

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.*



Starters

*Antipasti*

**Millefoglie di carasau con salmone\* marinato alla  
barbabietola, stracciatella, cipolla caramellata e rucola**

*Carasau millefeuille with beet-marinated salmon\*,  
stracciatella cheese, caramelized onion and arugula*

(1,6,8)

€16

**Acciughe del Cantabrico con burro montato al limone**

*Cantabrian anchovies with whipped lemon butter*

(1.6.8)

€16

**Sashimi di tonno\* con pomodorini confit, olive leccine,  
polvere di capperi e maionese al lime**

*Tuna sashimi\* with confit cherry tomatoes, Leccino olives,  
caper powder and lime mayonnaise. (6)*

€20

**Pecorino dorato**

**con salsa allo zafferano**

*Golden-fried pecorino cheese with saffron sauce*

(1, 5, 8)

€16

**Carpaccio di Angus affumicato con insalata di sedano e  
citronette**

*Smoked Angus beef carpaccio with celery salad and citronette  
dressing (9)*

€18

**Uovo 63° con fonduta di parmigiano e tartufo nero**

*63°C egg with Parmesan fondue and black truffle (1)*

€18

Main Course

Primi

**Malloreddus al ragù di cinghiale**

*Malloreddus (sardinian pasta) with wild boar ragù*

(1, 14)

€18

**Culurgiones d'Ogliastra al sugo di pomodoro datterino fresco e basilico**

*Culurgiones (sardinian stuffed ravioli) with fresh datterino tomato sauce and basil (1)*

€18

**Bottoni di ricotta al limone, bottarga e**

**“Pompia” di Siniscola**

*Raviolo (home made) with lemon, bottarga, and “Pompia” citrus from Siniscola (1)*

€18

**Lorighittas dello Chef con tartufo nero estivo e gambero rosso**

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

€25

**Risotto agli scampi\* profumato al limone**

*Langoustine risotto\* with lemon aroma*

(4,8) | **minimo 2 persone**

€25

**Vellutata di ceci con tagliolino di calamaro e cozze**

*chickpea cream soup with squid tagliolini and mussels*

(12)

€16

Second Course

Secondi

**Trancio di Salmone\* con piselli in due consistenze**

*Salmon fillet\* with peas in two textures (6)*

€25

**Rosa di Branzino all'acqua pazza**

*Sea bass rose in "acqua pazza" style(6.14)*

€25

**Grigliata di gamberoni**

*Grilled king prawns (6)*

€25

**Gran Fritto di Mare**

**gamberi, calamari, paranza e verdure croccanti**

*Mixed fried seafood platter: prawns, calamari, small catch fish, and  
crispy vegetables*

(1, 4, 6)

€30

**Polipo croccante in guazzetto di pomodoro alla puttanesca**

*Crispy octopus in a puttanesca-style tomato stew*

(1, 12)

€28

**Grigliata mista di mare**

**con tonno, gamberoni, calamaro, scampi e polpo**

*Mixed grilled seafood with tuna, king prawns,  
squid, langoustines and octopus*

(4, 6)

€35

**Orata alla mediterranea con datterini, patate ed olive leccine**

*Mediterranean-style sea bream with datterino tomatoes, potatoes  
and Leccino olives.(6)*

€35

**Trancio di tonno scottato con misticanza e mango**

*Seared tuna steak with mixed greens and mango(6)*

€25

**Pescato del giorno (secondo disponibilità)**

*Fish of the day (based on the availability of the catch)*

€80/kg

Second Course

Secondi

**Filetto di Manzo**

**a scelta tra griglia, pepe verde o tartufo nero estivo**

*Beef fillet, your choice of grilled, green pepper sauce, or summer  
black truffle*

(7, 8 per pepe verde)

€30

**Costolette di agnello alla griglia**

**con millefoglie di patate e salsa chimichurri**

*Charcoal-grilled lamb chops served with layered potatoes and  
chimichurri sauce(8)*

€30

**Entrecôte alla griglia**

*Grilled ribeye steak*

€25

**Filetto di maialino in CBT con miele e birra, servito con  
cavolo capuccio rosso marinato**

*Low-temperature cooked pork fillet with honey and beer glaze,  
served with marinated red cabbage*

€25

**RIBS di maiale BBQ con patatine fritte**

*BBQ pork ribs with French fries*

(7)

€25

**Polpettine di Agnello e menta in doratura di Carasau e crema  
di pecorino e concassè di verdure**

*Lamb and mint meatballs in a Carasau bread crust, served with  
pecorino cream and a vegetable concassè.*

(1,5,8)

€23

**Tiramisù al piatto con cuore di granita al caffè e  
crumble al cacao**

*A refined interplay of textures: velvety mascarpone cream and  
savoardi on a crisp base, with an unexpected heart of coffee granita*

(1, 5, 8)

€8

**Seadas al Miele e gelato**

*An iconic Sardinian dessert: crisp fried pastry filled with melted  
fresh pecorino cheese and drizzled with wildflower honey (1, 8)*

€9

**Salame di Cioccolato con panna**

*A nostalgic tribute: dark chocolate and crisp biscuit*

(1, 3, 5, 8)

€8

**Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato**

*Soft chocolate cake homemade with a warm, molten centre, served  
with ice cream, a perfect harmony of temperatures and textures*

(5, 8)

€8

**Panna Cotta al lampone con salsa ai mirtilli**

*Raspberry Panna Cotta with wild blueberry coulis*

(8)

€8

**Mille foglie ai frutti di bosco**

*Wild berry millefeuille with layers of crisp puff pastry and delicate  
pastry cream, filled and finished with fresh seasonal berries*

(1.5.8)

€8

**Oro Rosso**

**Cre moso al formaggio fresco con cuore di fragola  
e crumble al cioccolato fondente**

*Creamy fresh cheese mousse with a heart of strawberry  
and dark chocolate crumble*

(1, 8)

€9

### 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

### 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 (1)

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

€20

### Pinsa Fresca

pomodoro, mozzarella datterino e basilico (1,8)

*Fresh Pinsa with tomato, datterino mozzarella and fresh basil*

€16

### Pinsa Crudo e Bufala

mozzarella di bufala e prosciutto crudo (1.8)

*Pinsa with Prosciutto & Buffalo Mozzarella topped with creamy buffalo mozzarella and slices of prosciutto*

€16

### Pinsa la Mortazza

mortadella igp, straciatella e granella di pistacchio

*Pinsa with IGP mortadella, creamy straciatella and crushed pistachios (1.3)*

€16