



Benvenuti al Ristorante FronteMare,
un piccolo angolo di paradiso
dove si cucina il pesce per passione,
con un'attenzione particolare
rivolta ai nostri **amici celiaci**.

Nel nostro Ristorante vengono scelte
accuratamente materie prime
prive di glutine, nella nostra cucina si
utilizzano esclusivamente farine di riso,
di mais e pane senza glutine.
È così che garantiamo preparazioni e piatti
senza alcuna contaminazione.

**Tutti i nostri antipasti,
i secondi e i dolci sono Gluten Free!**
Perfino i nostri fritti sono uguali per tutti
e vengono preparati con farine prive di
glutine, che li rendono croccanti e sfiziosi.

Per quanto riguarda i primi piatti,
tutti i condimenti vengono serviti
con la pasta di grano duro o
con la pasta senza glutine
per chi è intollerante
o per chi semplicemente lo richiede.

Un'attenzione e una sensibilità
che ci ha portati
ad aderire al Programma
"AIC Alimentazione Fuori Casa",
per assicurare totale sicurezza ai nostri ospiti
nei loro pasti fuori dalle mura domestiche.

Per qualsiasi dubbio o chiarimento
non esitare a rivolgerti al nostro personale,
saremo felici di aiutarti.

Adesso non ci rimane che augurarti
Buon Appetito!


**fronte
mare**

ENJOYING AND TASTING

• cucina di mare per passione •

Benvenuti al Ristorante FronteMare,
Welcome to the FronteMare Restaurant, a
small corner of paradise where we are
passionate about seafood cuisine and special
attention to our **celiac friends**.

In order to ensure preparation
and dishes completely suitable for coeliacs
with any contaminations at all,
we carefully select **gluten-free** raw materials.
For this reason in our kitchen,
you'll find rice and corn flour
and gluten-free bread.

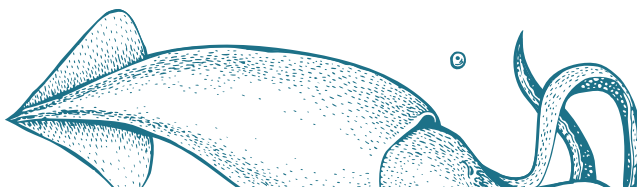
**All of our menu dishes are coeliac-friendly,
from the starters to the desserts!**
Actually, our gluten-free flour
is the secret for our crunchy
and delicious deep fried dishes.

As for the first courses,
all the condiments can be served either
with durum wheat pasta
or with gluten-free one,
you just need to request it!

This attention and sensitivity
have led us to join the
"AIC Alimentation Out of Home"
program, to ensure total safety
to our guests when eating out.

For any doubt or clarification
do not hesitate to contact our staff,
we will be happy to help you.

Now it's time to wish you
"Buon Appetito!"



ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI
UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI
NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2001

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE

*Key allergens used in this establishment as per
EU REGULATION 1169/2011, Annex II
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING
ALLERGIES OR INTOLERANCES*

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	01
<i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products thereof</i>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	02
<i>Crustaceans and crustacean products</i>	
Uova e prodotti a base di uova	03
<i>Eggs and egg products</i>	
Pesce e prodotti a base di pesce	04
<i>Fish and fish products</i>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	05
<i>Soybeans and soybean products</i>	
Soia e prodotti a base di soia	06
<i>Cereals containing gluten</i>	
Latte e prodotti a base di latte	07
<i>Milk and milk products</i>	
Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	08
<i>Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts)</i>	
Sedano e prodotti a base di sedano	09
<i>Celery and celery products</i>	
Senape e prodotti a base di senape	10
<i>Mustard and mustard products</i>	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	11
<i>Sesame seeds and sesame seed products</i>	
Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	12
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg</i>	
Lupini e prodotti a base di lupini	13
<i>Lupin and lupin products</i>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	14
<i>Molluscs and mollusc products</i>	

CARO OSPITE/CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE
E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO
AL NOSTRO PERSONALE E CHIEDI
PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO
E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI
PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.

*Dear guest/diner, please speak to a member
of our staff if you have any food allergies or intolerances,
and feel free to ask for information about our dishes
and beverages. We will be delighted to provide guidance
with any aspect of your order.*



**fronte
mane**

ENJOYING AND TASTING

• cucina di mare per passeggio •



Tutti "I nostri antipasti" sono Gluten Free / All our sea starters are Gluten Free

i nostri antipasti / OUR LAND AND SEA STARTERS

- * **Agliata algherese: pesce, aglio, pomodori secchi, salsa di pomodoro, aceto, olio EVO, peperoncino, prezzemolo** euro 17,00
* *Fish with agliata Algherese sauce: fish, garlic, dry tomatoes, tomato sauce, vinegar, chili pepper, extra-virgin olive, oil, parsley*
(Allergeni/Allergens 4-14)
- * **Tagliatelle di seppia al pesto: seppia, pesto di basilico, mandorle, pecorino, pomodorini confit, olio EVO, aglio** euro 20,00
* *"Tagliatelle" cuttlefish: cuttlefish into strips, basil sauce, almonds, pecorino cheese, confit cherry tomatoes, extra-virgin olive, garlic*
(Allergeni/Allergens 8,14)
- Guazzetto di cozze: cozze, pomodoro, aglio, prezzemolo, crostini di pane** euro 17,00
* *"Guazzetto" with mussels: mussels, tomato, garlic, parsley, croutons of bread*
(Allergeni/Allergens 14)
- * **Polpo fritto: polpo, melanzana a funghetto, aglio, olio EVO, prezzemolo, crema di pecorino** euro 18,00
* *"Fried Octopus": octopus, eggplant on cubes, garlic, extra-virgin olive, parsley, pecorino cheese*
(Allergeni/Allergens 14)
- * **Polpo planciato: polpo, patate, salsa al prezzemolo, sesamo, polvere di olive, cipolle in agrodolce, salsa romesco** euro 20,00
* *Planked Octopus: octopus, grilled potatoes, parsley sauce, sesame, olive powder, sweet and sour onions, romesco sauce*
(Allergeni/Allergens 8-11-14)
- ♥ * **Catalana di Crostacei: astice, scampi, gamberi, granchi, finocchio, carote, cipolla, peperoni, pomodoro, olio EVO e limone** MIN. 2 PERSONE | Per Persona euro 50,00
* *Catalan Seafood (min. 2 people): lobster, langoustines, prawns, crabs, fennel, carrots, onion, pepper, tomato, extra-virgin olive, and lemon*
(Allergeni/Allergens 2)
- * **Le Sarde Fritte con salsa Tzatziki: sardine impanate, uova, pan grattato, yogurt greco, cetrioli, aglio, limone, olio EVO** euro 16,00
* *Fried Sardines with tzatziki sauce: breaded sardines, eggs, breadcrumbs, Greek yogurt, cucumbers, garlic, lemon, extra-virgin olive oil*
(Allergeni/Allergens 3-4-7)
- * **Attinie** euro 20,00
* *Sea anemones*
(Allergeni/Allergens 2-4-14)
- ♥ * **Mix di antipasti FronteMare: selezione mista di antipasti scelti dal nostro chef** euro 26,00
* *Mix of starters "Frontemare" style: mixed selection of starters chosen by our chef*
(Allergeni/Allergens 2-4-14)
- Merenda del pastore: eccellenze di formaggi e salumi sardi con miele artigianale e confetture** euro 22,00
* *Shepherd's platter: selection of finest Sardinian cheeses and cured meats with artisan honey, jams*
(Allergeni/Allergens 7)

i nostri crudi / OUR RAW

- ♥ * **Nudi e crudi: selezione di pesci, crostacei e molluschi** euro 50,00
* *Nudi e Crudi: selection of fish, and shellfish, clams, served raw*
(Allergeni/Allergens 2-4-12-14)
- ♥ * **Tartare dello chef: pesce (in base alla disponibilità), frutta fresca, verdure di stagione, olio EVO, sale, limone** euro 26,00
* *Chef's Tartare: fish (based on availability), fresh fruit, seasonal vegetables, extra-virgin olive oil, salt, lemon*
(Allergeni/Allergens 4)
- Quattro ostriche** euro 20,00
* *Four oysters*
(Allergeni/Allergens 14)
- * **Gambero** Cad. euro 9,00
* *Prawns*
(Allergeni/Allergens 2)
- * **Scampo** Cad. euro 9,00
* *Langoustines*
(Allergeni/Allergens 2)

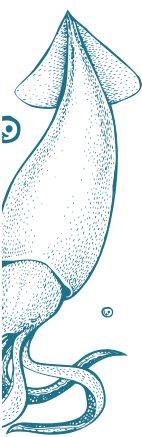
Alcuni piatti potrebbero contenere sostanze potenzialmente allergeniche. Nel menù, sotto a ogni piatto, sono indicati con gli appositi numeri gli allergeni presenti in essi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze: 1. Cereali 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 prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan del Brasile, 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.

Some dishes may contain potentially allergenic substances. In the menu, under the name of the dish are indicated by the appropriate number the allergens present in them. For more information please ask the restaurant staff. Substances or products causing allergies or intolerances: 1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products thereof 2. Crustaceans and crustacean products 3. Eggs and egg products 4. Fish and fish products 5. Soybeans and soybean products 6. Cereals containing gluten 7. Milk and milk products 8. Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts) 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame seeds and sesame seed products 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg 13. Lupin and lupin products 14. Molluscs and mollusc products.

* In assenza di prodotti freschi, si utilizzeranno prodotti surgelati di prima qualità
* Quality frozen ingredients may be used when fresh ingredients are unavailable

Coperto e servizio euro 3,50
Cover and service euro 3,50

♥ Consigliato da Noi
Recommended by us



i nostri primi / OUR PASTA AND RICE DISHES

Spaghetti vongole: vongole bottarga di muggine a scaglie, aglio, prezzemolo, olio EVO euro 22,00
Spaghetti with clams and bottarga: clams, shavings of mullet bottarga, garlic, parsley, extra-virgin olive oil
 (Allergeni/Allergens 1-4-14)



Linguine vongole: vongole bottarga di muggine a scaglie, aglio, prezzemolo, olio EVO euro 22,00
Linguine with clams and bottarga: clams, shavings of mullet bottarga, garlic, parsley, extra-virgin olive oil
 (Allergeni/Allergens 4-14)

* **Risotto ai crostacei: riso, scampi, gamberi, aglio, pomodoro, olio EVO, prezzemolo** MIN. 2 PERSONE | Per Persona euro 22,00
 * *Shellfish risotto (min. 2 people): rice, shellfish, garlic, tomato, extra-virgin olive oil, parsley*
 (Allergeni/Allergens 2)

♥ * **Paella: carne di pollo, carne di maiale, cozze, vongole, gamberi, scampi, calamari, piselli, peperoni, cipolla, aglio, prezzemolo, zafferano, limone** MIN. 2 PERSONE | Per Persona euro 30,00
 * *Paella (min. 2 people): chicken, pork meat, mussels, clams, prawns, langoustines, squid, peas, peppers, onion, garlic, parsley, saffron, lemon*
 (Allergeni/Allergens 2-4-12-14)

♥ * **Fregola sarda ai frutti di mare: cozze, vongole, calamari, scampi, gamberi, aglio, pomodoro, prezzemolo, olio EVO** MIN. 2 PERSONE | Per Persona euro 25,00
 * *Fregola pasta (min. 2 people): mussels, clams, squid, langoustines, prawns, garlic, tomato, parsley, extra-virgin olive oil*
 (Allergeni/Allergens 1-2-12-14)

Spaghetti all'algherese: vongole, capperi, olive verdi, olio EVO, pomodoro, aglio, origano euro 20,00
Spaghetti "algherese style": clams, capers, green olives, extra-virgin olive oil, tomato, garlic, oregano
 (Allergeni/Allergens 1-14)



Linguine all'algherese: vongole, capperi, olive verdi, olio EVO, pomodoro, aglio, origano euro 20,00
Linguine "algherese style": clams, capers, green olives, extra-virgin olive oil, tomato, garlic, oregano
 (Allergeni/Allergens 14)

♥ * **Culurgiones di mare al nero di seppia: ripieni di patata viola, calamaro e lime, su crema di rapa rossa e clorofilla di zucchine** euro 24,00
 * *Seafood culurgiones with cuttlefish ink: traditional fresh pasta filled with purple potato, squid, lime, on cream of red turnip, and zucchini chlorophyll extract*
 (Allergeni/Allergens 1-14)

Lasagna alla bolognese: pomodoro, ragù, olio EVO, cipolla, sedano, carote euro 18,00
Lasagna "bolognese style": tomato, ragù, extra-virgin olive oil, onion, celery, carrots
 (Allergeni/Allergens 1-7-9)

Spaghetti o Malloreddus al pomodoro e basilico euro 14,00
Spaghetti or Sardinian gnocchi with tomato and basil
 (Allergeni/Allergens 1)



Fusilli al pomodoro e basilico euro 14,00
Fusilli with tomato and basil sauce

Spaghetti alla carbonara: uovo, pecorino, guanciale, pepe euro 18,00
Spaghetti alla carbonara: egg, pecorino, guanciale (cured pork cheek), pepper
 (Allergeni/Allergens 1-3-7)



Linguine alla carbonara: uovo, pecorino, guanciale, pepe euro 18,00
Linguine alla carbonara: egg, pecorino, guanciale (cured pork cheek), pepper
 (Allergeni/Allergens 3-7)

Spaghetti vegetariani: verdure di stagione, cipolla, salsa di pomodoro, basilico euro 17,00
Vegetarian spaghetti: seasonal vegetables, onion, tomato sauce, basil
 (Allergeni/Allergens 1)



Linguine vegetariani: verdure di stagione, cipolla, salsa di pomodoro, basilico euro 17,00
Vegetarian linguine: seasonal vegetables, onion, tomato sauce, basil

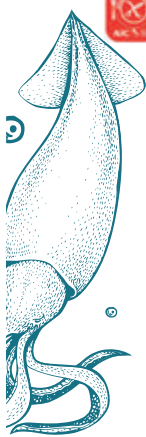
Alcuni piatti potrebbero contenere sostanze potenzialmente allergeniche. Nel menù, sotto a ogni piatto, sono indicati con gli appositi numeri gli allergeni presenti in essi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. 1. Cereali 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 prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan del Brasile, 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.

Some dishes may contain potentially allergenic substances. In the menu, under the name of the dish are indicated by the appropriate number the allergens present in them. For more information please ask the restaurant's staff. Substances or products causing allergies or intolerances. 1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products thereof 2. Crustaceans and crustacean products 3. Eggs and egg products 4. Fish and fish products 5. Soybeans and soybean products 6. Cereals containing gluten 7. Milk and milk products 8. Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts) 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame seeds and sesame seed products 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg 13. Lupin and lupin products 14. Molluscs and mollusc products.

* In assenza di prodotti freschi, si utilizzeranno prodotti surgelati di prima qualità
 * Quality frozen ingredients may be used when fresh ingredients are unavailable

Coperto e servizio euro 3,50
 Cover and service euro 3,50

♥ Consigliato da Noi
 Recommended by us





Tutti "I nostri secondi" sono Gluten Free / All our main courses are Gluten Free

i nostri secondi / OUR MAIN COURSES

* Grigliata di mare: pesce del giorno, calamaro, gamberi, scampi, polpo, tonno e spada <i>* Mixed seafood grill: fish of the day, squid, prawns, langoustines, octopus, tuna, swordfish</i> (Allergeni/Allergens 2-4-12-14)	MIN. 2 PERSONE Per Persona	euro 46,00
Branzino o Orata alla griglia <i>Grilled sea bass or bream</i> (Allergeni/Allergens 4)		euro 22,00
Astice alla griglia <i>Grilled lobster</i> (Allergeni/Allergens 2)	per Hg	euro 9,00
Aragosta alla griglia <i>Grilled lobster</i> (Allergeni/Allergens 2)	per Hg	euro 20,00
Pesce al Forno: Orata o Branzino, patate, pomodorini, olive taggiasche, aglio, prezzemolo, basilico, vino bianco <i>Baked fish: sea bream or sea bass, potatoes, cherry tomatoes, olives, garlic, parsley, basil, white wine</i> (Allergeni/Allergens 4)		euro 26,00
♥ * Spiedo di tonno e gamberi "Maialato" con mayonese al lime: tonno, rete di maiale, gamberi, guanciale, lime, mayonese e insalatina <i>* Tuna and prawns spit "maialato" with lime mayonnaise: tuna, pork net, prawns, lard, lime, mayonnaise, salad</i> (Allergeni/Allergens 2-3-4)		euro 25,00
* Tonno in crosta: tonno, riduzione di agrumi, mayonese all'aglio nero <i>* Citrus Crusted Tuna: tuna, citrus reduction, black garlic mayonnaise</i> (Allergeni/Allergens 3-4--8)		euro 25,00
♥ * Fritto di paranza <i>* Fritto di paranza: Mixed fried of small fish and seafood</i> (Allergeni/Allergens 2-4-14)		euro 25,00
* Fritto di calamari e zucchine e melanzane <i>* Fried squid and courgettes and eggplants</i> (Allergeni/Allergens 2-4-14)		euro 25,00
* Trancio di pesce al sesamo bianco e nero: trancio di pesce su patate allo zafferano, scarola scottata, olive taggiasche, aglio e olio EVO <i>* Fish steak with white and black sesame.: fish steak on saffron potatoes, seared escarole, taggiasca olives, garlic, extra-virgin olive oil</i> (Allergeni/Allergens 4-11)		euro 25,00
Tagliata di manzo rucola e pecorino sardo <i>Beef "tagliata": grilled, sliced beef steak with rocket and pecorino sardo</i> (Allergeni/Allergens 7)		euro 24,00
 * Cotoletta di Tacchino con patate fritte <i>* Turkey cutlet with French fries</i> (Allergeni/Allergens 3)		euro 18,00

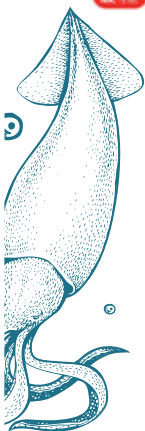
Alcuni piatti potrebbero contenere sostanze potenzialmente allergeniche. Nel menù, sotto a ogni piatto, sono indicati con gli appositi numeri gli allergeni presenti in essi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. 1. Cereali 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 prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan del Brasile, 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.

Some dishes may contain potentially allergenic substances. In the menu, under the name of the dish are indicated by the appropriate number the allergens present in them. For more information please ask the restaurant's staff. Substances or products causing allergies or intolerances. 1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products thereof 2. Crustaceans and crustacean products 3. Eggs and egg products 4. Fish and fish products 5. Soybeans and soybean products 6. Cereals containing gluten 7. Milk and milk products 8. Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts) 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame seeds and sesame seed products 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg 13. Lupin and lupin products 14. Molluscs and mollusc products.

* In assenza di prodotti freschi, si utilizzeranno prodotti surgelati di prima qualità
* Quality frozen ingredients may be used when fresh ingredients are unavailable

Coperto e servizio euro 2,50
Cover and service euro 2.50

♥ Consigliato da Noi
Recommended by us





Tutti **"I nostri contorni"** sono Gluten Free / All our sides are Gluten Free
Tutte **"Le nostre insalate"** sono Gluten Free / All our salads are Gluten Free

i nostri contorni / OUR SIDES

Patate al forno o fritte Roast or fried potatoes	euro 6,00
Verdure grigliate Grill vegetables	euro 8,00
Insalata mista Mixed salad	euro 6,00
Ortolana di verdure Mixed vegetables cooked in the oven	euro 9,00

le nostre insalate / OUR SALADS SOLO A PRANZO - ONLY FOR LUNCH

Caprese: bufala e pomodori freschi "Caprese": salad: bufala and fresh tomatoes (Allergeni/Allergens 7)	euro 15,00
Crudo e bufala: prosciutto crudo, bufala Raw ham and bufala: prosciutto, bufala (Allergeni/Allergens 7)	euro 18,00
Crudo e melone: prosciutto crudo, melone Raw ham and Melon: prosciutto, melon	euro 16,00
Caesar salad: iceberg, pollo grigliato, crostini di pane croccante al rosmarino, pecorino, salsa caesar Caesar salad: iceberg lettuce, grilled chicken, rosemary croutons, pecorino cheese, Caesar dressing (Allergeni/Allergens 7)	euro 18,00
Veggy salad: misticanza, cetriolo, rucola, mela, noci, pomodorini, carote julienne, olive nere, crostini di pane croccante al rosmarino, semi di zucca, chia e canapa Veggy salad: mixed leaves, cucumber, rocket, apple, walnuts, cherry tomatoes, julienned carrot, black olives, rosemary croutons, pumpkin seeds, chia seeds, hemp seeds (Allergeni/Allergens 8)	euro 16,00
 * FronteMare: calamaro grigliato, finocchio, arancia, sesamo nero, pomodorino confit * FronteMare: grilled squid, fennel, orange, black sesame, confit cherry tomato (Allergeni/Allergens 11-14)	euro 20,00

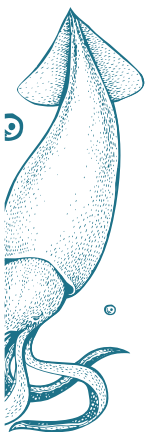
Alcuni piatti potrebbero contenere sostanze potenzialmente allergeniche. Nel menù, sotto a ogni piatto, sono indicati con gli appositi numeri gli allergeni presenti in essi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. 1. Cereali 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 prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan del Brasile, 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.

Some dishes may contain potentially allergenic substances. In the menu, under the name of the dish are indicated by the appropriate number the allergens present in them. For more information please ask the restaurant's staff. Substances or products causing allergies or intolerances. 1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products thereof 2. Crustaceans and crustacean products 3. Eggs and egg products 4. Fish and fish products 5. Soybeans and soybean products 6. Cereals containing gluten 7. Milk and milk products 8. Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts) 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame seeds and sesame seed products 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg 13. Lupin and lupin products 14. Molluscs and mollusc products.

* In assenza di prodotti freschi, si utilizzeranno prodotti surgelati di prima qualità
* Quality frozen ingredients may be used when fresh ingredients are unavailable

Coperto e servizio euro 3,50
Cover and service euro 3,50

 Consigliato da Noi
Recommended by us





Tutti "I nostri dolci" sono Gluten Free / All our dessertscourses are Gluten Free

i nostri dolci / OUR DESSERTS

- * **Seadas con miele artigianale** euro 8,00
* *Seadas (filled pastries) with artisan honey*
(Allergeni/Allergens 7)
- Millefoglie di carasau caramellato: spuma di ricotta, amaretto, cioccolato e pistacchi** euro 9,00
Mille-feuille of caramelize carasau bread : a ricotta foam, liqueur with amaretto, chocolate and pistachios
(Allergeni/Allergens 7-8)
- Sorbetto al limone** euro 6,00
Lemon sorbet
(Allergeni/Allergens 3-6-7)
- Tiramisù: uova, zucchero, mascarpone, biscotto, cacao, cioccolato, caffè** euro 8,00
Tiramisù: eggs, sugar, mascarpone, biscuit, cocoa, chocolate, coffee
(Allergeni/Allergens 3-7)
- Crema catalana: uovo, fecola di patata, latte senza lattosio, panna senza lattosio, , zucchero** euro 7,00
Crema catalana: egg, potato starch, lactose-free milk, cream, sugar
(Allergeni/Allergens 3)
- Cheesecake al limone: panna vegetale, zucchero, formaggio spalmabile senza lattosio, biscotto, limone, burro senza lattosio, colla di pesce** euro 8,00
Lemon cheesecake: vegetable cream, sugar, spreadable lactose free cheese, biscuit, lemon, lactose free butter
- Tortino di Cioccolato: cioccolato fondente, burro senza lattosio, zucchero, farina di riso, uova** euro 9,00
Chocolate lava cake: dark chocolate , lactose-free butter, sugar, rice flour, eggs

le seadas classiche / THE CLASSIC SEADAS

- * **Seadas con miele artigianale - NO GLUTEN FREE** euro 7,00
* *Seadas (filled pastries) with artisan honey*
(Allergeni/Allergens 1-7)
- * **Tumbarelle con miele artigianale - NO GLUTEN FREE** euro 7,00
* *Tumbarelle (filled pastries) with artisan honey*
(Allergeni/Allergens 1-7-8)

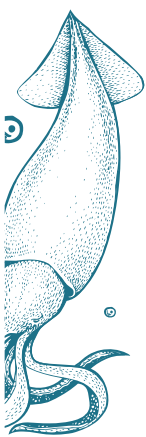
Alcuni piatti potrebbero contenere sostanze potenzialmente allergeniche. Nel menù, sotto a ogni piatto, sono indicati con gli appositi numeri gli allergeni presenti in essi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. 1. Cereali 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 prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan del Brasile, 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.

Some dishes may contain potentially allergenic substances. In the menu, under the name of the dish are indicated by the appropriate number the allergens present in them. For more information please ask the restaurant's staff. Substances or products causing allergies or intolerances. 1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) and products thereof 2. Crustaceans and crustacean products 3. Eggs and egg products 4. Fish and fish products 5. Soybeans and soybean products 6. Cereals containing gluten 7. Milk and milk products 8. Nuts and nut products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts) 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame seeds and sesame seed products 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg 13. Lupin and lupin products 14. Molluscs and mollusc products.

* In assenza di prodotti freschi, si utilizzeranno prodotti surgelati di prima qualità
* Quality frozen ingredients may be used when fresh ingredients are unavailable

Coperto e servizio euro 3,50
Cover and service euro 3,50

♥ Consigliato da Noi
Recommended by us



beverage

BEVERAGES

Acqua Naturale / Gasata Microfiltrata Still / Sparklin Water	½ LT euro 2,00	1 LT euro 3,00
Acqua Smeraldina Naturale Smeraldina Still Water	½ LT euro 2,00	1 LT euro 3,50
Acqua San Martino Gasata San Martino Sparklin Water	½ LT euro 2,00	1 LT euro 3,50
Bibite Soft drinks		euro 3,50
Succhi di frutta Fruit juices		euro 3,50
Aperitivi Analcolici in Bottiglietta Non-alcoholic drinks in bottles		euro 4,00
Aperitivi Alcolici in Bottiglietta Alcoholic drinks in bottles		euro 4,50
Calice di Vino Glass of house wine		euro 5,00
Calice Prosecco Glass of prosecco wine		euro 6,00

birne alla spina

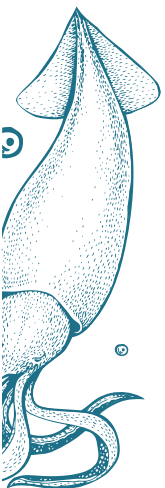
BEERS - DRAFT BEERS

Warsteiner 0,30 cl	euro 4,00
Warsteiner 0,50 cl	euro 6,00

birne in bottiglia

BEERS - BOTTLE

Ichnusa 0,33 cl	euro 3,50
Ichnusa Radler Limone 0,33 cl	euro 3,50
Ichnusa non filtrata 0,33 cl	euro 4,00
Heineken	euro 3,50
Corona 0,33 cl	euro 4,00
Birra Analcolica 0,33 cl	euro 4,00
Birra Gluten Free 0,33 cl	euro 4,00
Birra Isola Gluten Free 0,33 cl	euro 6,00

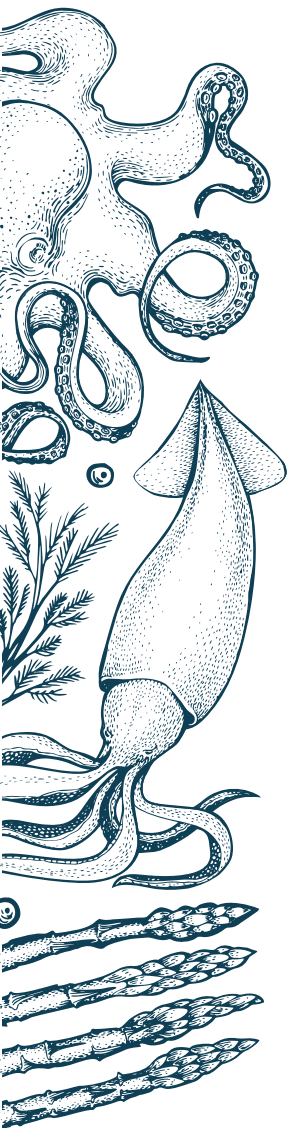




caffetteria

caffetteria

Caffè Espresso <i>Espresso</i>	euro 2,00
Caffè Americano <i>American coffee</i>	euro 2,50
Caffè Doppio <i>Double espresso</i>	euro 4,00
Caffè Corretto <i>Laced coffee</i>	euro 3,00
Caffè Decaffeinato <i>Deca coffee</i>	euro 2,50
Caffè Shakerato <i>Iced coffee</i>	euro 3,50
Caffè Shakerato corretto <i>Laced iced coffee</i>	euro 4,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	euro 2,50
Ciocolata Calda <i>Hot chocolate</i>	euro 3,50
Latte Bianco <i>Milk</i>	euro 2,00
Latte Macchiato	euro 2,50
Marocchino	euro 3,00
Caffè d'Orzo <i>Barley coffee</i>	euro 2,50
Ginseng <i>Ginseng coffee</i>	euro 2,50
Tè e Infusi <i>Tea and herbal tea</i>	euro 3,00

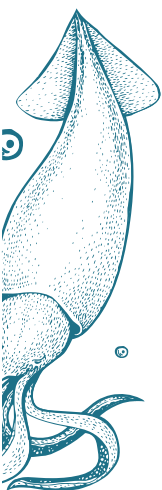


liquori e distillati

liqueurs and spirits



Amari	euro	4,00
Filu e Ferru	euro	4,00
Grappa 903 (Bianca/Barrique)	euro	5,00
Grappa Nonnu Elogu (Bianca/Barrique)	euro	6,00
Grappa Diciotto Lune	euro	7,00
Cognacs e Brandy	euro	5,00
Rum	euro	5,00
Rum Invecchiati	euro	6,00
Zacapa 23	euro	10,00
Zacapa Edicion Negra	euro	15,00
Whiskey	euro	5,00
Whiskey Invecchiati	euro	6,00
Bomba Carta	euro	5,00



cocktails

Analcolico/Alcohol free

Analcolico Alla Frutta <i>Succo arancia, succo pompelmo, succo ananas, sciroppo fragola</i>	euro 7,00
Frontemare Cooler <i>Crodino, succo d' arancia, sciroppo al mango, succo lime</i>	euro 7,00
Virgin Hugo <i>Sciroppo di fiori di sambuco, ginger ale, foglie di menta, succo lime</i>	euro 7,00
Virgin Mojito <i>Lime, zucchero, foglie di menta, soda</i>	euro 7,00
Virgin Piña Colada <i>Succo ananas, cocco, lime</i>	euro 7,00
Frozen Fruit <i>Frutta fresca frullata e ghiaccio</i>	euro 7,00
Tanqueray 00 <i>Gin zero alcol, Fever Tree</i>	euro 10,00

Alcolico/Alcohol

Golden Mimosa <i>Prosecco, succo d' arancia</i>	euro 8,00
Bellini <i>Prosecco, purea pesca</i>	euro 8,00
Rossini <i>Prosecco, purea fragola</i>	euro 8,00
Hugo <i>Prosecco, sciroppo fiori di sambuco, menta</i>	euro 8,00
Porfido Spritz <i>Porfido (bitter di Sardegna), Akenta, soda</i>	euro 8,00
Aperol Spritz <i>Aperol, prosecco, soda</i>	euro 8,00
Campari Spritz <i>Campari bitter, prosecco, soda</i>	euro 8,00
Campari Passion Spritz <i>Campari bitter, passoa, frutto della passione, prosecco, soda</i>	euro 8,00
Americano <i>Bitter Campari, vermouth rosso, soda</i>	euro 8,00
Negroni <i>Bitter Campari, vermouth rosso, gin</i>	euro 8,00
Negroni Sbagliato <i>Bitter Campari, vermouth rosso, prosecco</i>	euro 8,00
Garibaldi <i>Campari, succo d' arancia</i>	euro 8,00
MI.TO <i>Campari, Vermouth rosso</i>	euro 8,00
Caipirinha <i>Cachaca, lime, zucchero di canna</i>	euro 8,00
Caipirosca <i>Vodka, lime, zucchero di canna</i>	euro 8,00
Caipirosca Fruit <i>Vodka, lime, zucchero di canna, frutto di stagione (secondo la disponibilità)</i>	euro 8,00
Mojito <i>Rum bianco, lime, zucchero di canna, menta, soda</i>	euro 8,00
Piña Colada <i>Rum bianco, ananas, cocco, lime</i>	euro 8,00
Sex On The Beach <i>Vodka pesca, succo arancia, succo cranberry</i>	euro 8,00



cocktails

Alcolico/Alcohol

Woo woo

Vodka pesca, succo cranberry

euro 8,00

Paloma

Tequila, sciroppo agave, tonica al pompelmo rosa

euro 8,00

Tequila sunrise

Tequila, succo d' arancia, granatina

euro 8,00

Tommy' s Margarita

Tequila, sciroppo agave, lime, sale

euro 8,00

Moscow Mule

Vodka, succo lime, ginger beer

euro 8,00

Cuba Libre

Rum chiaro, succo lime, coca-cola

euro 8,00

Daiquiri

Rum chiaro, succo lime, zucchero di canna

euro 8,00

Passion Daiquiri

Rum chiaro, passoa, succo lime, frutto della passione

euro 8,00

Frozen strawberry Daiquiri

Rum chiaro, succo lime, purea di fragole home made, ghiaccio

euro 8,00

Margarita

Tequila, triple sec, succo lime

euro 8,00

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, succo lime, succo cranberry

euro 8,00

Espresso Martini

Vodka, kalua, caffè espresso, sciroppo zucchero

euro 8,00

Passion Frozen Martini

Vodka, passoa, frutto della passione, succo lime, sciroppo zucchero, ghiaccio

euro 8,00

Long Island Ice Tea

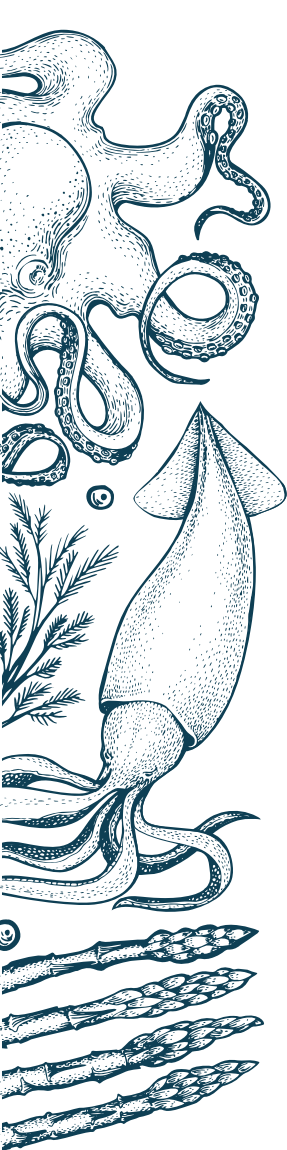
Rum, vodka, gin, tequila, triple sec, succo limone, sciroppo zucchero, coca cola

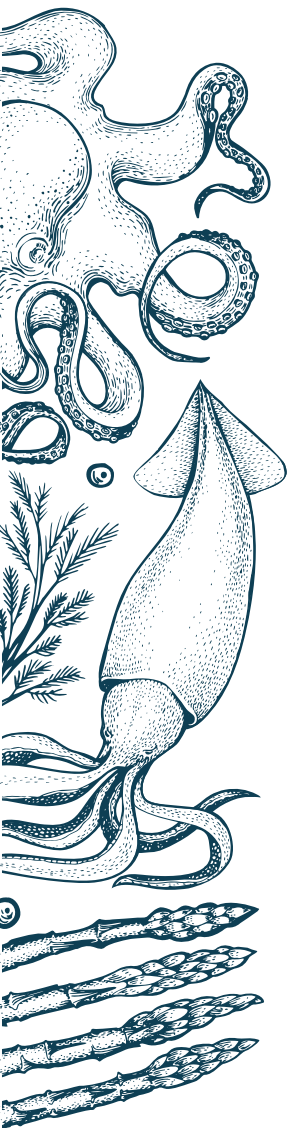
euro 8,00

Long Beach Ice Tea

Rum, vodka, gin, tequila, triple sec, succo Lime, sciroppo zucchero, succo cranberry

euro 8,00





Gin tonic



Gin Frontemare
Gin (locale), Fever Tree

euro 15,00

Gin Mare
Gin, Fever Tree

euro 15,00

Hendric's
Gin, Fever Tree

euro 15,00

Yu Gin
Gin, Fever Tree

euro 10,00

Malfy Arancia
Gin Fever Tree

euro 12,00

Malfy Rosa
Gin, Fever Tree

euro 12,00

Tanqueray
Gin, Fever Tree

euro 10,00

Tanqueray Ten
Gin, Fever Tree

euro 12,00

Solo
Gin di Sardegna, Fever Tree

euro 15,00

Rena 41
Gin di Sardegna, Fever Tree

euro 15,00

Rena 41 Mirto e Rosa
Gin di Sardegna, Fever Tree

euro 15,00

Dolce Vita
Gin, Fever Tree

euro 12,00

Portofino
Gin, Fever Tree

euro 15,00

Bombay
Gin 00, Fever Tree

euro 12,00

Tanqueray 00
Gin zero alcol, Fever Tree

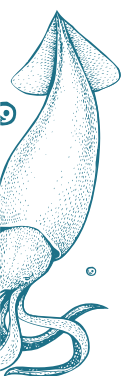
euro 10,00

Roku Gin
Gin, Fever Tree

euro 15,00

Etzu Gin
Gin, Fever Tree

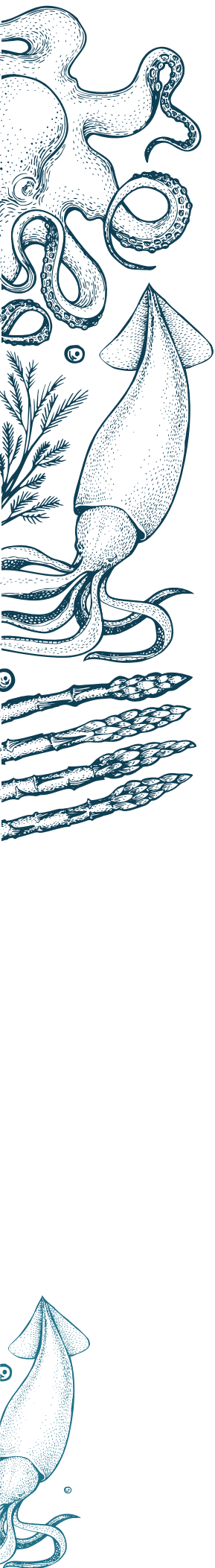
euro 15,00



vini bianchi 750 ml

White Wines 750 ml

Aliante, I.G.T. <i>Tenute Sella & Mosca – Alghero</i>	euro 20,00
Capichera, Vermentino I.G.T. <i>Cantina Fratelli Ragnedda – Arzachena</i>	euro 70,00
Ruinas, Vermentino I.G.T. <i>Azienda Agricola Depperu - Luras</i>	euro 60,00
Triulas, Chardonnay <i>Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero</i>	euro 28,00
Estiu, Sauvignon <i>Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero</i>	euro 28,00
Parallelo 41, Torbato e Sauvignon D.O.C. <i>Tenute Sella & Mosca – Alghero</i>	euro 30,00
Terre Bianche Cuvèè 161, Torbato D.O.C. <i>Tenute Sella & Mosca – Alghero</i>	euro 28,00
Cala Reale, Vermentino di Sardegna D.O.C. <i>Tenute Sella & Mosca - Alghero</i>	euro 24,00
Akenta Cuvèè, Vermentino di Sardegna D.O.C. <i>Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero</i>	euro 24,00
Tuvaos, Vermentino di Sardegna <i>Azienda Vinicola Giovanni Cherchi - Usini</i>	euro 30,00
Pariglia Vermentino di Sardegna D.O.C. <i>Azienda Vinicola Contini - Cabras</i>	euro 25,00
Papiri, Vermentino di Sardegna <i>Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero</i>	euro 20,00
Rafia, Vermentino di Sardegna D.O.C. <i>Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero</i>	euro 28,00
Chlamys, Vermentino di Sardegna D.O.C. <i>Tenute Fois</i>	euro 24,00
Lyta, Vermentino di Sardegna D.O.C. – Corona Ruia <i>Tenute Mereu – Sorso</i>	euro 24,00
Crizia, Vermentino di Gallura Superiore D.O.C. G. <i>Atlantis - Soc. Agricola Sannitu - Berchidda</i>	euro 25,00
Canayli, Vermentino di Gallura D.O.C.G. (Vend. Tardiva) <i>Cantina Gallura - Tempio Pausania</i>	euro 35,00
Taerra, Vermentino di Gallura D.O.C.G. <i>Cantina Tani - Monti</i>	euro 35,00
Monteoro, Vermentino di Gallura D.O.C.G. <i>Tenuta Sella & Mosca - Alghero</i>	euro 28,00
Spèra, Vermentino di Gallura D.O.C.G. <i>Società Agricola Sidùra - Luogosanto</i>	euro 32,00
Maia, Vermentino di Gallura D.O.C.G. <i>Società Agricola Sidùra - Luogosanto</i>	euro 44,00
Bèru, Vermentino di Gallura D.O.C.G. <i>Società Agricola Sidùra - Luogosanto</i>	euro 58,00
Karmis, I.G.T. <i>Azienda Vinicola Contini – Cabras</i>	euro 26,00
Gioias, Cannonau Bianco Biologico- Isola dei Nuraghi I.G.T <i>Flli Puddu - Oliena (NU)</i>	euro 24,00
Gewurztraminer, D.O.C. <i>Tiefenbrunner</i>	euro 45,00
Pinot Grigio, D.O.C. <i>Azienda Agricola Masut Da Rive</i>	euro 38,00



vini bianchi 375 ml

White Wines 375 ml

Cala Reale Vermentino di Sardegna D.O.C. – Tenute Sella & Mosca - Alghero	euro 14,00
Akenta Cuvée, Vermentino di Sardegna D.O.C. Cantina Sociale Santa Maria La Palma – Alghero	euro 14,00
Chlamys, Vermentino di Sardegna D.O.C. Tenute Fois - Alghero	euro 14,00

vini spumanti 750 ml

Sparkling Wines 750 ml

Torbato Brut D.O.C. Tenute Sella & Mosca - Alghero	Bicch. / Glass euro 6,00	euro 28,00
Torbato Rosé Brut D.O.C. Tenute Sella & Mosca - Alghero	Bicch. / Glass euro 6,00	euro 28,00
Oscarì, Torbato Brut Metodo Classico D.O.C. Tenute Sella & Mosca - Alghero		euro 36,00
Akenta, Vermentino di Sardegna Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero	Bicch. / Glass euro 6,00	euro 28,00
Akenta, Rosé Cagnulari I.G.T. Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero	Bicch. / Glass euro 6,00	euro 28,00
Franciacorta D.O.C.G. Brut Metodo Classico Contadi Castaldi		euro 42,00
Franciacorta D.O.C.G. Brut Rosé Metodo Classico Contadi Castaldi		euro 48,00
Franciacorta D.O.C.G. Brut Satèn Metodo Classico Bellavista		euro 58,00
Franciacorta D.O.C.G. Alma Gran Cuvée Metodo Classico Bellavista		euro 62,00
Moët & Chandon Brut Impèrial Champagne		euro 65,00

vini da dessert

Dessert Wines

Angialis Vendemmia Tardiva I.G.T. Argiolas – Serdiana	Bicch. / Glass euro 8,00	euro 60,00
Nùali, Moscato di Sardegna D.O.C. Passito Soc. Agricola Siddùra Srl – Luogosanto	Bicch. / Glass euro 8,00	euro 60,00



vinì rosatti 750 ml

Rose Wines 750 ml

Anemone, D.O.C. Uve Autoctone <i>Tenute Sella & Mosca - Alghero</i>	euro 20,00
Nudo <i>Cannonau Rosè D.O.C. - Società Agricola Siddùra - Luogosanto</i>	euro 32,00

vinì rossi 750 ml

Red Wines 750 ml

Zeniosu, Monica di Sardegna D.O.C. <i>Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero</i>	euro 20,00
Kressia, Cagnulari I.G.T. <i>Poderi Parpinello - Alghero</i>	euro 30,00
Cagnulari, Cagnulari D.O.C. <i>Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero</i>	euro 20,00
Reconta, Cagnulari Riserva D.O.C. <i>Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero</i>	euro 28,00
Tanca Farrà, Cannonau e Cabernet Sauvignon D.O.C. <i>Tenute Sella & Mosca - Alghero</i>	euro 28,00
Vittorio 90, Cannonau e Cabernet Sauvignon D.O.C. <i>Tenute Sella & Mosca - Alghero</i>	euro 32,00
Marchese di Villa Marina, Cabernet Sauvignon D.O.C. <i>Tenute Sella & Mosca - Alghero</i>	euro 80,00
Ciù Roussou, Bovale I.G.T. <i>Cantina Tanca Gioia - Carloforte</i>	euro 30,00
Turriga Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia Nera I.G.T. <i>Cantine Argiolas & C. - Sardinia</i>	euro 95,00
Akkordos, Cannonau di Sardegna D.O.C. <i>Corona Ruia, Tenute Mereu - Sorso</i>	euro 30,00
Sartiglia, Cannonau di Sardegna D.O.C. <i>Azienda Vinicola Contini - Cabras</i>	euro 26,00
Cannonau di Sardegna, Cannonau di Sardegna D.O.C. <i>Tenute Sella & Mosca - Alghero</i>	euro 22,00
Dimonios, Cannonau di Sardegna D.O.C. <i>Tenute Sella & Mosca - Alghero</i>	euro 28,00
Tiscali Nepente Biologico, Cannonau di Sardegna D.O.C. <i>Fili Puddu - Oliena (NU)</i>	euro 26,00
Terre Rare Riserva, Carignano Del Sulcis D.O.C. <i>Tenute Sella & Mosca - Alghero</i>	euro 28,00
Cardanera, Carignano Del Sulcis, D.O.C. <i>Cantina Argiolas - Sardinia</i>	euro 30,00

vinì rossi 375 ml

Red Wines 375 ml

Dimonios <i>Cannonau di Sardegna D.O.C. - Tenute Sella & Mosca - Alghero</i>	euro 14,00
Cagnulari <i>Cagnulari D.O.C. - Cantina Sociale Santa Maria La Palma - Alghero</i>	euro 12,00



gli aperitivi del frontemane

The Frontemare's Aperitifs

Qui al FronteMare l'Aperitivo è molto più di una semplice pausa:
è una celebrazione di gusto e piacere, da condividere!

Ecco perchè abbiamo pensato per voi a tre aperitivi speciali,
per regalarvi tre magici momenti da assaporare a pieno,
godendo dello spettacolo del panorama sul Golfo di Alghero
e lasciandovi coccolare dai sapori che, se vorrete,
potrete ritrovare anche nel nostro Menù!

*Here at the FronteMare, the aperitif is so much more than just a break
it's a celebration of taste and pleasure, to be enjoyed in good company!*

*That's why we've come up with three special aperitifs, to give you three magical moments
to be savoured as you enjoy the spectacular panorama over the Gulf of Alghero,
letting your palate be delighted by flavours that,
if you like them (as we're sure you will), you can also find on our menu!*

aperitenna

euro 10,00

Salumi / Formaggi

Cold cuts / Cheeses

aperifritto

euro 10,00

Spiedino di cozze e formaggio / Cozza fritta / Polpettina di pesce

Mussels and cheese skewer / Fried mussel / Fish meatball

apericnudo

euro 22,00

1 Ostrica / 1 Scampo / 1 Gambero

1 Oyster / 1 Scampo / 1 Shrimp