



UNIQUE AND MAGICAL EXPERIENCE

RAFEL

LOUNGERESTAURANT . SUSHIBAR . BEACHCLUB

Alghero

ANTIPASTI / STARTERS

- *Polpo e patate** Euro 15,00
**Octopus and potatoes*
(Allergeni / Allergens 4-14)
- Insalatina di seppie* con agrumi, finocchio e menta** Euro 15,00
**Cuttlefish salad with citrus fruits, fennel and mint*
(Allergeni / Allergens 4-9-12-14)
- *Baccalà fritto in agliata algherese** Euro 15,00
**Fried cod* in Alghero style agliata (tomato and vinegar sauce)*
(Allergeni / Allergens 1-4-5-6-12)
- Burrata con pomodorini e cipolla rossa di Tropea** Euro 13,00
Burrata with cherry tomatoes and Tropea red onion
(Allergeni / Allergens 7)
- *Tris di mare** Euro 20,00
**Three small fish* starters*
(Allergeni/Allergens 1-4-14)

PRIMI PLATTI / FIRST COURSE

- Spaghetto chitarra con vongole e bottarga** Euro 18,00
Spaghetti chitarra with clams and bottarga
(Allergeni / Allergens 1-3-4-14)
- *Calamarata con ragù di pesce, capperi, olive e pomodoro fresco** Euro 18,00
**Calamarata pasta with fish ragù, capers, olives and fresh tomatoes*
(Allergeni / Allergens 1-3-4-9)

SECONDI PLATTI / SECOND COURSE

- *Fritto Rafel** Euro 16,00
**Rafel mixed fried fish*
(Allergeni / Allergens 1-2-4-5-6-12-14)
- *Grigliatina di pesce con calamaro e gamberi** Euro 18,00
**Grilled fish with squid and prawns*
(Allergeni / Allergens 2-4-12-14)
- Cotoletta con patate** Euro 14,00
Cutlet with potatoes
(Allergeni / Allergens 1-3-5-6)
- Patatine fritte** Euro 6,00
French fries
(Allergeni / Allergens 1-5-6)

DESSERT

- Gelato artigianale** Euro 6,00
Homemade ice cream (three flavors)
(Allergeni / Allergens 7)
- Affogato al caffè** Euro 8,00
Coffee with ice cream
(Allergeni / Allergens 7)
- Tagliata di frutta di stagione** Euro 5,00
Sliced seasonal fruits
(Allergeni / Allergens 5-8)

N.B.: * Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o son stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai senti del Reg. CE 852/04.

To guarantee food quality and safety, the products administered are frozen at the origin by the manufacturer or have been subjected to blast chilling and negative conservation, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE / SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fishes and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)
8. Frutta a guscio / Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

Se hai delle allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo al personale e di leggere l'informativa dedicata agli allergeni.
If you have any allergies and/or intolerances please inform our staff and read the statement dedicated to allergens.