

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 e sale marino; 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, 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 in 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

Tagliata di Salmone

Tagliata di salmone marinato e affumicato al thè verde con stracciatella al finocchietto
(pesce, latte)

Marinated and green tea smoked salmon steak with fennel stracciatella
euro 17

Insalatina di Seppia

Insalatina di seppia con crema di pisellini, patate allo zafferano e pane al nero di seppia
(molluschi, glutine, solfiti)

Cuttlefish salad with pea cream, saffron potatoes and cuttlefish ink bread
euro 16

Polpo

Polpo cotto a bassa temperatura con salsa leggermente agliata all'algherese e pane casereccio
(molluschi, glutine, solfiti)

Octopus cooked at low temperature with a lightly garlicky sauce and homemade bread
euro 16

Rana Pescatrice

Rana pescatrice alla catalana con pomodori sardi, cipolla in agrodolce e polvere di olive nere
(pesce, solfiti)

Catalan style Monkfish with Sardinian tomatoes, sweet and sour onion and black olive powder
euro 17

Burratina

Burratina con crema di pomodoro al timo, rughetta e guttiau di spianata di Bitti
(latte, glutine)

Burratina with tomato cream with thyme, rocket and guttiau from Bitti's spianata
euro 14

Coppa Sarda

Coppa sarda del Montiferru con ricotta allo zafferano, radicchio all'aceto cotto, miele e nocciole
(solfiti, frutta secca, latte)

Charcuterie of Sardinian Coppa from Montiferru with saffron ricotta, cooked vinegar, honey and hazelnuts
euro 16

Primi piatti

Pasta

Tagliolini alle Cozze

Tagliolini saltati alle cozze con crema di porri e friggitelto saltato
(glutine, uova, pesce, molluschi, sedano, solfiti)

Sautéed tagliolini with mussels, leeks cream and sautéed peppers

euro 16

Fregola

Fregola sarda mantecata ai gamberi e zenzero con guanciale pepato, casu axedu e
profumi di lime e timo

(glutine, sedano, latte, pesce, solfiti)

*Sardinian fregola creamed with prawns, ginger and peppered guanciale, sardinian cheese, lime and thyme
scents*

euro 17

Spaghetti al Nero di Seppia

Spaghetti alla chitarra al nero di seppia con calamaretti marinati allo zafferano,
pomodoro datterino e crema di basilico

(glutine, uova, pesce, molluschi, solfiti, frutta secca, sedano)

*Squid-Ink Spaghetti with saffron marinated squid,
datterino tomato and basil cream*

euro 16

Calamarata al Pesce Spada

Calamarata con ragù di pesce spada al pepe Seuchan, melanzana affumicata e
pesto di pomodoro secco

(pesce, uova, glutine, solfiti, latte, frutta secca, sedano)

*Calamarata with swordfish ragout with Seuchan pepper, smoked aubergine and
dried tomato pesto*

euro 17

Ravioli

Ravioli sardi di formaggio con crema di pecorino e ghisadu di agnello
(glutine, latte, uova, sedano, solfiti)

Sardinian cheese ravioli with pecorino cream and sardinian lamb stew

euro 15

Secondi Piatti

Main courses

Filetto di Pescato del Giorno

Filetto di pescato del giorno con insalatina di belga, uvetta e zuccina arrostita al timo
(pesce, solfiti)

Fillet of catch of the day with Belgian salad, raisins and courgette roasted with thyme
euro 18

Tonno Marinato

Tonno fresco marinato e scottato con pomodori alla soia e citronella, capperi e olive taggiasche
(pesce, soia, solfiti)

Fresh tuna marinated and seared with soy and lemongrass tomatoes, capers and Taggiasca olives
euro 18

Calamaro Scottato

Calamaro scottato con patata mantecata all'arancia, salmoriglio rosso e marmellata di cipolle rosse
(molluschi, frutta secca, solfiti)

Seared squid with potato creamed with orange, red salmoriglio and red onion jam
euro 17

Filetto di Manzo

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura con melanzana morbida infornata,
crema di prezzemolo e scalogno al vin cotto
(sedano, solfiti)

*Beef fillet cooked at low temperature with soft baked eggplant,
parsley and shallot cream in cooked wine*
euro 18

Pancetta

Pancetta cotta a bassa temperatura con tegolina di patata alle erbe e
salsa leggermente piccante affumicata
(sedano, solfiti, soia, senape)

*Bacon cooked at low temperature with herbs potatoes e
slightly spicy smoked sauce*
euro 16

Per i Vostri bambini *For your children*

Malloreddus

Gnocchetti sardi di semola al sugo di pomodoro fatto in casa
(glutine)

Pasta with hand made tomato sauce

euro 6

Malloreddus

Gnocchetti sardi 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,uova, 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

Tiramisù

Tiramisù con biscotto sbriciolato al caffè e spuma di mascarpone al cacao
(latte, uova)

Tiramisu with coffee crumbled biscuit and cocoa mascarpone mousse

euro 7

Crema Bruciata

Crema bruciata alla catalana aromatizzata al pistacchio
(latte, uova, frutta secca)

Pistachio burnt cream

euro 7

Brownies

Brownies con quenelle di ricotta mantecata
(frutta secca, latte, uova)

Brownies with ricotta cheese quenelle

euro 7

Semifreddo al Frutto della Passione

Semifreddo al maragujà con salsa ai frutti rossi
(latte, uova)

Passion fruit parfait with red berries sauce

euro 7

Tortino alle Nocciole

Tortino alle nocciole con salsa leggermente vanigliata
(glutine, uova, latte, frutta secca)

Hazelnut pie with lightly vanilla sauce

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.