

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 é 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

antipasti - starters

Salmone

Salmone marinato agli agrumi e pepe di sichuan con salsa all'arancia e caffè,
pistacchio e gocce di yogurt
(pesce, frutta secca, latte, solfiti)

*Marinated salmon in orange sauce and sichuan pepper, with coffee and orange sauce,
pistachios and yoghurt drops*

euro 17

Carpaccio di seppia

Carpaccio di seppia marinata all'erba cipollina e menta con spaghetti di zuccina
e porro fritto croccante

(molluschi)

Mint and chive marinated cuttlefish carpaccio with courgette spaghetti and crunchy fried leek

euro 16

Polpo

Polpo cotto a bassa temperatura con maionese al basilico, cipolla in agrodolce
e foglia di pane alle erbe

(molluschi, uova, solfiti, glutine)

Slow baked mediterranean octopus with basil mayonnaise, sweet and sour onions and herb bread leaf

euro 16

Tonno

Tonno scottato con crema di melanzana affumicata, avocado e pomodoro essiccato
(pesce, latte, frutta secca)

Seared tuna with smoked aubergine cream, avocado and sundried tomato

euro 17

Burratina

Burratina con crema di pomodoro al timo, polvere di olive nere e cialdina di mais e parmigiano
(latte)

Burrata with thyme tomato sauce, black olive dust and corn and parmigiano waffles

euro 14

Pancetta

Pancetta di maiale in cottura gentile con salsa al miele e cannonau, peperone dolce
e pane alla paprika dolce

(latte, glutine, solfiti)

Slow cooked bacon with honey and cannonau sauce, sweet peppers and sweet paprika bread

euro 15

Primi piatti

Pasta

Tagliolino

Tagliolino di pasta all'uovo con calamaretti marinati allo zafferano, pomodoro datterino,
crumble di pane al nero di seppia
(uovo, molluschi, glutine, solfiti, sedano)

*Egg pasta Tagliolino with mediterranean squid marinated in saffron, plum tomatoes,
squid ink bread crumble*

euro 16

Fregola

Fregola sarda mantecata ai gamberi e zenzero con pisellini fini, guanciale pepato
e profumi di lime e timo

(crostacei, sedano, solfiti, glutine)

Sardinian fregola creamed with prawns, ginger and fine peas, peppered guanciale, lime and thyme scents

euro 17

Paccheri

Paccheri saltati alle cozze su vellutata di cannelli alla maggiorana e ricotta sarda affumicata
(molluschi, glutine, latte, sedano, solfiti)

Paccheri pasta with mussels on a marjoram and Cannellini beans cream with sardinian smoked ricotta

euro 16

Strigoli

Strigoli di semola profumati alla salsa di mare e mantecati alla crema di bottarga di Cabras
(crostacei, pesce, molluschi, sedano, glutine, solfiti)

Strigoli pasta scented with sea sauce and creamed with bottarga from Cabras

euro 17

Ravioli

Ravioli di formaggio con crema di burro montato, mandorle, papavero e pesto di pomodoro
(uovo, latte, sedano, frutta secca)

Cheese ravioli with butter freshly churned, almond, poppy and tomato pesto

euro 15

Secondi Piatti

Main courses

Pescato del Giorno

Filetto di pescato del giorno con vellutata di topinambur, le sue chips
e coriandoli di verdure all'origano

(pesce, sedano, solfiti)

Catch of the day fillet with topinambur cream and chips, oregano vegetables

euro 18

Spada

Spada fresco marinato e scottato con crema di pinoli, melanzana morbida e capperi

(pesce, frutta, sedano, solfiti)

Seared fresh swordfis marinated with pinenut cream, soft aubergine and capers

euro 18

Calamaro

Calamaro scottato con patata mantecata all'arancia, salmoriglio rosso e marmellata di cipolle rosse

(molluschi, sedano, frutta secca, solfiti)

Seared mediterranean squid with orange creamed potato, red salmoriglio and red onion marmelade

euro 17

Manzo

Controfiletto di manzo cotto a bassa temperatura con insalatina di funghi al rosmarino e crema di

rucola e sale affumicato

(sedano)

Slow cooked sirloin steak with rosemary mushrooms and rucola and smoked salt cream

euro 18

Agnello

Agnello con basilico e pomodoro secco, salsa alle noci e albicocche, cipollotto brasato

e guttiau al rosmarino

(frutta secca, sedano, glutine)

*Lamb with basil and sundried tomatoes, walnut and apricot sauce, grilled onions
and rosemary guttiau (typical sardinian bread)*

euro 18

Per i Vostri bambini
For your children

Strigoli

Strigoli di semola al sugo di pomodoro fatto in casa
(glutine)

Pasta with hand made tomato sauce

euro 6

Strigoli

Strigoli di semola con olio evo di Alghero o burro
(glutine, latte)

Pasta with olive oil Evo or butter

euro 6

Cotoletta

Cotoletta di pollo sardo allevato a terra
fatta in casa
e patatine fritte
(glutine, latte)

Milanese fried sardinian chicken cutlet and fried potatoes

euro 9

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 dessert dello chef

Our home made desserts

Crema di Mascarpone

Crema di mascarpone con ananas saltata al Martini Bianco e pepe rosa
(latte, uova, solfiti)

Mascarpone cream with Martini Bianco and pink pepper flavoured pineapple

euro 7

Ricotta Mantecata

Ricotta mantecata con pere al vino rosso e cialdina di pasta fillo
(latte, glutine, solfiti)

Ricotta with pears in red wine sauce and pastry waffle

euro 7

Banana Caramellata

Banana caramellata con crema pasticcera e brownies alle nocciole
(latte, uova, frutta secca)

Caramelized banana with pastry cream and hazelnut brownies

euro 7

Semifreddo al Frutto della Passione

Semifreddo al frutto della passione con salsa leggera ai frutti rossi
(latte,, uova)

Passion fruit parfait with a light red berry sauce

euro 7

Soffice di mele

Soffice di mele e cannella con crema all'uovo, uvetta e rum
(uovo, glutine, solfiti)

Apple and cinnamon pie with egg, raisin and rum cream

euro 7

Sorbetto

Sorbetto al limone

lemon sorbet

euro 4,50

"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.