

Benvenuti

Welcome

Benvenuti

*Al kings serviamo Prodotti Sardi Freschi, li prepariamo al momento, rispettiamo i giusti tempi di cottura, al fine di esaltare i Profumi e i Sapori veri della Sardegna. Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti in nostra compagnia e ci scusiamo fin d'ora per i conseguenti **tempi di attesa**.*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze e di prodotti che provocano **allergie** o **intolleranze**, sono disponibili rivolgendosi al responsabile, pertanto Vi invitiamo a comunicare le Vostre allergie ed intolleranze prima dell'ordinazione.*

*Il nostro pane fatto da farine selezionate macinate a pietra, acqua di Sardegna; grazie alla Pastamadre viva lievita naturalmente per più di 30 ore prima di essere cotto nel forno a legna.
Fatto oggi dalla Pizzeria El Pultal, ma come lo si faceva in passato.*

Ci scusiamo se qualche piatto non è disponibile ma la nostra Terra o il nostro Mare di Sardegna, non sempre sono così generosi. Solo in loro assenza utilizziamo prodotti non locali o surgelati

*Il nostro nome: dal 1977 il King's pub è stato il locale di riferimento della movida algherese; nel 2011 è stato trasformato in un ristorante, mantenendo il suo nome originale, parte integrante della storia di Alghero
coperto 2,50 euro*

Welcome

*At kings we serve food made with Sardinian products. Everything is fresh and cooked on the spot. This way all flavours and aromas are enhanced. We hope you will enjoy your meal and stay with us. We apologies in advanced for the **cooking waiting time**.*

*If you have any **allergy** or **intolerance** problem, Please let us know before you order,
Our manager will look after you.*

Our bread is made from selected flours, Sardinian water and sea salt, with a natural yeast called "Pasta madre viva", naturally raised for more than 30 hours, before being baked in a wood oven. Made today from the Pizzeria El pultal but is the same way of the past.

*We apologize if some courses are not available, but the Sardinian land and sea are not always so generous. When Sardinian fresh products are not available,
Ingredients may be replaced with non-local or frozen ones.*

*Since 1977 the King's Pub has been a milestone in Alghero's nightlife. In 2011 it has become a restaurant, keeping its original name, as essential part of Alghero history
cover charge 2,50*

I piatti dello chef

Our tips

antipasto - starter

Il percorso di crudi e le loro leggere marinature

Carpaccio di spigola con scorza di agrumi del Milis su zuccina al limone e ricotta mustia;
Tartare di gamberone imperiale mediterraneo
su panzanella (pomodori datterini, cipollotto, capperi, pane civraxiu) e pesto di pistacchio;
Tartare di tonno con capperi di Selargius, pomodoro datterino e olio evo di Alghero,
su mousse di ricotta di pecora e crema di latte
la nostra fantasia di tonno;
Tartare di cernia, coulis di pomodoro, cialda al nero di seppia;
Carpaccio di dentice con olio al pepe rosa di Alghero, capperi, rucola, finocchi al limone

*Carpaccio of sea bass with citrus peel, zucchini with lemon and smoked ricotta;
Tartare of Mediterranean imperial prawns
panzanella (tomatoes, onion, capers, sardinian bread) and pistacchio pesto;
Tartare of tuna, capers, cherry tomatoes and olive oil of Alghero, on sheep's ricotta and milk cream;
Cubes of Tuna;
Local grouper tartare, tomatoes coulis, salt, oil, pepper, lemon, cuttlefish black wafer;
Carpaccio of mediterranean snapper, oil with pink peper, rocket, fennel with lemon;
euro 35
solo su prenotazione
to book in advance*

I crudi su richiesta possono essere preparati **senza glutine**
Chiediamo di comunicare eventuali allergie prima della prenotazione
Our crudità can be prepared **gluten free**

If you have any **allergy** or **intolerance** problem, please let us know before you order,
Il gamberone mediterraneo imperiale, in caso di assenza di prodotto fresco, potrebbe essere surgelato
Our imperial prawn can be frozen, if we do not find fresh and local product

Antipasti del nostro Mare

Starters from our sea

Tris di crudi

- ... Carpaccio di spigola con scorza di agrumi del Milis su zuccina al limone e ricotta mustia
- ... Tartare di gamberone imperiale mediterraneo su panzanella (pomodori datterini, cipollotto, capperi, pane civraxiu) e pesto di pistacchio
- ... Tartare di tonno con capperi di Selargius, pomodoro datterino e olio evo di Alghero, su mousse di ricotta di pecora e crema di latte

Carpaccio of sea bass with citrus peel on zucchini with lemon and smoked ricotta,

Tartare of Mediterranean imperial prawns

on panzanella (tomatoes, onion, capers, sardinian bread) and pistacchio pesto

Tartare of tuna, capers, cherry tomatoes and olive oil of Alghero, on sheep's ricotta and milk cream

euro 22

seconda della disponibilità

depending from the sea

Carpaccio di spigola marinata

Carpaccio di spigola all'amo marinata (cottura a freddo) con agrumi del Milis, zucchine al limone e ricotta mustia, ravanello, bottarga di muggine misticanza, pesto di sa Ziba (asparago di mare) e mandorle

Carpaccio of sea bass marinated with citrus, zucchini with lemon and smoked ricotta, radish, mullet fish roe, salad, seaweed and almond pesto

euro 16

Seppiette kings

Seppiette cotte al forno con pecorino semistagionato (forte) di Gavoi agretto di pomodoro fresco, acciughe, olive, alloro, vernaccia, ricotta mustia pesto di asparago di mare e mandorle

Cuttlefish with seasoned pecorino cheese (Sardinian strong cheese),

tomato sauce, anchovies, olives, bay, vernaccia wine, smoked ricotta

pesto of seaweed and almonds

euro 17

Tutti gli antipasti del nostro mare su richiesta possono essere preparati senza glutine

Invitiamo a comunicarci eventuali intolleranze e allergie

Our starter from the sea can be gluten free on demand

If you have any allergy or intolerance problem, please let us know before you order

Le seppiette, in caso di assenza di prodotto fresco, potrebbero essere surgelate

Our cuttlefish can be frozen, if we do not find fresh and local product

Antipasti dalla terra Sarda

Starters from the Sardinian land

Tartare di filetto di pecora

Tartare con capperi di Selargius, cipollotto, limone, zenzero,
su crema di pecorino fiore sardo di Gavoi e verdure croccanti marinate in latte di capra
*Tartare of free ranged Sardinian sheep fillet, with capers, spring onion, ginger and lemon,
on pecorino cream, vegetable marinated with goat milk*

euro 15

Caprese... a modo mio

Caprese destrutturata con mozzarella di bufala,
pomodoro ciliegino, spuma di mozzarella, pesto al basilico e pistacchio
e i suoi contorni
cipolle rosse caramellate, peperoni al forno, zuccina marinata al limone e ricotta mustia,
brunoise di verdure al finocchietto selvatico
*Caprese with bufala mozzarella, cherry tomatoes, mozzarella foam,
basil and pistacchio pesto and its sides:
caramelized red onion , baked pepper, zucchinis with lemon and smoked ricotta,
vegetables brunoise with wild fennel*

euro 15

Nella preparazione della crema di pecorino utilizziamo una piccola quantità di latte vaccino

We use a small amount of cow's milk in the preparation of pecorino cream

Tutta la nostra carne proviene da allevamenti del centro della Sardegna, da animali allevati allo stato brado

Our meat come from central Sardinia, free range and organic

I nostri antipasti di terra non contengono glutine. Our starter from the land are gluten free

Primi piatti dal nostro Mare

Pasta from our Sea

La carlofortina

Soquadro di grano duro
con tonno fresco, scottato in padella, concassea di pomodoro
ed il nostro pesto di pistacchio
(pistacchio, basilico, limone, parmigiano, pecorino, aglio, acciughe, olio evo)

*Short pasta with fresh red tuna, tomatoes, our pesto of pistacchio
(pistacchio, basil, lemon, parmesan, pecorino cheese, garlic, anchovies, olive oil evo)*

euro 16

Il gamberone, la vongola e la bottarga

Spaghetti di grano duro
con gamberoni mediterranei, vongole veraci di Sardegna
grattugiata di bafra di bottarga di muggine, acqua di pomodoro, bisque di gamberi,
finocchietto selvatico

*Spaghetti with mediterranean prawns, Sardinian clam,
mullet fish roe, bisque of prawns, tomato water, wild fennel*

euro 17

Anguilla Sarda affumicata... cacio e pepe

Spaghettoni di grano duro trafilato a bronzo, con filetti di anguilla sarda di Cabras affumicata con
macchia mediterranea, pecorino, burro, salvia,
spolverata di lievito di birra essiccato a bassa temperatura,
pepe a mulinello

*Spaghettoni, extruded in bronze, pecorino and pepper,
fillet of sardinian eel smoked with wood of mediterranean scrub, butter, sage,
sprinkling of dried brewer's yeast at low temperature*

euro 18

La nostra pasta è ad essiccazione lenta, l'utilizzo di grano duro italiano e la nostra cucina espressa
implicano che la preparazione della pasta ha necessità di tempi lunghi,
ci scusiamo fin d'ora per l'attesa.

Our pasta is slow drying, the use of Italian durum wheat and our express cooking
implies that the preparation needs long time,
we apologize for waiting time.

Il gamberone, in caso di assenza di prodotto fresco, potrebbe essere surgelato
Our prawns can be frozen, if we do not find fresh and local

Primi piatti dalla terra Sarda

Pasta from Sardinian land

Guanciaie e zafferano

Spghettone di grano duro trafileto a bronzo
con guanciaie tradizionale di Villanova Monteleone,
zafferano di San Gavino, profumo di timo selvatico,
su crema di pecorino Granaglona di Nulvi
pepe a mulinello

*Spghettone extruded in bronze with pig cheek of Villanova Monteleone,
saffron, flavor of wild timo, on a bed of pecorino cream, pepper*

euro 16

Ravioli freschi di Alghero

Ravioli freschi all'uovo con ricotta e spinaci
in crema di pecorino e formaggio erborinato, salvia e pepe fresco a mulinello

*Hand made ravioli with eggs with ricotta and spinach
pecorino and blue cheese, butter, sage and pepper*

euro 16

Ravioli al Brasato di Pecora

Ravioli all'uovo fatti a mano
ripieni di brasato di pecora sarda al cannonau
in crema di burro leggermente salato,
salvia e pepe fresco a mulinello

*Hand made ravioli with brazen sardinian sheep at cannonau wine,
in a cream of butter, sage and pepper*

euro 16

I nostri ravioli contengono uova
La nostra pasta contiene glutine
Ravioli has eggs as ingredient
Our pasta contain gluten

Secondi dal nostro Mare *Main courses from our Sea*

Spigola... vernaccia e zafferano

Filetto di spigola cotto al forno con vernaccia e zafferano di San Gavino
crema di vongole, cozze, verdure dell'orto croccanti
pesto di asparago di mare e mandorle

*Fillet of sea bass oven baked with vernaccia (sardinian dry wine) and saffron,
fried vegetable, clams reduction, mussels, seaweed and almonds pesto*

euro 19

Filetto di tonno

Filetto di tonno leggermente scottato in padella
in crosta di pistacchio, sesamo bianco e nero, nocciole,
accompagnato con peperoni rossi al forno, cipolla rossa caramellata,
crema di ricotta mustia al limone

*Lightly seared tuna steak encrusted in pistachio, black and white sesame and hazelnuts (rare inside),
roasted red peppers, red onion cooked with cannonau, smoked ricotta with lemon*

euro 20

"La cassola di zia Ziromina"... a modo mio

Zuppa di pesce cremosa, secondo un'antica ricetta di Stintino
con filetti di pesce di scoglio, crostacei e molluschi locali, pane civraxiu,
crema di vongole veraci, pesto di asparago di mare e mandorle

*Fish soup, with shellfish and seafood, sardinian black typical bread,
clams reduction, seaweed and almonds pesto*

euro 17

Aragosta alla catalana a modo nostro

aragosta locale con cipolla, pomodorini, finocchi, peperoni

lobster with onions, tomatoes, fennel and peppers

euro 160 per KG

*solo su prenotazione a seconda della disponibilità
to book in advance depending on availability*

Il tonno e l'aragosta sono senza glutine mentre la spigola e la cassola su richiesta. I crostacei potrebbero esser surgelati
Tuna and lobster are gluten-free, sea bass and cassola on demand. Shell fish can be frozen.

Secondi dalla terra Sarda *Main courses from Sardinian land*

La pecora sarda

filetto di pecora marinato con sapa di miele e spezie di macchia mediterranea,
leggermente scottato in padella e verdure aromatizzate al latte di capra e fritte

... costoletta e brunoise di verdure dell'orto ,

Lightly seared sheep fillet (rare inside)

marinated with abbamele (burned honey) and spices of mediterranean scrub

with fried vegetable flavored with goat milk

rib with crunchy vegetable

euro 18

Filetto di manzo al cannonau

Filetto di Manzo al cannonau, bacche di ginepro,
verdure dell'orto croccanti, cipolle rosse caramellate

battuto di patate aromatizzate alle erbe

Beef fillet cooked in reduction of Cannonau (red wine), juniper,

crunchy vegetable, red onion caramelized,

beaten potatoes with herbs

euro 22

La carne di pecora selezionata per il nostro menù ha un gusto delicato

The meat of sheep selected for our menu has a delicate taste

La nostra carne proviene da animali allevati allo stato brado

Our meat comes from animals raised in the wild.

Nei nostri secondi della terra sarda c'è la presenza di glutine, su richiesta possono essere fatti senza glutine.

On demand gluten free.

Le nostre proposte per i vegetariani e vegani

vegetarian and vegan dishes

antipasto - starter

Caprese... a modo mio

Caprese destrutturata con mozzarella di bufala,
pomodoro ciliegino, spuma di mozzarella, pesto al basilico e pistacchio
e i suoi contorni

cipolle rosse caramellate, peperoni al forno, zucchina marinata al limone e ricotta mustia,
brunoise di verdure al finocchietto selvatico

*Caprese with bufala mozzarella, cherry tomatoes, mozzarella foam,
basil and pistacchio pesto and its sides:*

*caramelized red onion , baked pepper, zucchini with lemon and smoked ricotta,
vegetables brunoise with wild fennel*

euro 15

Primo vegetariano - Vegetarian pasta

Ravioli freschi di Alghero

Ravioli freschi all'uovo con ricotta e spinaci
in crema di pecorino e formaggio erborinato, salvia e pepe fresco a mulinello

*Hand made ravioli with eggs with ricotta and spinach
pecorino and blue cheese, butter, sage and pepper*

euro 16

Primo vegano - Vegan pasta

Spaghettoni di grano duro su vellutata di carote, julienne di verdure dell'orto
Spaghettoni on velvety carrots, julienne of vegetables

euro 16

La caprese non contiene glutine. Our caprese is gluten free

I ravioli e la pasta contengono glutine

Our ravioli and vegan pasta contain gluten

I nostri ravioli contengono uova

Our hand made ravioli contain eggs

Per i Vostri bambini
For your children

Malloreddus

Malloreddus di grano duro al sugo di pomodoro fatto in casa

Sardinian short pasta with hand made tomato sauce

euro 7

Malloreddus

Malloreddus di grano duro con olio evo di Alghero o burro

Short pasta with olive oil Evo or butter

euro 7

Cotoletta

Cotoletta di pollo sardo allevato a terra

fatta in casa

e zucchine fritte

Milanese fried sardinian chicken cutlet and fried zucchini

euro 8

La nostra panatura delle cotolette è fatta con uova bio e contiene glutine
Our cotoletta breeding has organic has eggs as ingredient and contains gluten

I nostri dessert dello chef

Our home made desserts

Mousse al cioccolato dello chef

mousse al cioccolato fondente fatta in casa con petali di mandorle e granella di pistacchio

Hand made dark chocolate mousse with almonds petals and chopped pistacchio

euro 6

Dolce sardo alla ricotta

dolce morbido alla ricotta di pecora, grappa al miele, polvere di caffè,
con scaglie di cioccolato fondente

Mousse made of Sardinian ricotta sheep's cheese, honey grappa, coffee powder and chocolate flakes

euro 7

Semifreddo al torrone

Semifreddo al torrone e mandorle, scaglie di cioccolato,
con coulis di pesca alla vernaccia e scorza di limone caramellata

*Semifreddo at nougat and almonds, chocolate flakes,
with peach sauce in vernaccia wine (dry sardinia wine), candied lemon*

euro 7

Semifreddo al moscato

Semifreddo alla grappa di moscato sardo,
con arance caramellate e coulis ai frutti di bosco al cannonau

Parfait with grappa, candied orange and wild berries sauce with cannonau wine

euro 7

Sorbetto

Sorbetto al limone

lemon sorbet

euro 4,50

Tutti i nostri dolci sono senza glutine - Our dessert are gluten free

Il semifreddo al torrone, il semifreddo alla moscato e la mousse al cioccolato contengono latte vaccino

Semifreddo with nougat, semifreddo with moscato and chocolate mousse are with cow milk

Tutti i nostri dolci contengono uova tranne il sorbetto. Our dessert contains eggs, except lemon sorbet

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

Regolamento Unione Europea, numero 1169/2011

- allegato II

Elenco degli ingredienti allergenici presenti

Alcuni ingredienti utilizzati in questo Ristorante contengono tali ingredienti

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 latte e derivati (lattosio)
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci varie, pistacchi, noci macadamia)
- 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 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze e di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al responsabile. Massimiliano sarà a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime.

"Substances or products causing allergies or intolerances"

EU regulation number 1169/2011 -

Annex II

List of allergenic ingredients

Some ingredients used in this restaurant contain these ingredients

- 1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats 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 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 soybean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;(d) plant stanol ester produced 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) lactitol;*
- 8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;*
- 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 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;*
- 13. Lupin and products thereof;*
- 14. Molluscs and products thereof.*

The information about the presence of substances and products causing allergies or intolerances are available by contacting the manager. Massimiliano will be on hand to provide any support or information, including through the presentation of appropriate documentation, recipe, original labels of raw materials.