



SA TANKA

• ristorante •

È stato scelto questo nome per omaggiare chi alle origini mise il primo mattone su questo terreno, per farlo diventare quello che vediamo oggi. A questo progetto lavoriamo puntando su una cucina tradizionale. Oggi più che mai la ristorazione ha bisogno di identità, Sa Tanka, curando la scelta delle materie prime privilegiando quelle locali e stagionali, unisce alla tradizione l'innovazione che i nostri tempi ci regalano. Si differenzia nel paese di ubicazione non per essere semplicemente un ristorante ma per regalare ai commensali un'esperienza culinaria e sensoriale.



ANTIPASTI STARTERS

I nostri Crudi
Our fresh Seafood (Raw)

Plateau***

(4 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi)

Plateau***

(4 oyster, 2 scampi, 2 prawns)

(4,8,9)

€ 50

Plateau Royal

*(15 ostriche, 4 scampi, 4 gamberi, 1 tartare di tonno, 1 tartare di scampi, 1 tartare di gamberi)****

Plateau Royal

*(15 oysters, 4 scampi, 4 prawns, 1 tuna tartare, 1 scampi tartare, 1 prawn tartare)****

(4,5,8)

€ 150

Tris di tartare (tonno, scampo e gambero) e le sue maionesi***

*Tartare tris (tuna, scampi and prawn) with their maionesi****

(5,13)

€ 40

Tartare di tonno, avocado e nachos di pasta fresca***

*Tuna tartare, avocado with nachos of fresh pasta****

(5,9)

€ 20

Mare Seafood

Zuppa di cozze in rosso con crostoni di pane

Mussel soup with tomato sauce and croutons

(4,9,13)

€ 12

Acciughe del Mar Cantabrico, crostoni di pane fritto e burro salato

Cantabrian Sea anchovies, fried croutons and salted butter

(3,5,9,13)

€ 12

Pesce spada in agrodolce e cipolla rossa di Tropea***

Sweet and sour swordfish with red onion from Tropea***

(1,5,9,13)

€ 12

Insalata di seppie agli agrumi***

(1,2,4,5,9,14)

Cuttlefish salad with citrus fruits***

€ 12

Tonno alla catalana***

Catalan tuna***

(5,13)

€ 12

Tentacolo di polpo croccante su crema di patate*

Crispy octopus tentacle on potato cream*

(3,4,5,9,13,14)

€ 16

Degustazione SA TANKA (Quartetto di antipasti)

*Cozze in rosso, insalata di seppie agli agrumi, tonno alla catalana,
pesce spada in agrodolce e cipolla rossa di Tropea*

Consigliato per due persone

SA TANKA Tasting (Quartet of starters)

*Mussels in red sauce, cuttlefish salad with citrus fruits, catalan tuna,
sweet and sour swordfish with red Tropea onion*

Recommended for two people

€ 40

Terra Landfood

Selezione di formaggi misti

Selection of cheeses

(3,9)

€ 12

Pecorino arrosto su pane carasau

Roasted pecorino cheese on carasau bread

(3,6)

€ 10

Vitello tonnato, cherry, fagiolini e la sua salsa

Vitello tonnato, cherry, green beans and tonnato sauce

(5,13)

€ 15

PRIMI MAIN COURSES

Mare Seafood

Culurgiones black di mare, crudaiola di gambero, stracciata di mozzarella e bisque***
Seafood black culurgiones with prawn, stracciata of mozzarella cheese and bisque***
(3,4,5,8,9)

€ 20

Spaghetti arselle e bottarga
Spaghetti with clams and bottarga (eggs of mullet)
(4,5,9,13)

€ 16

Strozzapreti con calamari, pomodorini e granella di pistacchio
Fresh strozzapreti with squid, cherry tomatoes and chopped pistachios
(1,2,4,9,14)

€16

Tagliolino in crema di bottarga, cozze, zafferano e uova di lompo
Tagliolino in bottarga cream with mussels, saffron and lumpish roe
(4,5,8,9,13,14)

€ 18

Fregola alle delizie di mare
Fregola with seafood delights
(4,5,8,9,13)

Minimo per due persone
Minimum for two people

€ 20 cad.una

Linguine all'astice***
Linguine lobster***
(8,9)

Minimo per due persone
Minimum for two people

€ 25 cad.una

Terra Landfood

Culurgiones ogliastrino su specchio di pomodoro e scaglie di grana***

Culurgiones with light tomato sauce and parmesan shave***

(2,3,9)

€ 14

Malloreddus alla campidanese

Gnocchetti sardi with tomato sauce, sausages and pecorino cheese

(9,12)

€ 16

SECONDI SECOND COURSES

Mare Seafood

Anemoni di mare fritti (12 pz)***

Fried sea anemones (12 pcs)***
(8,13)

€ 20

Scottata di pesce spada e maionese agli agrumi***

Seared swordfish and citrus mayonnaise***
(1,6,8,11,14)

€ 18

Trancio di tonno spinaci e guacamole***

Tuna steak with spinach and guacamole sauce***
(5,6,8,11)

€20

GRAN frittura SA TANKA

Calamari, gamberi e verdure di stagione croccanti

SA TANKA'S GREAT fry

Squid, shrimp and crispy seasonal vegetables
(5,7,8,9,13)

€ 20

Filetto d'orata con patate e pomodorini***

Sea bream fillet with potatoes and cherry tomatoes***
(5,6)

€ 18

Grigliata mista***

2 gamberi, 2 scampi, 1 trancio di tonno, 1 scottata di pesce spada e 1 pescato del giorno

Consigliato per due persone

Mixed Grill***

2 prawns, 2 scampi, 1 tuna steak, 1 seared swordfish, 1 catch of the day
(4,5,8,9)

Recommended for two people

€ 60

Terra
Landfood

Costata di manzo

Steak beef

(9)

€ 20

Filetto di manzo in CBT al vino rosso e patate baby

Beef fillet cooked in low temperature with red wine and baby potatoes

(9)

€ 22

Fiorentina servita su pietra ollare

Fiorentina steak served soapstone

(5,13)

€ 6/hg

CBT: Cottura a bassa temperatura

È una cottura molto delicata per un tempo prolungato.
La cottura è standard, 50,55° al cuore (cottura media) priva di sangue.

CBT is a light type of cooking, prolonged time.

CONTORNI SIDES

Chips fritte

Fried chips

(1,2,5,9)

€ 5

Patate al forno

Roast potatoes

€ 6

Insalata

Fresh salad

(12)

€ 6

Verdure grill

Melanzane e zucchine

Grilled vegetables

Aubergines and courgettes

(5,8,9)

€ 7

*per i grandi di domani...
for the big of tomorrow...*

Gnocchetti sardi campidanese/pomodoro/ olio /burro

Sardinian gnocchetti campidanese/ tomato/ oil / butter

(3,9)

Cotoletta alla milanese e patatine fritte*

Chicken milanese and fries

(6)

€ 20

DESSERT HOME MADE

Raviolini***

Raviolini with almond pure with honey and brown sugar***
(1,2,9,14)

€ 7

Foresta nera

Mousse al mascarpone e pistacchio, crumble di cacao amaro e frutta di stagione
Black forest

Mascarpone and pistachio mousse, cocoa crumble and fruit of season
(1,2,3,9,14)

€ 8

Seadas***

Seadas***
(1,2,3,9,14)

€ 6

Tiramisu

Tiramisu
(1,3,13)

€ 6

Cheesecake

Coulisse ai frutti di bosco, caramello, cioccolato

Cheesecake

Red fruit coulisse, caramel, chocolate
(1,2,3,14)

€ 6

Semifreddo***

Semifreddo***
(3,13,14)

€ 6

Meringa***

Meringue***

€ 5

Tagliata di frutta

Fresh fruit

€ 6

Sorbetto

Sorbet
(3,9,14)

€ 4

ACQUA WATER

Acqua gassata	€ 2,50
Acqua naturale	€ 2,50

BIBITE DRINKS

Bibite in lattina	€ 3
Bibite in bottiglia	€ 3,50

BIRRE BEERS

Ichnusa	€ 3
Ichnusa non filtrata	€ 4
Ichnusa cruda	€ 4
Ichnusa lemon	€ 4
Franziskaner rossa 0.5	€ 6
Franziskaner 0.5	€ 6
Birre Artigianali	a partire da € 8

DIGESTIVI DIGESTIVE

€ 3

LIQUORI & DISTILLATI LIQUEURS & SPIRITS

A partire da € 3,50

COPERTO € 3
COVERED € 3

ELENCO 14 ALLERGENI ALIMENTARI



1. ARACHIDI & DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



8. CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



2. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



9. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati



3. LATTE & DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



10. LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



4. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.



11. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



5. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



12. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



6. SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



13. ANIDRIDE SOLFOROSA

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



7. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



14. UOVA & DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo