il Localino

BEACH CLUB

· MENU ALLA CARTA ·

MENU LOCALINO

COPERTO € 3

Cover Charge

- ❄ in mancanza di ingredienti freschi potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati all'origine
  in the absence of fresh ingredients, freshly frozen products could be used
- ^ il piatto contiene allergeni corrispondenti al numero indicato
  the dish contains allergens corresponding to the indicated number
- ● Piatto Vegetariano
  Vegetarian dish

N.B. Non siamo un ristorante per celiaci, ma all'interno del nostro menù troverete varie proposte senza glutine, ti chiediamo gentilmente di avvisare il nostro personale di sala, al momento dell'ordinazione su eventuali allergie o intolleranze al glutine.

We are not a restaurant for celiacs, but on our menu you will find various gluten-free options. We kindly ask you to inform our dining room staff of any gluten allergies or intolerances when ordering.

IMPORTANTE

Avvisa il nostro personale di sala, al momento dell'ordinazione per qualsiasi tipo di allergia o intolleranza

Notify our dining room staff at the time of ordering of any type of allergy or intolerance

CRUDITE'

★ **Sinfonia di Crudi** (2-14) . . . **€ 36^{00}**
3 ostriche, 2 Gamberi Rossi, 2 Scampi
Raw fish selection (3 oysters, 2 red prawns, 2 langoustines)

★ **Gran Plateau di Crudi** (2-14) . . . **€ 79^{00}**
6 Ostriche, 4 Gamberi Rossi, 4 Scampi, Petali di Salmone affumicato e Dentice Marinato
Large raw food plateau (6 oysters, 4 red prawns, 4 langoustines, smoked salmon petals & marinated snapper)

Ostriche (14) . . . **€ 5^{00}** *cad*
Oyster

Plateau di Ostriche (14) . . . **€ 24^{00}**
6 Ostriche
Oysters plateau

★ **Gambero Rosso del Mediterraneo** (2) . . . **€ 7^{00}** *cad*
Mediterranean red shrimp

★ **Scampo** (2) . . . **€ 7^{00}** *cad*
Langoustine

ANTIPASTI

★ **La Classica Insalata di Mare** (2-4-14) . . . **€ 18^{00}**
Seafood salad

★ **Gattuccio in Agliata** (4) . . . **€ 16^{00}**
Catfish in a light garlic sauce

★ **Tentacolo di Polpo croccante su crema di patate e gocce di pesto alla genovese** (14-8) . . . **€ 20^{00}**
Crispy octopus tentacle on creamed potatoes and drops of Genoese pesto

Filetto di Dentice marinato agli agrumi con julienne di finocchi, pepe rosa e gel di arancia (14) . . . **€ 22^{00}**
Citrus-marinated snapper fillet with julienned fennel, pink peppercorns and orange gel

Salmone affumicato artigianalmente con yogurt greco, semi di papavero e frutta di stagione (14) . . . **€ 20^{00}**
Artisanally smoked salmon with Greek yogurt, poppy seeds and seasonal fruit

Coperto / Cover Charge € 3,00

ANTIPASTI

Guazzetto di Cozze in rosso al tocco di peperoncino e Bistoccu di Montresta (1-14) . . . **€ 16^{00}**
Mussel soup with tomato, a touch of chilli and bistoccu di Montresta

Gran Soutè del Localino (1-2-4-14) . . . **€ 29^{00}**
Cozze, Vongole, Tentacoli di Polpo, Gambero e Scampo in rosso al tocco di peperoncino con pane bistoccu di Montresta
Grand Localino sauté with mussels, clams, octopus, prawn and langoustine in spicy tomato with bistoccu bread

★ **Tentacoli di Polpo alla griglia con pomodorini, cips di bistoccu, gocce di burrata, cipolla caramellata e la sua crema** (14-7) . . . **€ 20^{00}**
Grilled octopus tentacles with cherry tomatoes, bistoccu chips, burrata drops and caramelised onion cream

★ **Rana Pescatrice alla Catalana** (4) . . . **€ 20^{00}**
Catalan-style monkfish

★ **Tonno pinna gialla marinato all'aceto balsamico e cipolla rossa** (4-6) . . . **€ 16^{00}**
Yellowfin tuna marinated with balsamic vinegar and red onion

★ **Tocchetti di Baccalà croccante e la sua salsa in agliata** (4) . . . **€ 18^{00}**
Crispy cod pieces with its garlic sauce

★ **Seppia in umido con rosolè di patate e olive taggiasche** (4) . . . **€ 16^{00}**
Cuttlefish stew with potato rosolè and Taggiasca olives

DEGUSTAZIONI

★ **Tridente di Mare** (2-4-7-8-14) . . . **€ 30^{00}**
Tris di antipasti della Casa
Trio of house appetizers

★ **Carosello di Mare** (2-4-7-8-14) . . . **€ 60^{00}**
Degustazione di sette antipasti dal nostro menù a fantasia dello chef
Tasting of seven appetizers from our chef's creative menu

Coperto / Cover Charge € 3,00

PRIMI DI MARE

★ **Linguina allo Scoglio** (1-2-4-9-12-14) . . . **€ 19^{00}**
Linguine with seafood

★ **Linguina allo Scoglio con Crostacei** (1-2-4-9-12-14) . . . **€ 25^{00}**
Great linguine with seafood and shellfish

★ **Fregula alle delizie del mare** (1-2-4-9-12-14) . . . **€ 22^{00}**
min 2 persone *a persona*
Typical Sardinian pasta similar to couscous, with seafood

★ **Fusilli alla Carlofortina** (1-4) . . . **€ 16^{00}**
Fusilli with yellowfin tuna, cherry tomatoes and Genoese pesto

★ **Spaghetti alle Vongole** (1-14) . . . **€ 18^{00}**
Spaghetti with clams

★ **Spaghetti alle Vongole e Bottarga** (1-14) . . . **€ 20^{00}**
Spaghetti with clams and bottarga

★ **Tagliolino al ragù bianco di mare sgusciato** (1-2-7) . . . **€ 20^{00}**
Shelled tagliolini with white seafood ragù

★ **Linguine all'Astice Canadese** (1-2-9) . . . **€ 25^{00}**
Linguine with Canadian lobster

Linguine all'Aragosta Locale (1-2-9) . . . **€ 19^{00}**
Linguine with local lobster *all'Hg*

★ **Linguine all'Aragosta** (1-2-9) . . . **€ 30^{00}**
min 2 persone *a persona*
Linguine with lobster

Coperto / Cover Charge € 3,00

PRIMI DI TERRA

Culurgiones burro e salvia (1-7) . . . **€ 14^{00}**
Typical fresh Sardinian pasta stuffed with potato, butter and sage

Culurgiones al pomodoro (1) . . . **€ 14^{00}**
Typical fresh Sardinian pasta stuffed with potato, tomato sauce

Fusilli al Pomodoro (1) . . . **€ 13^{00}**
Pasta with tomato sauce

Spaghetti al Pomodoro (1) . . . **€ 14^{00}**
Spaghetti with tomato sauce

Carbonara (1-3-7) . . . **€ 16^{00}**
Spaghetti with egg & parmesan sauce, bacon and black pepper

Carbonara Tartufata (1-3-7) . . . **€ 19^{00}**
Carbonara with truffle

SECONDI DI MARE

★ **Aragosta alla Catalana** (2-3-9) . . . **€ 70^{00}**
tempo di preparazione 40 min circa
Catalan-style lobster (preparation time ~40 min)

Aragosta Locale alla Catalana (2-3-9) . . . **€ 19^{00}** *all'Hg*
tempo di preparazione 40 min circa
Local Catalan-style lobster (preparation time ~40 min)

Astice alla Catalana (2-3-9) . . . **€ 60^{00}**
tempo di preparazione 40 min circa
Catalan-style lobster (preparation time ~40 min)

★ **Frittura di Calamari** (1-14) . . . **€ 20^{00}**
Fried squid

★ **Frittura mista di pesce** (1-2-4-14) . . . **€ 25^{00}**
Mixed fried fish

Coperto / Cover Charge € 3,00

SECONDI DI MARE

Orata / Spigola alla griglia (4) . . . **€ 6**[00] *all'Hg*
Sea bream or sea bass on the grill

Orata / Spigola in Salsa (2-4-9) . . . **€ 6**[00] *all'Hg*
pomodorini, olive, patate, vino locale
Sea bream or sea bass in sauce with cherry tomatoes, olives, potatoes and local wine

Pesce Locale alla griglia (4) . . . **€ 8**[00] *all'Hg*
Grilled local fish

Pesce Locale in salsa (2-4-9) . . . **€ 9**[00] *all'Hg*
pomodorini, olive, patate, vino locale
Local fish in sauce, with cherry tomatoes, olives, potatoes and local wine

★ **Calamaro alla Griglia** (14) . . . **€ 19**[00]
Grilled squid

★ **Gamberi alla Griglia** (2) . . . **€ 24**[00]
Grilled prawns

★ **Gamberi rossi alla griglia** (2) . . . **€ 35**[00]
Grilled red prawns

★ **Grigliata mista di pesce** (2-4-14) . . . **€ 30**[00]
Mixed grilled fish: sea bream/sea bass or local fish fillet, squid, 2 prawns, tuna or swordfish

★ **Tataki di Tonno ai semi di Papavero con losanghe di verdure alla soia** (4-6) . . . **€ 25**[00]
Tuna tataki with poppy seeds and soya vegetable diamonds

Trancio di Spada alla mediterranea con capperi, olive e pomodorini (4) . . . **€ 22**[00]
Mediterranean swordfish steak with capers, olives and cherry tomatoes

Coperto / Cover Charge € 3,00

SECONDI DI TERRA

★ **Cotoletta alla Milanese** (1-3) . . . **€ 15**^{00}
Fried pork cutlet

Tagliata di Entrecote su letto di rucola e grana . . . **€ 24**^{00}
Grilled beef entrecôte with rocket and grana cheese

Carrè di Agnello scalzato, panure di erbe aromatiche e la sua salsa di arrosto (7-8) . . . **€ 25**^{00}
Rack of lamb, aromatic herb breadcrumbs and its roast sauce

Costata di Carne a seconda di disponibilità . . . **€ 7**^{00} *all'Hg*
≈ 500 g
Rib eye steak depending on availability — approx. 500g

Coperto / Cover Charge € 3,00

CONTORNI

Insalata mista . . . **€ 6^{00}**
Mixed salad

★ **Patate Fritte** (1) . . . **€ 6^{00}**
French fries

Patate al Forno . . . **€ 7^{00}**
Baked potatoes

Verdure Grigliate . . . **€ 7^{00}**
zucchine, melanzane, peperoni
Grilled vegetables

INSALATE SOLO A PRANZO

Caprese (7) . . . **€ 11^{00}**
pomodoro, mozzarella, basilico, origano
Tomato, mozzarella, basil, oregano

Insalata Estiva . . . **€ 15^{00}**
insalata mista, pomodoro, mozzarella, tonno, olive, mais, carote
Mixed salad, tomato, mozzarella, tuna, olives, corn, carrots

Coperto / Cover Charge € 3,00

PIATTI COMPOSTI

★ **Fritto di calamari con patate e insalata** (1-14) . . . **€ 24^{00}**
Fried calamari with potatoes and salad

Cotoletta alla milanese con patate e insalata (1-3) . . . **€ 18^{00}**
Milanese cutlet with potatoes and salad

DESSERT

Seadas artigianale con miele o zucchero . . . **€ 8^{00}**
Typical Sardinian dessert: fried pasta stuffed with sweet cheese

Crema catalana (1-6-7-8) . . . **€ 8^{00}**
Catalan cream

Tiramisù (3-7) . . . **€ 8^{00}**
Coffee flavour tiramisù

★ **Cheesecake** (1-7) . . . **€ 7^{00}**
fragole / frutti di bosco / pistacchio / fichi
Strawberries, berries, pistachio, figs

Panna Cotta . . . **€ 7^{00}**
cioccolato / caramello / pistacchio / fragola / frutti di bosco
Cooked cream: chocolate / caramel / pistachio / strawberry / berries

Coperto / Cover Charge € 3,00

CARTA VINI BOLLICINE

	Glass	0,375 L	0,75 L	1,5 L
Sardegna				
Argiolas — Serdiana				
Tagliamare Brùt — *Spumante metodo charmat da uve Nuragus*			€ 26^{00}	
Su Entu — Sanluri				
Sù Bri — *Vermentino di Sardegna DOC*			€ 24^{00}	
Sella & Mosca — Alghero				
Torbato Brùt — *Spumante metodo charmat da uve Torbato DOC*			€ 24^{00}	
Torbato Rosé Brùt — *Spumante metodo charmat da uve Torbato DOC*			€ 24^{00}	
Oscarì — *Spumante metodo classico da uve Torbato DOC*			€ 38^{00}	
Italia				
Cà del Bosco — Erbusco (BS), Lombardia				
Franciacorta Cuvèe Prestige — *Franciacorta DOCG · Extra Brùt*		€ 29^{00}	€ 49^{00}	€ 120^{00}
Bellavista — Erbusco (BS), Lombardia				
Alma Brùt — Gran Cuvèe — *Franciacorta DOCG · Brùt*		€ 29^{00}	€ 49^{00}	
Alma Non Dosato — Grand Cuvèe — *Franciacorta DOCG · Brùt*			€ 55^{00}	
Rosé — Grand Cuvèe — *Franciacorta DOCG · Brùt*			€ 69^{00}	
Follador — Col San Martino (TV), Veneto				
Prosecco — *Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG*			€ 30^{00}	
Ferrari — Trento (TN), Trentino Alto Adige				
Maximum Blanc de Blancs — *Trento DOC · Brùt*			€ 38^{00}	
Perlè — Millesimato — *Trento DOC · Brùt*			€ 55^{00}	
Perlè Bianco Riserva — *Trento DOC · Brùt*			€ 62^{00}	

Coperto / Cover Charge € 3,00

CARTA VINI CHAMPAGNE

	Glass	0,375 L	0,75 L	1,5 L
Veuve Clicquot — Reims, France				
Yellow Label Brùt — *Champagne AOC · Brùt*			€ 69^{00}	
Möet & Chandon — Épernay, France				
Impèrial — *Champagne AOC · Brùt*			€ 69^{00}	
Ice Impèrial — *Champagne AOC · Demi Sec*			€ 79^{00}	
Rosé Impèrial — *Champagne AOC · Brùt*			€ 85^{00}	
Ruinart — Reims, France				
Champagne Brùt — *Champagne AOC · Brùt*			€ 85^{00}	
Perrier-Jouët — Épernay, France				
Grand Brùt — *Champagne AOC · Brùt*			€ 89^{00}	
Blason Rosé — *Champagne AOC · Brùt*			€ 130^{00}	
Blanc de Blancs — *Champagne AOC · Brùt*			€ 149^{00}	
Belle Epoque — *Champagne AOC · Brùt*			€ 280^{00}	
Dom Pérignon — Épernay, France				
Vintage Brùt — *Champagne AOC · Brùt*			€ 300^{00}	
Vintage Luminous — *Champagne AOC · Brùt*			€ 360^{00}	
Krug — Reims, France				
Grande Cuvèe — *Champagne AOC · Brùt*			€ 300^{00}	

Coperto / Cover Charge € 3,00

CARTA VINI BIANCHI

	Glass	0,375 L	0,75 L	1,5 L
Auydarya — Serdiana				
Nuragus — *Nuragus di Cagliari DOC*			€ 25^{00}	
Argiolas — Serdiana				
Iselis — *Nasco di Cagliari DOC*			€ 28^{00}	
Sella & Mosca — Alghero				
Cala Reale — *Vermentino di Sardegna DOC*		€ 14^{00}	€ 25^{00}	
Monteoro — *Vermentino di Gallura DOCG*			€ 30^{00}	
Parallelo 41 — *Alghero DOC*			€ 38^{00}	
Madeddu — Bosa				
Giolzi — *Vermentino di Sardegna DOC*			€ 28^{00}	
Managu — *Vino Bianco*			€ 28^{00}	
Madala — Magomadas				
Feda — *Vermentino di Sardegna DOC*			€ 26^{00}	
Angelo Angioi — Tresnuraghes				
Filicario — *Vermentino di Sardegna DOC*			€ 25^{00}	
Phoenix — *Isola dei Nuraghi IGT*			€ 39^{00}	
Su Entu — Sanluri				
Su 'Aro — *Marmilla IGT*			€ 28^{00}	
Tenute Oblios — Olbia				
Lùpus in Fabula — *Vermentino di Gallura DOCG Superiore*		€ 20^{00}	€ 40^{00}	
Lùpus in Fabula Vendemmia Tardiva — *Vermentino di Gallura DOCG Superiore*			€ 65^{00}	
Jankara — Sant'Antonio di Gallura				
Jankara — *Vermentino di Gallura DOCG Superiore*			€ 32^{00}	
Cantina Podere Guardia Grande — Alghero				
Saldenya — *Vermentino di Sardegna DOC*			€ 27^{00}	

Coperto / Cover Charge € 3,00

CARTA VINI ROSATI

	Glass	0,375 L	0,75 L	1,5 L
Sella & Mosca — Alghero				
Anemone — *Alghero DOC*			€ 24^{00}	
Madala — Magomadas				
Zigrino — *Planargia Rosato IGT*			€ 26^{00}	

CARTA VINI ROSSI

	Glass	0,375 L	0,75 L	1,5 L
Argiolas — Serdiana				
Iselis — *Monica di Sardegna Superiore*			€ 26^{00}	
Su Entu — Sanluri				
Su' Nico — Bovale — *Marmilla IGT*			€ 40^{00}	
Madeddu — Bosa				
Attittidu — *Isola dei Nuraghi IGT*			€ 28^{00}	
Sella & Mosca — Alghero				
Dimonios Riserva — *Cannonau di Sardegna DOC*		€ 14^{00}	€ 27^{00}	
Mustazzo — *Cannonau di Sardegna DOC · Linea Antonio Marras*			€ 39^{00}	
Terre Rare — *Carignano del Sulcis DOC*			€ 28^{00}	
Fradiles — Sorgono				
Fradiles — *Mandrolisai DOC*			€ 29^{00}	
Angelo Angioi — Tresnuraghes				
Scultone — *Cannonau di Sardegna · Gran Medaglia d'oro Grenaches du Monde 2025*			€ 40^{00}	

Coperto / Cover Charge € 3,00

COCKTAIL

Classici

Negroni . . . € 8,00
Bitter Campari, gin, vermouth rosso

Negroni Sbagliato . . . € 8,00
Bitter Campari, vermouth rosso, prosecco

Americano . . . € 8,00
Bitter Campari, vermouth rosso, soda

Aperol Spritz . . . € 8,00
Aperol, prosecco, soda

Hugo . . . € 8,00
Sambuco, prosecco, soda, menta

Mimosa . . . € 8,00
Spremuta di arancia, prosecco

Bellini . . . € 8,00
Succo di pesca, prosecco

Moscow Mule . . . € 9,00
Vodka, lime, ginger beer

Italian Margarita . . . € 9,00
Pestato di arancia, limone, lime, tequila, triple sec

Tequila Sunrise . . . € 8,00
Tequila, succo d'arancia, granatina

Passion Fruit Martini . . . € 10,00
Vodka, passoã, passion fruit, sweet & sour

Pestati

Mojito . . . € 9,00
Rum, lime, zucchero, menta, soda

Caipiroska . . . € 9,00
Vodka, lime, zucchero

Caipirinha . . . € 9,00
Cachaça, lime, zucchero

Cuba Libre . . . € 9,00
Rum scuro, lime, zucchero di canna, coca cola

Coperto / Cover Charge € 3,00

GIN · RUM · WHISKY

Gin Cocktail

Gin Tonic . . . € 9,00
Gin Bulldog, acqua tonica

Gin Fizz . . . € 8,00
Gin, succo di limone, zucchero, soda

Selezione Gin

Bombay . . . € 8,00
Tanqueray . . . € 8,00
Tanqueray Ten . . . € 9,00
Tanqueray Zero . . . € 8,00
Monkey . . . € 10,00
Hendrick's . . . € 9,00
Portofino . . . € 10,00
Malfy Pompelmo . . . € 9,00
Mare . . . € 10,00
Silent Pool . . . € 12,00
Adamus . . . € 12,00

Rum

Zacapa — 23 anni . . . € 10,00
Mathusalem — 7 anni . . . € 6,00
Mathusalem — 13 anni . . . € 8,00
Mathusalem — 23 anni . . . € 10,00
Barcelo Imperial . . . € 8,00
Kraken . . . € 8,00
Pampero Aniversario . . . € 8,00
Don Papa . . . € 9,00

Whisky

Bushmills . . . € 6,00
Black Bush . . . € 8,00
Jack Daniel's . . . € 6,00
Jack Daniel's Honey . . . € 8,00
Jack Daniel's Apple . . . € 8,00
Glen Grant . . . € 7,00
Wild Turkey . . . € 7,00
Oban . . . € 8,00
J&B . . . € 7,00
Four Roses . . . € 7,00

Coperto / Cover Charge € 3,00

APERITIVI & BIRRE

Aperitivi

Aperol Soda	€ 3,50	Spritz (12)	€ 8,00
Campari Soda	€ 3,50	Hugo	€ 8,00
Crodino XL	€ 3,50	Malvaspritz (12)	€ 9,00
Bitter	€ 3,00	Cocktail	€ 8,00 – 10
Cocktail San Pellegrino	€ 3,00	Cocktail Pestati	€ 9,00

Birre in Bottiglia

Ichnusa — *0,33 L* (1)	€ 3,50	Coronita Extra — *0,21 L* (1)	€ 3,50
Ichnusa Non Filtrata — *0,33 L* (1)	€ 4,00	Beck's — *0,33 L* (1)	€ 4,00
Ichnusa Lemon — *0,33 L* (1)	€ 4,00	Franziskaner — *0,50 L* (1)	€ 6,00
Heineken — *0,33 L* (1)	€ 4,00	Peroni Senza Glutine — *0,33 L*	€ 5,00
Corona Extra — *0,33 L* (1)	€ 5,00	Heineken Analcolica — *0,33 L* (1)	€ 5,00

Bibite

Coca Cola — *0,33 L*	€ 3,00	Aranciata Amara — *0,33 L*	€ 3,00
Coca Cola Zero — *0,33 L*	€ 3,00	Chinotto — *0,33 L*	€ 3,00
Sprite — *0,33 L*	€ 3,00	Red Bull	€ 4,00
Fanta — *0,33 L*	€ 3,00	Succhi di Frutta	€ 3,00
Thè (Pesca / Limone) — *0,33 L*	€ 3,00	Spremuta di Arancia	€ 4,00

Coperto / Cover Charge € 3,00

FINE PASTO

Caffetteria

Caffè	€ 1,50	Cappuccino	€ 2,50
Caffè e Acqua	€ 1,80	Caffè Shakerato	€ 3,50
Caffè Macchiato (7)	€ 1,70	Caffè Shakerato Corretto	€ 4,50
Caffè Decaffeinato	€ 1,70	Caffè Americano	€ 2,50
Caffè Ginseng	€ 2,00	Thè & Infusi	€ 2,50

Amari

Amaro del Capo	€ 4,00	Amaro Ramazzotti	€ 4,00
Amaro18	€ 4,00	Jägermeister	€ 4,00
Disaronno	€ 4,00	Braulio	€ 4,00
Montenegro	€ 4,00	Averna	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00	Cynar	€ 4,00
Branca Menta	€ 4,00	Unicum	€ 4,00

Liquori & Distillati

Mirto bianco	€ 4,00	Limoncello	€ 4,00
Mirto rosso	€ 4,00	Grappa Bianca	€ 4,00
Baileys	€ 4,00	Grappa Barricata	€ 4,50
Liquirizia	€ 4,00	Sambuca	€ 4,00
Finocchietto	€ 4,00	Vecchia Romagna	€ 4,00
Filu Ferru	€ 4,00		

Acqua

Acqua Smeraldina Naturale — *0,75 L*	€ 2,50
Acqua Smeraldina Frizzante — *0,75 L*	€ 2,50

Coperto / Cover Charge € 3,00

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale di sala: saprà aiutarti nella scelta delle pietanze che non contengono i prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

If you suffer from allergies or food intolerance report it to our staff: will help in the selection the dishes that do not contain the products to which you are allergic or intolerant.

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine: cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
   a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
   b) maltodestrine a base di grano (1);
   c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati vitaminici o carotenoidi;
   b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
   a) olio e grasso di soia raffinato (1);
   b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
   d) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   e) esteri di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
   a) siero di latte usato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   b) lattosio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ALLERGENS

1. *Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:*
   a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
   b) wheat based maltodextrins (1);
   c) glucose syrups based on barley;
   d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. *Crustaceans and products thereof.*
3. *Eggs and products thereof.*
4. *Fish and products thereof, except:*
   a) fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
   b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. *Peanuts and products thereof.*
6. *Soybeans and products thereof, except:*
   a) fully refined soybean oil and fat (1);
   b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soy sources;
   d) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
   e) plant stanol esters from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. *Milk and products thereof (including lactose), except:*
   a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
   b) lactose.
8. *Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates.*
9. *Celery and products thereof.*
10. *Mustard and products thereof.*
11. *Sesame seeds and products thereof.*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO_2.*
13. *Lupin and products thereof.*
14. *Molluscs and products thereof.*

NB: *per motivi di rintracciabilità dei prodotti e/o difficoltà tecniche, potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati, a marchio CE o di provenienza da allevamento.*

Intolleranza al glutine — *Pur non essendo un'attività specifica, abbiamo creato alcuni piatti privi di glutine, richiedere pertanto al nostro personale di sala le pietanze senza glutine.*

Intolleranza al lattosio — *Per motivi di tracciabilità del prodotto, le nostre preparazioni potrebbero essere prive di latte o di derivati, chiedere al nostro personale di sala per verificarne la presenza.*

NB: *for reasons of traceability of the product, frozen products may be used with the CE mark or from farming.*

Gluten intolerance — *We are not a specialized activity, but we have created some gluten-free dishes; please ask our staff for the gluten-free dishes available.*

Lactose intolerance — *For reasons of product traceability, our preparations may be without milk or milk derivatives, please ask our staff to check.*

Questo menù è conforme al Regolamento Europeo 1169/2011, allegato II
This menu is in compliance with European Regulations — Annex II

Coperto / Cover Charge € 3,00

il Localino

BEACH CLUB

IL LOCALINO

Viale Mediterraneo, 80 Bosa OR