

Insalatone assai ghiottone

MISTA

Iceberg, radicchio, finocchio, carote, pomodorini
Green salad, red salad, fennel, carrots and cherry tomatoes
€ 11.00

GRECA

Iceberg, olive, cipolle e feta
Mix salad, olives, onions and feta cheese
€ 13.00

BUFALA

Iceberg, pomodorini cherry, olive nere, mozzarella di bufala
campana d.o.p e basilico
Green salad, cherry tomatoes, black olives, buffalo mozzarella and basil
€ 14.00

RICCA

Iceberg, radicchio, finocchio, carote, pomodorini,
tonno, olive e mozzarella
*Green salad, red salad, cherry tomatoes, carrots, fennels,
olives, tuna, mozzarella cheese*
€ 14.00

CAPRESE

Pomodoro ramato, mozzarella, basilico e origano
Tomatoes, mozzarella, basil and origan
€ 11.00

CAESAR TAMA

Iceberg, radicchio, finocchio, carote, pomodorini,
tacchino e crostini
*Green salad, chicory, cherry tomatoes, carrots, roast turkey,
fennels, bread croutons*
€ 14.00

SALMONE

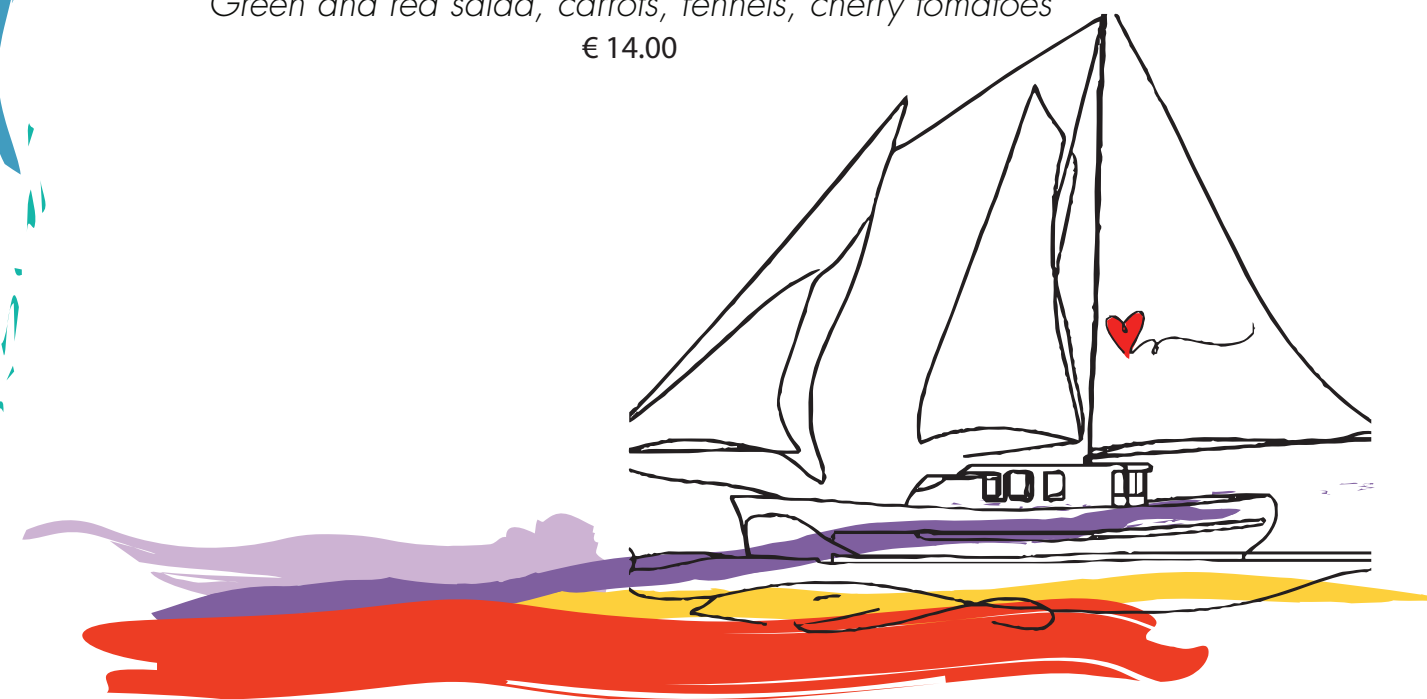
Iceberg, radicchio, rucola, salmone affumicato,
gamberi rossi, salsa vinegrette
*Green and red salad, smoked salmon, seared prawns,
rocket and vinaigrette*
€ 11.00

TONNO

Iceberg, radicchio, carote, finocchio, pomodorino,
tartare di tonno e salsa vinaigrette
*Green and red salad, carrots, fennels, cherry tomatoes,
tuna tartare and vinaigrette*
€ 15.00

PARMA

Iceberg, radicchio, carote, finocchio, pomodorino, rucola,
veli di prosciutto crudo di Parma e salsa vinegrette
Green and red salad, carrots, fennels, cherry tomatoes
€ 14.00



Con la frutta si sa che si rutta

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

Fresh fruit salad

€ 8.00

MACEDONIA CON GELATO

Fresh fruit salad with icecream

€ 9.00

MELONE

Melon

€ 8.00

ANGURIA

Watermelon

€ 8.00

ANANAS

Pineapple

€ 8.00

PIATTO DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Mixed Fresh fruit platter

€ 9.00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Mixed Fresh fruit platter

€ 15.00

*I nostri dolci sono rime dolci
raffinati perchè con cura preparati*

DOLCI DEL GIORNO PREPARATI DALLA NOSTRA PASTICCERIA

Homemade dessert of the day made by our special pastry chef

€ 9.00

HAMBURGER

Hamburger di fassona con pesto di rucola
e millefoglie di patate

Fassona hamburger with rocket pesto and sliced potatoes

€ 18.00

BURGER VEGANO

Burger vegano con cipolla caramellata
spinacino, pomodoro confit e guacamole

Vegan burger with caramellized onions, spinach, tomatoes and guacamole

€ 18.00

*Con i contorni prendi
i poteri degli unicorni*

Insalata verde

Green salad

€ 6.00

Insalata mista

Mixed salad

€ 6.50

Insalata di pomodori

Tomato salad

€ 6.50

Patate fritte

French fries

€ 6.50

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

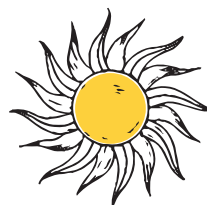
€ 8.50

Patate al forno

Grilled vegetables

€ 8.50

*Con i secondi piatti
non si diventa chiatti*



ORATA
Orata bio alla griglia
Bio grilled seabream
€ 22.00

GRIGLIATA DI MARE
Grigliata di mare con calamari, gamberi rossi, scampi e tonno
Mix grilled fish with squids, red prawns, scampi and tuna
€ 26.00

CALAMARI FRITTI
Deep fried squids
€ 19.00

FRITTURA MISTA DI MARE
Deep fried mixed seafood
€ 21.00

TATAKI
Tataki di tonno in crosta di sesamo, salsa piccante,
maionese al mirto e carote al miele di castagno
*Tuna tataki in sesame croust, spicy sauce,
myrtle mayonnaise and honey carrots*
€ 26.00

ROMBO
Filetto di rombo in crosta di pistacchio con salsa
ai frutti rossi, crema di patate al rosmarino e cialda croccante
*Turbot fillet in pistachio croumble with redberrys sauce,
rosmary potatoes cream and crispy biscuits*
€ 20.00

ANGUS
Tagliata di Angus alla brace con chips di patate viola,
pomodoro confit e crema di zucchine alla menta
*Sliced angus with purple potatoes crisps,
tomatoes and mint zucchini,s cream*
€ 26.00

BIMBI

KIDS MENÙ

Primi

BIANCA
Penne in bianco (con burro o olio evo)
Pasta with butter or evo oil
€ 8.00

ROSSA
Penne al sugo di pomodoro
Pasta with tomatoes sauce
€ 10.00

VERDE
Penne al pesto di basilico
Pasta with fresh basil pesto
€ 10.00

ROSSA A POIS
Malloreddus alla campidanese
Made with fresh sausage and tomato sauce
€ 10.00

Secondi

Cotoletta di tacchino con patatine fritte
Chicken cutlet with french fries
€ 12.00

Fish and chips con patatine fritte
Fish and chips
€ 12.00

BEVANDE DRINKS

Acqua Naturale\ gasata

1/2 litro € 2.00

1 litro € 2.50

Tè limone e pesca € 3.50

Lurisia (slow Food) Gassosa, Chinotto, Aranciata € 3.50

Red Bull € 4.00

SUCCHI € 4.50

Ananas, Ace, Pera, Pesca, Mela, Albicocca, Mirtillo,

Mango e Maracuja

Pomodoro (condito + € 1.00) € 3.00

SPREMUTE FRESCHE € 4.00

Arance, Pompelmo, Mista

APERITIVI IN BOTTIGLIA € 5.00

Crodino, San bitter, Campari soda, Cocktail Sanpellegrino

€ 4.00

BIRRA BEER

Birra Ichnusa alla spina piccola € 3.00 media € 5.00

Birra Ichnusa alla spina non filtrata piccola € 3.50 media € 6.00

Panache piccola € 3.50 media € 5.50

Birra Ichnusa in bottiglia 33cl € 3.50

Ichnusa Lemon 33cl € 3.50

Corona € 4.50

Birra Ichnusa non filtrata 33cl € 4.00

Birra Ichnusa Ambra 33cl € 4.50

Birra analcolica € 4.00

BIRRE ARTIGIANALI CRAFT BEER

Lunamonda (Blanche) **BIRRIFICIO MEZZAVIA** 33cl € 7.00 75cl € 14.00

Meridie (Bionda) 33cl € 7.00 75cl € 14.00

Stilema (IPA) 33cl € 7.00 75cl € 14.00

Gare de Rouban (Rossa) 33cl € 7.00 75cl € 14.00

Primula (Bionda gluten free) 33cl € 7.00

City folk bionda 33cl € 7.00

*Con i primi piatti
si sa che poi ti imbratti*

VONGOLE

Bavette alle vongole

Spaghetti with clams

€ 20.00

BOTTARGA

Bavette alle vongole e bottarga
di muggine di Cabras

Spaghetti with clams and salted mullet roe (bottarga)

€ 22.00

FREGULA

Fregula ai frutti di mare, calamari
e gambero rosso di Mazara

*Homemade fregula (spherical Sardinian pasta),
with seafood, squids and Mazara red prawn*

€ 20.00

MALLOREDDUS

Malloreddus alla Campidanese

Malloreddus alla campidanese ragù

(Malloreddus: Sardinian short pasta)

€ 18.00

TAGLIOLINI

Tagliolini al nero di seppia, con pomodorini,
burrata e crudo di gambero al lime

*Black squid ink homemade tagliolini, with cherry tomatoes,
burrata and raw shrimp with lime*

€ 20.00

PACCHERI

Paccheri con tonno fresco, pomodorini, olive e capperi

Paccheri pasta with fresh tuna and cherry tomatoes, olives and capers

€ 23.00

TROFIE

Trofie al pesto

Trofie with pesto

€ 20.00



"TERRA TAMA" SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO

Prosciutto pepato, mustela, guanciale, salsiccia secca fiore sardo dop,
granglona 24 mesi, ovinsard, ricotta mustia,
juncu e olive di gonnosfanadiga

Sardinian cured meat and cheese platter:

*Black Pepper ham, Sardinian Mustela pork ham, guanciale (pork jowl), dried sausage,
Fiore Sardo DOP (seasoned pecorino), Granglona cheese aged 24 months,
Ovinsard cheese (blue veined pecorino cheese), ricotta mustia (salted and slightly smoked),
Juncu cheese (semi-matured cheese made from sheep and goat's milk),
olives from Gonnosfanadiga*

€ 17.00 (per due persone) - € 12.00 (per una persona)

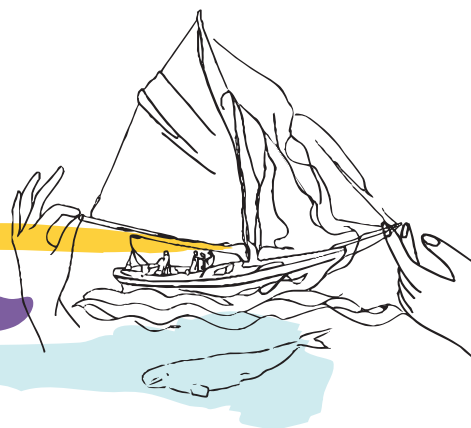
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATINE E FRUTTA SECCA

Pecorino fiore sardo dop (stagionato), granglona 24 mesi,
ovinsard (erborinato), ricotta mustia e juncu (semistagionato)

Sardinian cheese platter served with jam pairings and dry fruit:

*Pecorino Fiore Sardo DOP (Sardinian seasoned hard sheep milk cheese),
Granglona cheese aged 24 months, Ovinsard cheese (blue veined pecorino cheese),
Ricotta mustia (salted and slightly smoked),
Juncu cheese (semi-matured cheese made from sheep and goat's milk).*

€ 16.00



Crudi ma non rudi

GRAN CRUDO

Scampi, gamberi rossi, tartare di tonno, tartare del giorno,
sashimi di pescato del giorno, gel di frutta, soia e sorbetto

*Scampi, red prawn, tuna tartare, daily fish tartare, daily sashimi
fruits gel, soya and sorbetto*

€ 60.00 (per due pax)

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1.00
Caffè americano, orzo, decaffeinato	€ 1.50
Ginseng	€ 1.50
Ginseng grande	€ 3.00
Ginseng cappuccino	€ 2.50
Caffè corretto	€ 2.00
Caffè doppio	€ 2.00
Caffè shakerato	€ 4.00
Cappuccino	€ 2.00
Cappuccino decaffeinato	€ 2.50
Cappuccino d'orzo	€ 2.50
Cappuccino di soia	€ 2.50
Marocchino	€ 2.00
Latte bianco	€ 1.00
Latte macchiato	€ 2.00
The e Tisane calde	€ 2.00
Crema caffè	€ 3.00

SPIRITI SARDI

BRESCA DORADA

Limoncello	€ 5.00
Fil'e Ferru	€ 5.00
Arangiu	€ 5.00
Mandarino	€ 5.00
Mirto	€ 5.00
Mirto amaro	€ 5.00
Figu Morisca	€ 5.00
Finocchietto selvatico	€ 5.00
Mata falua (grappa)	€ 5.00


AMARI

SPIRITS



Branca Menta	€ 5.00
Fernet Branca	€ 5.00
Sambuca	€ 5.00
Liquirizia	€ 5.00
Amaro del capo	€ 5.00
Amaro del capo "red hot"	€ 5.00
Averna	€ 5.00
Montenegro	€ 5.00
Jagermaister	€ 5.00
Ramazotti	€ 5.00
Cinar	€ 5.00
Braulio	€ 5.00
Unicum	€ 5.00
Amaretto Di Saronno	€ 5.00
Bailey's	€ 5.00
Bomba carta	€ 8.00
Pratium	€ 5.00
Amaro erbe e spezie	€ 5.00
Amaro erbe e fiori	€ 5.00

GRAPPE



CASTAGNER	
Prosecco	€ 5.00
24 Mesi barrique	€ 6.00
Prime uve bianche	€ 5.00
Prime uve nere	€ 6.00

*Con gli antipasti rimangono
sempre tutti entusiasti*



POLPO ALLA BRACE

Polpo scottato su crema di carote con salsa piccante,
mirepoix di patate violetta e tuille al pistacchio
*Seared octopus on carrots cream with spicy sauce,
purple potatoes and pistachio biscuits*
€ 20.00

INSALATA DI MARE

Insalata di mare con molluschi, crostacei, frutti di mare
e verdure all'agro e citronette agli agrumi
*Seafood salad with shellfish, seafood,
sweet and sour vegetables and citrus flavoured vinaigrette*
€ 18.00

TARTARE DI TONNO

Tartare di Tonno, gel di pera Williams e cannella, corallo
al mango e spugna al nero di seppia,
*Tuna tartare, Williams pears gel and cinnamon,
mango coral and black in squid sponge*
€ 25.00

COZZE

Cozze locali in zuppetta al sugo di pomodoro,
alla marinara o impepata
*Local mussel soupcooked with fresh tomato sauce,
with garlic and parsley or with black pepper*
€ 19.00

COUS COUS

Cous cous al vapore su hummus di ceci con seitan
marinato agli agrumi, verdure e pomodorino
*Cous cous with hummus with marinated citrus seitan,
vegetables and cherry tomatoes*
€ 18.00



Tamatete 
lifestyle mood

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento (CE).

The fish destined to be consumed raw or practically raw, it has undergone preventive remediation treatment, complies with requirements of the European regulation(CE).

coperto € 3.00 a persona



Tamatete 
lifestyle mood



*Ad insindacabile giudizio di Daniele
non viene servito il formaggio
per i primi e i secondi di mare*



Tamatete
lifestyle mood 

Tamatete



Lo trovammo così...
Piccolo e improbabile, ma pieno di colori,
finestre e scorci che guardavano l'orizzonte

Quell'orizzonte ci mostrò
l'avanti, il sogno, e l'impossibile

Ma impossibile non fu più.

Con grinta e caparbia, gentilezza ed amore,
di fronte alla bellezza grande,
che la natura ostinata
ci mostrava, nacque e crebbe
l'idea del TAMATETE,
come un modo di vivere
un lifestyle mood
che ci permetteva
di abbracciare la semplicità
e la purezza della vita sulla spiaggia.

E così, con il passare degli anni,
il Tamatete divenne, non solo un chiosco,
ma un lido "magico" dove l'anima poteva
trovare pace e rinnovamento.

Anna