Benvenuti al **Ristorante H2O** dell'**Hotel San Teodoro**, un luogo dove il piacere della buona tavola si unisce all'eleganza dell'ospitalità ed al fascino della nostra terra.
Ogni piatto è pensato per esaltare i sapori autentici della cucina mediterranea, con particolare attenzione alla qualità delle materie prime e alla stagionalità degli ingredienti.

In caso di allergie o esigenze alimentari particolari, vi invitiamo cortesemente a segnalarlo al nostro personale.

Si informa la gentile clientela che il coperto è pari a € 3,00 per persona.

*Welcome to **H2O Restaurant** at **Hotel San Teodoro**, a place where the pleasure of fine dining meets the elegance of hospitality and the charm of our land.*
Each dish is thoughtfully designed to enhance the authentic flavours of Mediterranean cuisine with particular attention to the quality of ingredients and the seasonality.

If you have any allergies or specific dietary requirements, we kindly ask you to inform a member of our staff.

Please note that a cover charge of €3.00 per person applies.

H2O
RISTORANTE

Starters
Antipasti

Carpaccio di Salmone marinato alla barbabietola con insalatina e datterini confit

Salmon carpaccio marinated with beetroot, greens and confit cherry tomatoes **(6)**

€16

Capesante scottate con tartufo nero di Sardegna a scaglie

Seared scallops with shaved black truffle from Sardinia

(8, 12)

€20

Tartare di tonno rosso con avocado maturo, misticanza e datterino

Bluefin tuna tartare with ripe avocado, baby greens, and datterino tomato **(1, 6)**

€16

Pecorino dorato

con salsa allo zafferano ed aroma di arancia

Fried Pecorino with saffron sauce and a touch of orange zest

(1, 5, 8)

€16

Magatello di vitello C.B.T. con salsa tonnata leggera e fiori di cappero

Veal eye round cooked sous vide, dressed with light tuna cream and caper blossoms **(5, 6)**

€16

Sigaro croccante di pasta fillo

con cremoso di patate, zucchine e spuma di peperone rosso arrostito

Crispy filo pastry cigar filled with potato cream, courgettes, and roasted red pepper foam **(1)**

€16

H2O RISTORANTE

Main Course

Primi

Malloreddus al ragù di cinghiale brasato al Cannonau

Sardinian gnocchetti with wild boar ragout slow-cooked in Cannonau wine (1, 14)

€18

Culurgiones d'Ogliastra con burro profumato alla maggiorana e fonduta di caprino erborinato

Traditional Ogliastra culurgiones on marjoram-infused butter and blue goat cheese fondue (1, 8)

€18

Lorighittas dello Chef con tartufo nero estivo di Sardegna e gambero rosso

Lorighittas with black Sardinian truffle and red prawn (1, 4, 8)

€25

Linguine alla crema di basilico con stracciatella di bufala, tartare di tonno e granella di pistacchio

Linguine with basil cream, bufala stracciatella, tuna tartare and crumble pistachios (1, 3, 6, 8)

€25

Tonnarello ai frutti di mare e crostacei

Tonnarello with fresh seafood and shellfish (1, 4, 6, 12) €25

H2O RISTORANTE

Second Course
Secondi

Filetto di Manzo
a scelta tra griglia, pepe verde o tartufo nero di Sardegna
Beef fillet
Choice of grilled, green peppercorn sauce, or Sardinian black truffle
(7, 8)
€30

Costolette di agnello alla brace
con millefoglie di patate e salsa chimichurri
Charcoal-grilled lamb chops served with layered potatoes and chimichurri sauce
€30

Trancio di tonno rosso scottato
con insalatina di campo e mango fresco
Seared bluefin tuna steak with baby greens and fresh mango **(6)**
€28

Gran Fritto di Mare
gamberi, calamari, paranza e verdure croccanti
Mixed seafood fry with prawns, squid, white fish and crispy vegetables **(1, 4, 6)**
€30

Tentacolo di polpo arrostito
con stracciatella di bufala e pomodoro confit
Roasted octopus tentacle served over bufala stracciatella and confit cherry tomatoes **(8, 12)**
€28

Grigliata mista di mare
con tonno, gamberoni, calamaro, scampi e capesante
Seafood grill with tuna, king prawns, squid, scampi and scallops
(4, 6)
€35

Pescato del giorno
secondo peso e disponibilità
Catch of the day
€70/kg

H2O RISTORANTE

Desserts
Dolci

Tiramisù al piatto con cuore di granita al caffè
Un raffinato gioco di contrasti: crema vellutata al mascarpone e savoiardi su base croccante, con inatteso cuore di granita al caffè
A refined interplay of textures: velvety mascarpone cream and savoiardi on a crisp base, with an unexpected heart of coffee granita **(1, 5, 8)**
€8

Seadas al Miele
Iconico dolce della tradizione sarda: sfoglia croccante fritta, ripiena di pecorino fresco fuso, servita con miele millefiori
An iconic Sardinian dessert: crisp fried pastry filled with melted fresh pecorino cheese and drizzled with wildflower honey **(1, 8)**
€8

Salame di Cioccolato
Omaggio al gusto d'infanzia:
cioccolato fondente e biscotto croccante
A nostalgic tribute: dark chocolate and crisp biscuit
(1, 3, 5, 8)
€8

Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato
Soffice tortino al cioccolato dal cuore caldo e fondente, servito con gelato per un equilibrio perfetto di temperature e consistenze
Soft chocolate cake homemade with a warm, molten centre, served with ice cream, a perfect harmony of temperatures and textures **(5, 8)**
€10

Oro Rosso
Cremoso al formaggio fresco con cuore di fragola e crumble al cioccolato fondente: un dessert elegante, delicato e profondo
Fresh cheese cream with a strawberry core and dark chocolate crumble – elegant, delicate, and deeply satisfying **(1, 8)**
€10

H2O RISTORANTE

Hamburgers

Big Hamburger

Hamburger di manzo* (150g), fonduta di Parmigiano Reggiano, insalata croccante, pomodoro, cipolla caramellata e maionese

Beef hamburger (150g) with Parmesan fondue, crispy salad, tomato, caramelised onion and mayo **(1,5,8)**

€20

Shardana Hamburger

Hamburger di agnello* (200g), pecorino fresco, misticanza, peperone crusco e salsa della casa

Lamb burger (200g) with fresh pecorino cheese, baby greens, crunchy dried pepper and homemade sauce **(1,5,8)**

€20

Fish Burger

Medaglione di tonno fresco (150g), insalatina, avocado, pomodoro e guacamole

Fresh tuna burger (150g) with salad, avocado, tomato and guacamole **(1, 6, 8)**

€20

Vegan Burger

Hamburger vegetale* (150g), insalata, pomodoro e maionese vegana

Plant-based burger (150g) with salad, tomato and vegan mayo **(1)**

€20

Serviti con patatine fritte

Served with French fries

H2O RISTORANTE

Mediterranea d'Autore

Freschezza di pomodoro e mozzarella di Bufala D.O.P., misticanza, pomodorino confit, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico e riduzione di aceto balsamico
Tomato and Buffalo Mozzarella D.O.P., mixed greens, confit cherry tomatoes, Parmigiano flakes, basil and balsamic glaze
(1, 8, 14)
€16

Cocktail in abbinamento: **TONICO AMERICANO**
Bitter, Cynar, bitter orange, acqua tonica
€12

La Mortazza che Spacca!

Focaccia gourmet con Mortadella I.G.P., cuore cremoso di stracciatella, misticanza fresca, granella di pistacchio e olio EVO
Gourmet focaccia with Mortadella I.G.P., creamy stracciatella, fresh salad mix, pistachio crumble and extra virgin olive oil
(1, 3, 8)
€16

Cocktail in abbinamento: **PIM-CO**
Gin, Pimm's, cordiale al limone, cetriolo e zenzero
€12

Vegana e Confusa

Orto di stagione in purezza: pomodoro, datterino fresco, cipolla caramellata, olive leccine, basilico e olio extravergine
A vibrant vegan creation with tomato, fresh datterino, caramelised onion, Taggiasca olives, basil and extra virgin olive oil
(1)
€14

Cocktail in abbinamento: **EL CARISMATICO**
Vodka, succo di lime, sciroppo ai fiori di sambuco, ginger beer, rosmarino
€12

La Cantabrica

Pomodoro, stracciatella, acciughe del Cantabrico, capperi, origano e colatura di alici di Cetara
Tomato base with stracciatella, Cantabrian anchovies, capers, oregano and anchovy essence from Cetara **(1, 6, 8)**
€16

Cocktail in abbinamento: **IL SOLITARIO INDIFERENTE**
Mezcal, amaro aristocratico, bitter rosso, sciroppo all'origano
€12

Pinsa

H2O RISTORANTE