



IL PESCE D'ORO

ALGHERO

Il Pesce d'Oro di Enzo e Debora, storia di un grande amore e ospitalità che si rinnova quotidianamente portando in tavola il meglio del nostro mare.

Location perfetta per le specialità ittiche preparate dallo chef Enzo e dai suoi collaboratori, veri e propri percorsi attraverso la Sardegna in cui la materia prima è la protagonista assoluta.



ANTIPASTI STARTERS

	ANTIPASTI MISTI DI MARE (6 TIPI) ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14}	€ 20,00
	Selection of 6 seafood starters	
	CRUDITE' DI OSTRICHE ⁴	cad. € 4,50
	Crudités oysters	
	CRUDITE' DI GAMBERO ROSSO ⁸	cad. € 4,50
	Crudités king red prawns	
	CARPACCIO DI OMBRINA, FRUTTA DI STAGIONE E CITRONETTE AGLI AGRUMI ⁵	€ 16,00
	Ombrina carpaccio, seasonal fruit and cirtonette with citrus fruit	
	ZUPPETTA DI COZZE, POMODORO PACHINO E CROSTONE DI PANE ^{4,9}	€ 15,00
	Mussel soup, pachino tomato with crusty bread	
	CALAMARETTO SCOTTATO E CONSISTENZE DI CAVOLO ^{4,13}	€ 16,00
	seared calamari and cabbage textures	
	ATTINIE FRITTE ^{4,8,9}	€ 15,00
	Fried sea anemones	
	GATTUCCIO IN AGLIATA ^{2,4,5,8,9,13}	€ 14,00
	Cat shark Alghero style with garlic and tomato sauce	
	POLPO ARROSTITO CON LA SUA SALSA AL CANNONAU E CREMA DI CASTAGNA ^{4,13}	€ 17,00
	roasted octopus with its cannonau sauce and chestnut cream	
	TAGLIATELLA DI SEPPIA, SEDANO E EMULSIONE DI BOTTARGA ^{4,5,12}	€ 16,00
	cuttlefish tagliatelle, celery and bottarga emulsion	
	PROSCIUTTO CRUDO, FIOR DI LATTE, POMODORI ³	€ 15,00
	Raw ham, fior di latte mozzarella, tomatoes	
	SELEZIONE DI FORMAGGI DI SARDEGNA ^{3,9}	€ 14,00
	Selection of Sardinian cheese	

COPERTO
Seating € 2,50



Piatti consigliati dallo chef



PRIMI PIATTI FIRST COURSE



SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE

4,5,9,13

€ 18,00

Spaghetti with clams and homemade bottarga (cured fish roe)

PACCHERI CON GAMBERO ROSSO E PORCINI

2,8,9,13,14

€ 20,00

paccheri with red prawn and porcini mushrooms



FREGOLA PESCE D'ORO AI FRUTTI DI MARE (min 2 persone)

4,8,9,13

cad.€ 20,00

Sardinian fregula pasta with seafood and cherry tomatoes

MACCARONES A FERRITU, CON CALAMARI, ZUCCHINE E

SCAGLIE DI RICOTTA MUSTIA

3,4,9,13

€ 18,00

Maccarones pasta with calamari, courgettes and mustia ricotta flakes

TAGLIOLINO NERO BATTUTO DI MUGGINE, CARCIOFI, POMODORO SECCO

E LA SUA BOTTARGA

4,5,9,13

€ 18,00

beaten black tagliolino, mullet, artichokes and dried tomato and its bottarga

LINGUINE ALL'ARAGOSTA (stagionale)

8,9,13

€ 37,00

Linguine with lobster, cherry tomatoes

COPERTO
Seating

€ 2,50



Piatti consigliati dallo chef



SECONDI PIATTI SECOND COURSES



TONNO* IN CROSTA DI CEREALI E FRUTTI ROSSI, PUREA DI RAPA ROSSA, ZABAIONE ALLA SOIA E COULIS DI MIRTILLI

2,3,4,5,7,8,9,14

€ 20,00

Tuna steak with cereal crumb, red fruits, beetroot purée, soy mayo and blueberry coulis

FILETTO DI SPIGOLA, ZUCCA, SALSA AGRONERO E BIETOLINE

5,7,9,13,14

€ 20,00

Sea bass fillet, pumpkin, agronero sauce and chard

PESCATRICE, LA SUA SALSA ALLA VERNACCIA, CARCIOFI, PATATE E ARANCIO

5,13

€ 20,00

monkfish, its vernaccia sauce, artichokes, potatoes and orange

GAMBERI ALLA GRIGLIA*

8

cad € 6,50

Grilled king red prawns

CALAMARI ALLA GRIGLIA*

4

€ 17,00

Grilled squid

CALAMARI*FRITTI CON SALSA TARTARA

2,3,4,5,9,14

€ 17,00

Fried squid with tartar sauce

FRITTURA MISTA DI PESCE* CON SALSA TARTARA - (min 2 persone)

2,3,4,5,8,9,14

cad € 22,00

Selection of fried fish with tartar sauce – min. 2 people



PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA

5

Hg. € 7,00

Grilled catch of the day

ORATA o SPIGOLA ALLA GRIGLIA (500 g circa)

5

€ 25,00

Sea bream fish or sea bass fish grilled



ARAGOSTA DI ALGHERO (Catalana, Griglia, Salsa agrumi)

8,13

Hg. € 18,00

Alghero lobster (Catalan, grilled, citrus sauce)

ENTRECOTE DI ANGUS CON POMODORO CILIEGINO E RUCOLA (300 gr ca.)

€ 22,00

Angus entrecote with cherry tomato and rocket

COPERTO
Seating

€ 2,50



Piatti consigliati dallo chef



CONTORNI SIDE DISHES

INSALATA VERDE

Green salad

€ 5,00

INSALATA DI POMODORI

Tomato salad

€ 5,00

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 5,00

PATATINE FRITTE ⁹

French fries

€ 6,00

DESSERT

SEADAS CON ZUCCHERO O MIELE ^{3,9}

Sardinian dessert served with honey or sugar

€ 6,00

SEADAS AL MIRTO ^{3,9}

Sardinian dessert with mirto souce

€ 7,00



TUMBARELLA AL MIELE, RICOTTA, MANDORLE E LIMONE ^{2,3,9}

Sardinian dessert with ricotta, almonds and lemon, served with honey

€ 7,00



TIRAMISU' DELLA CASA ^{3,9,14}

Home made tiramisù

€ 7,00

DOLCE DEL GIORNO ^{1,2,3,9,10,14}

Dessert of the day

€ 7,00

CREMA CATALANA ³

Catalan cream

€ 5,00

PANNA COTTA CLASSICA e AL PISTACCHIO ^{2,3}

panna cotta

€ 7,00

FRUTTA DI STAGIONE

Seasonal fruit

€ 5,00

COPERTO
Seating

€ 2,50



Piatti consigliati dallo chef



PIZZA



PESCE D'ORO ^{3,4,8,9}

€ 16,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare
Tomato, mozzarella, mix of salted seafood

4 FORMAGGI ^{3,9}

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, ovinforth (pecorino erborinato),
dolce sardo, grana.
Tomato, mozzarella, ovinforth, dolce sardo cheese, grana cheese

AMERICANA ^{3,9}

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte
Tomato, mozzarella, french fries

BARBAGIA (stagionale) ^{3,9,13}

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, ricotta mustia, cardoncello
Tomato, mozzarella, salami, smoked ricotta, antunna mushroom



ORO DI SARDEGNA (stagionale) ^{3,5,12}

€ 15,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi*, bottarga
Tomato, mozzarella, artichokes*, dry fish eggs powder

CAMPANA ^{3,9}

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro pachino, basilico
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

CATALANA ^{3,5,9}

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle, tonno al vapore,
pomodoro pachino
Tomato, mozzarella, onion, tuna, cherry tomatoes

DIAVOLA ^{3,9,13}

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, olive, peperoni, olio piccante
Tomato, mozzarella, salami, olives, peppers, spicy oil

MARGHERITA ^{3,9}

€ 6,50

Pomodoro, mozzarella fior di latte
Tomato, mozzarella

MARINARA ⁹

€ 6,00

Pomodoro, aglio, origano, prezzemolo
Tomato, garlic oil, organ, parsley

COPERTO
Seating

€ 2,50



Piatti consigliati dallo chef



	OLLOLAI ^{3,9,13}	€ 12,00
	Mozzarella fior di latte, pancetta, ricotta mustia, pomodoro secco, basilico, olio piccante Mozzarella, bacon, smoked ricotta, sun dried tomato, basil, spicy oil	
	MORO ^{3,9,13}	€ 12,00
	Mozzarella fior di latte, patate al forno, guanciale, petali di cipolla rossa Mozzarella, baked potato, pig cheek, red onion	
	MORTAZZA ^{2,3,9,13}	€ 12,00
	Mozzarella fior di latte, mortadella, crema e granella di pistacchio, bufala Mozzarella, mortadella, powder of pistacchio, bufala	
	NAPOLETANA ^{3,5,9}	€ 10,00
	Pomodoro, mozzarella, fior di latte capperi, acciughe del cantabrico Tomato, mozzarella, capers, Cantabrian anchovies	
	OH NUVO' (stagionale) ^{3,9,13}	€ 14,00
	Mozzarella fior di latte, dolce sardo, carciofi*, pancetta Mozzarella, dolce sardo cheese, artichokes*, bacon	
	ORTOLANA ^{3,9}	€ 10,00
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine Tomato, mozzarella, aubergines, pepper, courgettes	
	PARMA ^{3,9,13}	€ 12,00
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, grana Tomato, mozzarella, parma ham, grana cheese	
	PRIMAVERA ^{3,9}	€ 9,50
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, pomodori pachino Tomato, mozzarella, rocket salad, pachino tomato	
	TEA ^{3,9,13}	€ 12,00
	Pomodoro, mozz. fior di latte, ovinfort (pecorino erborinato), pancetta, radicchio, glassa di balsamico. Tomato, mozzarella, ovinfort, bacon, radicchio, balsamic sauce	
	SARDA ^{3,9,13}	€ 10,00
	Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, cipolle, olive Tomato, mozzarella, salami, onion, olives	

COPERTO € 2,50
Seating



PIZZA

SICILIANA ^{3,9}

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane al forno, pomodorini confit, ricotta mustia
Tomato, mozzarella, aubergine, tomato confit, smoked ricotta

SFIZIOSA ^{3,9,13}

€ 12,00

Mozzarella fior di latte, porcini, ovinfort (pecorino erborinato), salsiccia secca, olio piccante
Mozzarella, porcini mushrooms, ovinfort, salami, chili oil

RADO ^{3,9,13}

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, guanciale, dolce sardo
Tomato, mozzarella, courgette, pork cheek, sardo cheese

SAN JUAN ^{3,5,9}

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, acciughe, cipolle, olio piccante
Tomato, mozzarella, courgette, anchovies, onion, chili oil

SIGNORA ^{3,9,13}

€ 14,00

Mozzarella fior di latte, petali di cipolla rossa, porcini, pomodoro secco, guanciale, burrata
Mozzarella, red onion, porcini mushrooms, sun dried tomato, pig cheek, burrata cheese

AGGIUNTE

Aggiunta di carciofi freschi

€ 3,00

Supplement of fresh artichokes

Aggiunta di verdure o pomodorini confit

€ 2,50

Supplement of vegetables or tomatoes confit

Aggiunta di salumi¹³ o bufala³

€ 3,00

Supplement of cured meats or buffalo's mozzarella

Aggiunta di salsa tartara ^{3,13,14}

€ 2,00

Supplement of tartare sauce

Aggiunta di bottarga

€ 3,50

Supplement of dry fish eggs

Aggiunta di patate al forno

€ 3,00

Supplement of baked potato

Aggiunta di burratina ³

€ 3,50

Supplement of burratina's mozzarella

COPERTO
Seating

€ 2,50



Piatti consigliati dallo chef



BIRRA

BIRRA ANALCOLICA	€ 4,00
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA cl.0,20	€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA cl.0,40	€ 4,50
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA cl.0,50	€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA lt.1	€ 10,00
BIRRA ALLA SPINA ICHNUSA lt 1,5	€ 13,00
BIRRIFICIO BARLEY (Sardegna) FRISKA cl.75	€ 15,00
BIRRIFICIO BARLEY (Sardegna) FRISKA cl.375	€ 7,50
BIRRE GLUTEN FREE	€ 5,00

DRINK

APEROL SPRITZ	€ 8,00
CAMPARI SPRITZ	€ 8,00
AMERICANO	€ 8,00
NEGRONI	€ 9,00
GIN MARE TONIC	€ 12,00
GIN TONIC	€ 10,00



TENUTE SELLA & MOSCA - ALGHERO

Cala reale

Vermentino di Sardegna DOC

Calice

€ 4,50

Bottiglia

€ 23,00

Terre bianche cuvée 161

Alghero doc - uve: Torbato

€ 28,00

Parallelo 41

Alghero DOC - uve: Torbato, sauvignon

€ 31,00

SANTA MARIA LA PALMA - ALGHERO

Akenta Cuvée

Vermentino di Sardegna DOC

€ 27,00

PODERE 45 - ALGHERO

Vermentino Podere 45

Vermentino di Sardegna DOC

€ 28,00

CANTINA MURALES - OLBIA

Miradas

Vermentino di Gallura DOCG

€ 31,00

TENUTE FOIS - ALGHERO

Chlamys

Vermentino di Sardegna DOC

€ 24,00

AZIENDA VINICOLA CHERCHI - USINI

Tuvaoes

Vermentino di Sardegna DOC

€ 32,00

CANTINA CONTINI - CABRAS

I Giganti

Blend vermentino - vernaccia

€ 5,00

€ 26,00

PODERE GUARDIA GRANDE - ALGHERO

Saldenya

Vermentino di Sardegna DOC

€ 25,00



TENUTE SELLA & MOSCA - ALGHERO

Calice

Bottiglia

Brut di Torbato

Vino Spumante Brut

€ 24,00

Oscari

Torbato metodo classico

€ 6,00

€ 30,00

SANTA MARIA LA PALMA - ALGHERO

Akenta

Vermentino di Sardegna DOC

€ 5,00

€ 24,00

CANTINA QUARTOMORO - MARRUBIU (OR)

Q

Vermentino metodo classico

€ 6,00

€ 30,00

CANTINA CONTINI - CABRAS

Attilio Rosè

Nieddera Rosè

€ 4,50

€ 24,00

CANTINA CA' DEL BOSCO

Cuvée Prestige Franciacorta

Chardonnay 83%, Pinot nero 12%, Pinot bianco 5%

€ 50,00

TENUTE BELLAVISTA

Franciacorta DOG Grande Cuvée Alma non dosato

Chardonnay 90% Pinot nero 10%

€ 55,00

Franciacorta DOGC Satèn

Chardonnay 100%

€ 65,00



CANTINE GABRIELE PALMAS - SASSARI

Calice

Bottiglia

Solo Tredici

Vermentino di Sardegna DOC

€ 24,00

Solo Palmas

Vermentino IGT (Nasco)

€ 5,00

€ 28,00

AZIENDA VINICOLA DEPPERU - ARZACHENA

Ruinās

Colli del Limbara IGT

€ 7,00

€ 38,00

TENUTE OLBIOS - OLBIA

Lupus in fabula V.T.

Vermentino di Gallura DOCG

€ 39,00

In vino veritas

Vermentino di Gallura DOCG (2013)

€ 45,00

CANTINA TONDINI - SAN LEONARDO

Karagnanĵ

Vermentino di Gallura Superiore DOCG

€ 6,00

€ 33,00

TENUTE AINI - BERCIDDA

Incontru

Vermentino di Gallura DOCG Superiore

€ 30,00

CANTINE ARGOLAS - SERDIANA

Iselis Bianco – 0,75 lt

Isola dei Nuraghi IGT – Uva: Nasco, Vermentino

€ 27,00

TENUTE CORONA RUIA - SORSO

Lyta

Vermentino di Sardegna DOC

€ 4,50

€ 23,00

Perka

Vermentino, Moscato, Malvasia

€ 29,00



CANTINA GIOVANNI CAMBONI - TISSI

Calice

Bottiglia

Vermentino Camboni

Vermentino di Sardegna DOC

€ 25,00

Chelu

Vermentino di Sardegna DOC

€ 28,00

CANTINA VIKE VIKE - MAMOIADA

Barbagia

Granazza 100%

€ 7,00

€ 37,00

CANTINA SALTO DI COLORAS DI ANGELO ANGIOI -

Phoenix

Malvasia secca di Bosa

€ 33,00

TENUTE ROSSINI - LAERRU

Aria

Vermentino di Sardegna DOC

€ 5,00

€ 26,00

Dora

Vermentino di Sardegna DOC, macerato sulle bucce

€ 29,00

TENUTE FARAGO' - SERDIANA

Malvasia Faragò

malvasia secca di Cagliari

€ 6,00

€ 29,00

LE PICCOLE BOTTIGLIE

Cala reale – 0.375 lt

Vermentino di Sardegna DOC

€ 12,00

Chlamys – 0,375 lt

Vermentino di Sardegna DOC

€ 12,00

Tuvaoes – 0,375 lt.

Vermentino di Sardegna DOC

€ 16,00

Solo Tredici – 0,375 lt

Vermentino di Sardegna DOC

€ 12,00



TENUTE SELLA & MOSCA - ALGHERO

Calice

Bottiglia

Dimonios

Cannonau di Sardegna DOC riserva

€ 27,00

Terre rare

Carignano del Sulcis DOC

€ 29,00

Tancafarrà

Alghero DOC riserva – Uve: 50% Cabernet Sauvignon,
50% Cannonau

€ 32,00

Marchese di Villa Marina

Cabernet Sauvignon Riserva

€ 10,00

€ 55,00

SANTA MARIA LA PALMA - ALGHERO

Reconta

Cagnulari Riserva

€ 30,00

CANTINA SALVATORE CHESSA - USINI

Sinzeru

Cagnulari 100%

€ 4,50

€ 25,00

TENUTA ASINARA - SORSO

Herculis

Isola dei nuraghi IGT – Uve: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Cannonau

€ 7,00

€ 32,00

AZIENDA VINICOLA MESA - SANT'ANNA ARRESI

Buio

Carignano del Sulcis DOC

€ 28,00

CANTINE SANTADI - SANTADI

Rocca Rubia

Carignano del Sulcis DOC Riserva

€ 34,00



CANTINA GABRIELE PALMAS - SASSARI

Cabernet DOP

Syrah

Riserva Palmas

Cabernet Riserva

Calice

Bottiglia

€ 32,00

€ 29,00

€ 10,00

€ 55,00

AZIENDA AGRICOLA ENRICO ESU - CARBONIA

Nero Miniera

Carignano del Sulcis DOC

€ 6,00

€ 30,00

TENUTE ROSSINI - LAERRU

Jafidora

Cannonau, cagnulari, vermentino

€ 4,50

€ 26,00

Rolù

Cannonau di Sardegna DOC

€ 4,50

€ 26,00

Nachinono

Cannonau, Syrah, Cabernet Sauvignon

€ 8,00

€ 38,00

Uttiu

Syrah Riserva

€ 10,00

€ 55,00

TENUTE CORONA RUIA - SORSO

Mereu

Isola dei Nuraghi IGT – Carignano, Monica, Cagnulari

€ 26,00

TERRE DI BAQUARA - SORSO (SS)

Cannonau

€ 27,00

CANTINA QUARTOMORO - MARRUBIU (OR)

BVL

Bovale 100%

€ 29,00

CANTINA GIOVANNI CAMBONI - TISSI

Traccia

Cagnulari

€ 26,00



VINI ROSSI RED WINE

CANTINA VIKE VIKE - MAMOIADA

Ghirada Fittiloghe

Cannonau Barbagia rosso IGT

Calice

€ 7,00

Bottiglia

€ 34,00

PODERE GUARDIA GRANDE - ALGHERO

L'Alghè

Alghero Cagnulari DOC

€ 28,00

TENUTE OLBIOS - OLBIA (SS)

Cangrande

70% Muristellu, 30% uve autoctone

€ 7,00

€ 35,00

LE PICCOLE BOTTIGLIE

Dimonios – 0.375 lt.

Cannonau di Sardegna DOC riserva

Bottiglia

€ 14,00

Rocca Rubia – 0,375 lt.

Carignano del Sulcis DOC Riserva

€ 18,00

Meno Buio – 0,5 lt.

Carignano del Sulcis DOC

€ 20,00

Syrah Gabriele Palmas – 0,375 lt.

Syrah

€ 15,00

VINI ROSATI ROSE' WINE

TENUTE SELLA & MOSCA - ALGHERO

Anemone

Alghero DOC – Uve: Cannonau

Calice

€ 4,50

Bottiglia

€ 25,00

AZIENDA AGRICOLA ESU - CARBONIA

Nero miniera rosè

Carignano del Sulcis

€ 7,00

€ 30,00



VINI DA DESSERT AL BICCHIERE DESSERT WINE BY THE GLASS

Malvasia – Tenute Madeddu – Bosa	€ 6,50
Anghelu Ruju – Tenute Sella & Mosca – Alghero	€ 8,00
Pontis – Passito Tenute Contini – Cabras	€ 7,00

BIBITE

ACQUA MINERALE NATURALE cl 0,75	€ 3,00
ACQUA MINERALE GASSATA cl. 0,75	€ 3,00
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE / THE'	€ 3,00

CAFFETTERIA

CAFFE'	€ 1,50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 1,50
CAPPUCCINO	€ 2,00
THE'	€ 2,50

LIQUORI

MIRTO BIANCO O ROSSO	€ 3,50
LIQUORE DI POMPIA	€ 4,50
LIMONCINO	€ 3,50
FILU FERRU	€ 3,50
LIQUIRIZIA	€ 3,50
CREME	€ 3,50
AMARI NAZIONALI	€ 4,00
GRAPPA BIANCA O BARRICATA	€ 4,00
RUM	€ 5,00
WHISKY	€ 5,00
RUM DON PAPA	€ 8,00



ALLERGENI



1 - ARACHIDI A GUSCIO



8 - CROSTACEI



2 - FRUTTA A GUSCIO



9 - GLUTINE



3 - LATTE E DERIVATI



10 - LUPINI



4 - MOLLUSCHI



11 - SENAPE



5 - PESCE



12 - SEDANO



6 - SESAMO



13 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



7 - SOIA



14 - UOVA

*nell'impossibilità di reperire prodotti freschi, questo locale utilizzerà prodotti congelati di prima scelta

* in absence of fresh fish the restaurant will use frozen product or frozen first-quality