAGNA CLASSICA ALL'EMILIANA CON RAGÙ, BESCIAMELLA, PARMIGIANO	24
<i>CLASSIC EMILIAN LASAGNE WITH BOLOGNESE SAUCE, BÉCHAMEL SAUCE AND PARMIGIANO CHEESE</i>	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA CON POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO	24
<i>AUBERGINE PARMIGIANA WITH TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL</i>	
ROASTBEEF CON RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA CON RIDUZIONE ALL'ACETO BALSAMICO	30
<i>ROAST BEEF WITH ROCKET, CHERRY TOMATOES, GRANA PADANA CHEESE FLAKES WITH A BALSAMIC VINEGAR REDUCTION</i>	

PESCE E CROSTACEI / FISH AND SHELLFISH

POLIPO E GAMBERO / OCTOPUS AND PRAWNS	36
<i>Tentacolo di polipo e spiedino di gamberi grigliati, passata di ceci alla paprika e cipollotto</i>	
<i>Octopus tentacles and grilled prawn skewer, chickpea purée with paprika and spring onions</i>	
TONNO / TUNA	35
<i>Spiedino di tonno al sesamo, battuto di melanzane e verdure in scapece</i>	
<i>Sesame-seed coated tuna skewer, chopped aubergines and pickled vegetables</i>	
ASTICE ARROSTITO AL TIMO / ROASTED EUROPEAN LOBSTER WITH THYME	50
<i>Spiedino di astice, maionese di salicornia, pomodori colorati, coste di sedano e finocchietto</i>	
<i>European lobster skewer, samphire mayonnaise, coloured tomatoes, celery stalks and wild fennel</i>	

CARNE / MEAT

POLLO / CHICKEN	28
<i>Kebab di pollo, pomodoro secco, lardone, rosmarino, salsa BBQ, maionese e insalata indivia</i>	
<i>Chicken kebab, with dried tomatoes, lard, rosemary, BBQ sauce, mayonnaisae and endive salad</i>	
BUE ROSSO / RED OX BEEF	36
<i>Spiedo di Bue Rosso aromatizzato al mirto e cotto in bassa temperatura, patate e cipolla novella al sale</i>	
<i>Red ox beef skewer flavoured with myrtle and cooked at low temperature, potatoes and salted new white onions</i>	

VEGANO / VEGAN

TOFU AFFUMICATO E MARINATO ALLE ERBETTE	28
<i>SMOKED TOFU MARINATED IN HERBS</i>	
<i>Purea di favette, zucchine in scapece e battuto di olive leccine</i>	
<i>Field bean purée, pickled courgettes and chopped Leccino olives</i>	

DOLCI E DESSERT / SWEETS AND DESSERTS

- SEMIFREDDO AL LIMONE / LEMON PARFAIT** 15
Cremoso di mango e streusel al pistacchio
Mango cream and pistachio crumb cake
- TIRAMISÙ** 15
Mousse al mascarpone su terra di cacao, croccante di nocciola e cremoso al caffè
Mascarpone cheese mousse on a base of cocoa, hazelnut brittle and coffee cream
- TARTELLETTA MERINGATA / MERINGUE TARTLET** 15
Crema di albicocca e zenzero
Apricot and ginger cream
- VEGAN CHEESE CAKE** 15
Guacamole e frutti di bosco
Guacamole and berries
-

GELATI E SORBETTI / ICE CREAMS AND SORBETS

- IL NOSTRO GELATO ARTIGIANALE / OUR HOME-MADE ICE CREAM** 15
- SORBETTI ARTIGIANALI / HOME-MADE SORBETS** 15
-

TAGLIERI DI FRUTTA FRESCA / FRESH FRUIT PLATTER

- TAGLIERE DI FRUTTA PICCOLO / SMALL FRUIT PLATTER** 15
- TAGLIERE DI FRUTTA GRANDE / LARGE FRUIT PLATTER** 22
-

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA / FRUIT AND VEGETABLE EXTRACTS

- VITAMINIX** 24
Melone, carota, passion fruit, bacche di goji
Melon, carrot, passion fruit, goji berries
- ENERGY** 24
Cetriolo, rapa rossa, limone, pompelmo, mele, curcuma e zenzero
Cucumber, beetroot, lemon, grapefruit, apple, turmeric and ginger
- GREEN COCKTAIL** 24
Mele verdi, sedano, cetrioli, cavolo cappuccio, limone e zenzero
Green apples, celery, cucumber, cabbage, lemon and ginger
- COPACABANA VIBES** 24
Ananas, lime, miele e menta
Pineapple, lime, honey and mint
- VITAMIN C** 24
Kiwi, guava e polvere di Açai
Kiwi, guava and Açai powder
-

FRULLATI / SMOOTHIES

- ESTIVO / SUMMER** 20
Anguria, fragola, ghiaccio e mentuccia
Watermelon, strawberry, ice and mint
- FANTASY** 20
Ananas, latte di mandorla e basilico
Pineapple, almond milk and basil
- MANGO** 20
Mango, yogurt magro e zucchero di canna
Mango, low-fat yoghurt and brown sugar
- KIWI** 20
Kiwi e sciroppo di agave
Kiwi and agave syrup

La nostra cantina al calice

Our wine and sparkling by glass

SPUMANTI E CHAMPAGNE / SPARKLINGS

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ CHAMPAGNE BRUT	35
LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE CHAMPAGNE BRUT	25
FERRARI PERLÉ ROSÉ TRENTO DOC	25
FERRARI PERLÉ BRUT TRENTO DOC	20
BIRBANTE ROSÉ SPUMANTE BRUT ROSÉ	15
S'ANEDDU PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO	15

VINI BIANCHI E ROSATI / WHITE AND ROSÉ WINE

CHARDONNAY JERMANN VENEZIA GIULIA IGT	15
VERMENTINO DERIU VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	12
SOLIÀNU VERMENTINO DI GALLURA DOCG	12
SA ROSITEDDA ROSATO ISOLA DEI NURAGHI IGT	12

VINI ROSSI / RED WINE

TIU FILIPPU ISOLA DEI NURAGHI IGT	18
ROCCA RUBIA CARIGNANO DEL SULCIS DOC	16

VINI DA MEDITAZIONE / DESSERT WINE

ORO ERE MOSCATO PASSITO DOC	16
-----------------------------	----

CHAMPAGNE

CRISTAL LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE BRUT	390
DOM PÉRIGNON CHAMPAGNE BRUT	340
KRUG CHAMPAGNE BRUT	340
LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE BRUT NATURE	180
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ CHAMPAGNE BRUT	180
RUINART BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE BRUT	180
RUINART ROSÉ CHAMPAGNE BRUT	180
LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE CHAMPAGNE BRUT	120

BOLLICINE ITALIANE / ITALIAN SPARKLING WINES

BELLAVISTA ROSÉ FRANCIACORTA DOCG	120
BELLAVISTA SATÈN FRANCIACORTA DOCG	120
FERRARI PERLÉ ROSÉ TRENTO DOC	110
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA DOCG	100
FERRARI PERLÉ BRUT TRENTO DOC	80
BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA BRUT FRANCIACORTA DOCG	80
BIRBANTE ROSÉ SPUMANTE BRUT ROSÉ IGT ISOLA DEI NURAGHI	60
S'ANEDDU PROSECCO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO	60
TORBATO SPUMANTE BRUT DOC	50

VINI ROSATI / ROSÉ WINES

GJOLA CARICAGIOLA COLLI DEL LIMBARA IGT Cantine Surrau, Arzachena	65
CALAFURIA NEGRAMARO SALENTO IGT Cantina Tormaresca Antinori	55
JUNTOS CANNONAU DI SARDEGNA DOC Cantina Iolei, Oliena	50
SA ROSITEDDA Mattarena, Nurachi	50

VINI BIANCHI / WHITE WINES

CAPICHERA VERMENTINO DI GALLURA DOCG Cantina Capichera, Arzachena	105
GAVI DI GAVI DOCG Cantina La Scolca, Gavi	95
NURAGUS DI CAGLIARI DOC Tenuta Antonella Corda, Serdiana	70
RUINAS VERMENTINO COLLI DEL LIMBARA IGT Cantina Depperu, Luras	70
BLANGÈ ARNEIS LANGHE DOC Ceretto, Alba	70
PINOT GRIGIO VENEZIA GIULIA IGT Cantina Jermann, Farra di Isonzo	70
SAUVIGNON VENEZIA GIULIA IGT Cantina Jermann, Farra di Isonzo	70
CHARDONNAY VENEZIA GIULIA IGT Cantina Jermann, Farra di Isonzo	70
SCIALA VERMENTINO DI GALLURA DOCG Cantina Surrau, Arzachena	65
SOLIÀNU VERMENTINO DI GALLURA DOCG Tenute Matteu, Cannigione	65
DERIU VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Cantina Deriu, Codrongianus	60
SA CROBI VERMENTINO DI SARDEGNA Mattarena, Nurachi	60
JOSEPH GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC Hofstätter, Terneno su Strada	60
STELLATO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Tenuta F.lli Pala, Serdiana	55
PETRIZZA VERMENTINO DI GALLURA DOCG Cantina Masone Mannu, Monti	55

VINI ROSSI DELLA SARDEGNA / SARDINIAN RED WINES

TIU FILIPPU ISOLA DEI NURAGHI IGT Cantina Deriu, Codrongianus	70
HERCULIS ISOLA DEI NURAGHI IGT Tenuta Asinara, Sorso	65
ROCCA RUBIA CARIGNANO DEL SULCIS DOC Cantina Santadi, Santadi	65
TANCA FARRÀ ALGHERO DOC Cantina Sella & Mosca, Alghero	60
CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI IGT Cantina Cherchi, Usini	55

BIRRE / BEERS

NAZIONALI-ESTERE / ITALIAN-INTERNATIONALS	10
ANALCOLICHE / ALCOHOL-FREE	10
SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE	10
ARTIGIANALI / ARTISAN REGIONAL BEERS	18

BIBITE / SOFT DRINK

BIBITE / DRINKS	8
SUCCHI DI FRUTTA / FRUIT JUICE	8
THÈ FREDDO / COLD TEA	8
SPREMUTE DI AGRUMI / FRESH PRESSED CITRUS JUICE	10
APERITIVI ANALCOLICI / ALCOHOL-FREE DRINKS	10
RED BULL ENERGY DRINK	12

ACQUE MINERALI / MINERAL WATERS

ACQUA NATURALE / STILL WATER	
ACQUA FRIZZANTE / SPARKLING WATER	
Lt. 0.25	3
Lt. 0.50	5
Lt. 0.75	8

CAFFÈ & INFUSI / COFFEE & INFUSIONS

CAFFÈ AMERICANO - ESPRESSO - HAG - ORZO - GINSENG	5
<i>AMERICAN COFFEE - ESPRESSO - HAG - BARLEY - GINSENG</i>	
DOPPIO ESPRESSO	8
CAPPUCCINO	6
LATTE MACCHIATO / MILK AND COFFEE	8
CIOCCOLATA / CHOCOLATE	6
INFUSI - TÈ / INFUSIONS - THE	10
CAFFÈ FREDDO SHAKERATO / CED COFFEE SHAKE	12

PREZZI IN EURO E IVA INCLUSA / RATES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT

In caso di allergie o intolleranze alimentari contattare il ristorante
In case of food allergies or intolerances please contact the restaurant

**YOUR
EXCLUSIVE
CLUB**

CPH | Pevero Hotel

WWW.CPHPEVEROHOTEL.COM

 @cphpeverohotel