

OLBIA · SARDEGNA

Ristorante By Night

Menù e carta dei vini

www.ristorantebynighitolbia.it

Prezzi e disponibilità possono variare in base alla stagione e al pescato del giorno

Antipasti

Ostriche di Olbia	€ 3,50 cad.
Prezzo cadauna	
Tartare di tonno	€ 16
Tonno pinna gialla con salsa mango	
Insalata di calamari agli agrumi	€ 16
Con julienne di finocchi croccanti e pistacchio	
Rana pescatrice	€ 16
Con insalata catalana	
Cozze gratinate	€ 16
Souté di cozze alla marinara	€ 16
Tagliere misto	€ 14
Degustazione di mare - 5 portate	€ 26 p.p.
Minimo 2 persone; prezzo a persona	
Carpaccio di pesce spada	€ 16
Marinato al cavolo rosso con brunoise di frutta	

Primi piatti

Paccheri ai gamberi rossi	€ 20
Su vellutata di zucchini	
Spaghetti alle vongole	€ 20
Paccheri all'astice	€ 32 p.p.
Minimo 2 persone; prezzo a persona	
Risotto con scampi, asparagi e granella di pistacchio	€ 20 p.p.
Minimo 2 persone; prezzo a persona	
Lorighittas con cozze, zafferano e crema di ceci	€ 20
Ravioli sardi	€ 15
Pomodoro e basilico	

Secondi piatti

Calamari fritti	€ 20
Tagliata di tonno Tonno pinna gialla in crosta di pane aromatizzata	€ 20
Pescato del giorno Prezzo per ettogrammo	€ 8 / hg
Orata alla griglia / mediterranea	€ 25
Tagliata di filetto Filetto di manzo con rucola e scaglie di grana	€ 25
Grigliata mista di pesce Gamberi, calamari e tonno	€ 22

Contorni

Insalata mista	€ 6
Verdure grigliate	€ 6
Patate fresche fritte	€ 6
Patate al forno	€ 6

Dessert

Panna cotta	€ 6
Crema catalana	€ 6
Tiramisù	€ 6
Seadas	€ 7
Cream caramel	€ 6
Sorbetto al limone	€ 4

Spumanti / Champagne

Selezione di Franciacorta, Champagne e bollicine.

Ferghettina Brut Milledì	€ 60
Franciacorta DOCG - Adro	
Ferghettina Rosé	€ 60
Franciacorta DOCG - Adro	
Ferghettina Brut	€ 40 / 25
Franciacorta DOCG - Adro	
Ferghettina Satèn	€ 60
Franciacorta DOCG	
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	€ 70 / 36
Franciacorta DOCG	
Ca' del Bosco Dosaggio Zero	€ 80
Franciacorta DOCG	
Bellavista Alma Assemblage 2	€ 60
Franciacorta DOCG	
Prosecco Millesimato Brut	€ 32
Valdobbiadene	
Laurent-Perrier Brut	€ 80
Champagne AOC - Marna	
Laurent-Perrier Rosé	€ 120
Champagne AOC - Marna	
Balari	€ 22
Vermentino spumante	
Perlage Canah	€ 32
Spumante	
Perlage Quorum	€ 32
Spumante	

I prezzi multipli sono riportati secondo i diversi formati indicati nella carta originale.

Vini Bianchi

Vermentino, vitigni sardi e una selezione nazionale.

Brino	€ 22
Vermentino	
Karagnanj	€ 35
Vermentino	
Ruinas	€ 40
IGT	
Capichera Lìntori	€ 35
Vermentino	
Funtanaliras Oro	€ 28 / 16
Vermentino	
Spera	€ 28
Vermentino	
Maia	€ 40
Vermentino	
Ruinas del Fondatore	€ 90
IGT	
Capichera	€ 65 / 35
IGT	
Blangé	€ 38
Langhe Arneis	
Lupus in Fabula	€ 35 / 16
Vermentino	
Tuvaoes	€ 30 / 16
Vermentino	
Stellato	€ 40
Vermentino	
J. Hofstätter	€ 38
Gewürztraminer	
J. Hofstätter	€ 32
Chardonnay	
Kenalia	€ 28 / 16
Vermentino di Sardegna	
Taerra	€ 32 / 16
Vino bianco	
Karmis	€ 28 / 16
Vino bianco	
Petrizza	€ 30 / 16
Vino bianco	

I prezzi multipli sono riportati secondo i diversi formati indicati nella carta originale.

Vini Rosé

Nudo	€ 35
Cannonau	
Nina	€ 25
Isola dei Nuraghi	
Brino Rosé	€ 22 / 6
Cannonau - bottiglia / calice	

Vini Rossi

Cannonau, Bovale, Cagnulari, Carignano e una selezione nazionale.

Lollore	€ 32 / 16
Bovale	
Luzzana	€ 35 / 16
Cagnulari	
Rocca Rubia	€ 35 / 16
Carignano	
Korem	€ 50 / 25
Bovale	
Amarone Classico	€ 70
Amarone della Valpolicella	
Terre Brune	€ 70
Carignano	
Syrah	€ 40 / 22
IGP	
Alghero Cabernet	€ 50
Cabernet DOP	
Cagnulari	€ 32 / 16
IGT	
Marchese di Villamarina	€ 70
Cabernet	
Kressia	€ 32
Cagnulari	
Elena Walch	€ 40
Pinot Nero	
Mamuthone	€ 35
Cannonau	
Sulitai	€ 22 / 6
Cannonau - bottiglia / calice	
Erèma	€ 28
Vino rosso	
Amur	€ 16
Vino rosso	