ALMIRA

RESTAURANT & LOUNGE BAR

ALMIRA

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Almira – dove l’anima guarda il mare.

Qui, nel silenzio elegante di Villa Mosca, il tempo si dilata, il cielo incontra il mare, e ogni sapore diventa emozione.

La cucina di Antonello Casula, chef e custode di memorie culinarie, nasce da un gesto gentile, da una materia prima viva, da una visione che intreccia tradizione, creatività e sostenibilità.
Ogni piatto è pensato come un attimo da assaporare: paste fresche lavorate a mano, crudi di mare che profumano di orizzonte, erbe e micro-ortaggi raccolti come poesie del giorno.

Almira è un’esperienza
che accarezza il palato e anima i sensi,
pensata per chi viaggia
con lo sguardo curioso e il cuore aperto.
Un luogo dove ogni boccone racconta l’isola, la sua anima più profonda, e quel piacere effimero e meraviglioso che solo la bellezza riesce a regalare.

Benvenuti. Mettetevi comodi. Lasciatevi animare.

ALMIRA

RESTAURANT & LOUNGE BAR

Almira – where the soul gazes at the sea.

Here, in the timeless elegance of Villa Mosca, time slows down, the sky meets the sea, and every flavour becomes an emotion.

The cuisine of Chef Antonello Casula is born from gentle gestures, vibrant ingredients, and a vision that weaves together tradition, creativity and sustainability.
Each dish is crafted to be savoured as a fleeting moment: handmade pasta, raw seafood kissed by the horizon, and herbs and microgreens harvested like poems of the day.

Almira is an experience that touches the senses and stirs the soul — created for those who travel with curious eyes and open hearts.
A place where every bite tells the story of the island, of its deepest essence, and of that ephemeral, exquisite joy that only beauty can offer.

Welcome. Make yourself comfortable.
Let Almira move you.

ALMIRA
ANTIPASTI DI MARE

Delizie Villa Mosca (quattro antipasti di mare) *Villa Mosca Delights (Four seafood appetizers)*	€ 26
Caprese di gambero rosso, micro piantine di piselli e salsa di basilico *Red prawn caprese, pea microgreens and basil sauce*	€ 24
Baccalà mantecato alla menta con salsa alle prugne e maionese allo zafferano *Mint-infused whipped cod, plum sauce and saffron mayo*	€ 20
Julienne di calamaro olio e limone con ristretto di pomodorini gialli, crema di zucchine e bottarga *Julienned squid with olive oil and lemon, yellow cherry tomato reduction, zucchini cream and bottarga*	€ 20
Ostriche e kiwi con gel al mojito *Oysters and kiwi with mojito gel*	€ 24
Crudi di mare (due ostriche, due scampi, due gamberi) *Seafood Crudo (Two oysters, two langoustines, two prawns)*	€ 30
Guazzetto del Golfo (cozze, vongole, gamberi, calamari e scampi) *Gulf-style Fish Stew (mussels, clams, prawns, squid and langoustines)*	€ 26

ALMIRA
ANTIPASTI DI TERRA

Lardo agrumato con terra di cioccolato e polvere di aglio nero — € 18
Citrus-cured lardo with chocolate soil and black garlic powder

Formaggio pecorino giovane ai ferri con tartufo nero di Laconi — € 20
Grilled young pecorino cheese with black truffle from Laconi

Musteba in petali con perle di melone e cocco fresco in scaglie — € 22
Musteba petals with melon pearls and shaved fresh coconut

Radicchio al mirto e cannonau con polvere di pane alle olive — € 16
Radicchio marinated in myrtle and Cannonau wine, with olive bread crumble

Belga in fiore con pomodorini disidratati al tartufo nero — € 18
Belgian endive blossom with sun-dried cherry tomatoes and black truffle

PRIMI PIATTI DAL MARE

Tagliolino alle vongole e bottarga di muggine € 20
Tagliolini with clams and grey mullet bottarga

Tagliatella ai frutti di mare € 25
Tagliatelle with mixed seafood

Maccarrones de punzu con gamberi, cozze, dadini di pomodoro e clorofilla di basilico all'olio evo € 25
"Maccarrones de punzu" with prawns, mussels, cherry tomato cubes and basil chlorophyll in extra virgin olive oil

Fregula artigianale ai crostacei € 25
Handmade fregula with shellfish

Maccarrones de busa con ragù di polpo, rucola in germogli e pecorino Dop € 20
Maccarrones de busa with octopus ragout, baby arugula sprouts and PDO pecorino cheese

PRIMI PIATTI DI TERRA

Gnocchi di patate in salsa alla barbaricina € 18
Potato gnocchi in Barbaricina-style sauce

Ravioli di formaggio al burro fuso e salvia € 18
Cheese ravioli with melted butter and sage

Gnocchetti sardi con salsa di radicchio, pesto e Ovinforth € 18
Sardinian gnocchetti with radicchio sauce, pesto and Ovinforth cheese

Tagliatelle fresche in salsa di melanzane, zucchine e pomodoro fresco € 16
Fresh tagliatelle with eggplant, zucchini and fresh tomato sauce

ALMIRA
SECONDI PIATTI DAL MARE

DALLA VETRINA IL PESCATO DEL GIORNO — € 9/etto
Pesce al forno con patate, pomodorini e zafferano
Baked fish with potatoes, cherry tomatoes and saffron

Pesce ai ferri
Grilled fish

Pesce alla livornese
Fish Livorno-style (with tomato, garlic and olives)

Pesce al sale
Salt-baked fish

SFIZIOSITA' / *DELICACIES* — € 22
Calamari fritti
Fried calamari

Calamari e gamberi fritti — € 26
Fried calamari and prawns

CROSTACEI A PESO / *SHELLFISH BY WEIGHT* — € ../etto
Alla catalana
Catalan-style (with tomato, onion and olive oil)

Olio e limone
With olive oil and lemon

In sedanina
In "sedanina" (light vegetable broth or infusion)

In salsa per primi
In sauce for pasta (ideal for pairing with first courses)

ALMIRA
SECONDI PIATTI DI CARNE

Filetto ai ferri — € 26
Grilled beef fillet

Al pepe verde — € 26
Beef fillet with green pepper sauce

Alla Voronoff — € 26
Beef fillet Voronoff-style (with cream, brandy and mustard sauce)

Tagliata di manzo alla rucola, pomodori disidratati in crema e grana — € 26
Sliced beef steak with arugula, sun-dried tomatoes cream and Grana cheese

ALMIRA
NE' CARNE NE' PESCE

Zucchine scottate con salsa di datterino in agro dolce — € 16
Lightly seared zucchini with sweet and sour datterino tomato sauce

Melanzane soutè gratinate — € 14
Sautéed and gratinéed eggplant

Pomodori al forno con salsa di basilico e pecorino — € 14
Oven-baked tomatoes with basil sauce and pecorino cheese

ALMIRA
CONTORNI

Verdure al forno — € 6
Oven-roasted vegetables

Insalata verde — € 6
Green salad

Insalata mista — € 6
Mixed salad

Patatine fritte — € 6
French fries

ALMIRA
DESSERT

Seadas — € 7
Seadas (Traditional Sardinian pastry with cheese and honey)

Dessert del Giorno — € 9
A daily selection of sweet creations recommended by our staff

Souffle ghiacciato alla liquirizia con gelato alla cannella e caramello agli agrumi — € 9
Frozen licorice soufflé with cinnamon gelato and citrus caramel

Panna cotta allo zafferano con gelato allo zenzero e salsa al limone — € 9
Saffron panna cotta with ginger gelato and lemon sauce

ALMIRA

ACQUA *(naturale, gassata)*	€ 3,5
TÈ FREDDO *(pesca, limone, verde)*	€ 5
COCA COLA *(classic, zero)*	€ 5
SUCCHI DI FRUTTA (*ace, pera, pesca, albicocca, mela, ananas)*	€ 5
LIMONATA	€ 5
ARANCIATA	€ 5
SPRITE	€ 5
RED BULL	€ 5
TONICA	€ 5
SANBITTER	€ 5
CRODINO	€ 5
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	€ 5
APEROL SODA	€ 5
CAMPARI SODA	€ 5
ICHNUSA NON FILTRATA *33cl*	€ 6
CORONA *33cl*	€ 6
BIRRA SENZA GLUTINE *33cl*	€ 6
BIRRA 0% ALCOL *33cl*	€ 6
P3 SPEED GOLDEN ALE *(chiara, agrumata, erbacea)*	€ 8
P3 WEST COAST SARDINIA *(dorata chiara, frutta tropicale e agrumi)*	€ 8
BIRRE ARTIGIANALI VARIE	€ 8

ALMIRA

CAFFE'	€ 2,5
BRANDY Voerman Vieux spiced	€ 6
COGNAC Chateau de Montifaud XO	€ 8
PORTO	€ 5
LIQUORI NAZIONALI	€ 5

- *mirto rosso*
- *mirto bianco*
- *limoncino*
- *liquirizia*
- *crema di limone*

LIQUORI ESTERI	€ 5

- *Baileys*
- *Grand Marnier*
- *Cointreau*

AMARI	€ 5

- *Ramazzotti*
- *Avena*
- *Cynar*
- *Disaronno*
- *Vecchio Amaro Del Capo*
- *Amaro Montenegro*
- *Fernet Branca*
- *Brancamenta*

ALMIRA

GRAPPE BIANCHE **€ 5**

- *Grappa di Prié Blanc Levi Distillati*
- *Grappa di Muscat Levi Distillati*

GRAPPE ROSSE **€ 5**

- *Grappa di Fumin Levi Distillati*
- *Grappa Torrette*

GRAPPA RISERVA **€ 7**

- *Grappa de Bathezar*
- *Grappa Castagner Brunello di Montalcino*

RUM *linea elite* **€ 10**

- *Kraken Black spiced*
- *Papa's Pilar*
- *Diplomàtico*
- *Espero Extra Anejo*

VODKA PREMIUM *(bottiglia) a partire da* **€ 100**

WHISKEY RISERVA **€ 10**

- *Bourbon Whiskey Hunter & Scott*
- *Black Bull Scotch Whiskey*
- *Clonakilty Irish Whiskey*
- *Canadian Rye Whisky Shefford Manor*

ALMIRA

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI CIRCA LA TIPOLOGIA DELLE MATERIE PRIME/PRODOTTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI A MENU
TRATTAMENTO PREVENTIVO SANITARIO DEL PESCE CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO

Per la tutela della salute del consumatore,
i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

UTILIZZO DI SEMILAVORATI PRODOTTI IN LOCO, SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA ED UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI

Per la sicurezza del consumatore e al fine di migliorare aspetti qualitativi dei nostri prodotti, alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
Il personale di sala e a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu.
Segnaliamo la presenza di prodotti acquistati all'origine come surgelati nel rispetto della stagionalità e della reperibilità di tali ingredienti.
Il cliente e pregato di comunicare al personale di sala la necessita di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

CONDIVIDI CON NOI LA
TUA ESPERIENZA:
@almira_alghero