Eclipse

BISTROT & RESTAURANT

Benvenuti,

il nostro staff è lieto di accogliervi.
Ricordatevi sempre di indossare la mascherina al di fuori del vostro tavolo.
Su richiesta sono disponibili i gel igienizzanti per le mani.
Per evitare assembramenti davanti alla cassa è gradito richiedere il conto comodamente seduti nel proprio tavolo.

Aiutateci a migliorare, lasciateci una recensione su TripAdvisor

---

Welcome,

Our staff is happy to welcome you to our restaurant!
Please remember to wear your mask if you have to leave your table for reasons such as going to the restroom or asking for your bill.
Please do not hesitate to ask our staff for hand sanitizer.
To avoid large gatherings, please ask for your checks at your table.

Help us improve our service, please leave a review on Trip Advisor

---

WI-FI INFO

Wi-Fi: ECLIPSE
Pass : eclipse2019

Feel free to take pictures of your dishes and tag us on facebook or instagram.
*

* Servizio e coperto: 2€ a persona
  Table setting charge: 2 € per person

ANTIPASTI

Gyoza ripieni di fiori di zucca e patate su crema di salicornia
Gyoza stuffed with potatoes , pumpkin flowers and salicornia cream
12

Tempura di gamberi rossi* 4pz
Fried Red shrimp* tempura 4pieces
*
18

Tartare di manzo alla carbonara, chips di guanciale e cialda di pecorino romano
Beef tartare with egg yolk and pepper, crispy guanciale and pecorino cheese

16

Tartare di tonno* alle fragole, panna acida al miele e limone

Tuna tartare* with strawberry, sour cream with honey and lemon

*

16

Tartare di scampo* aromatizzata allo zenzero con sentori di lime

Red prawn* tartare, ginger and lime

*

20

Polpo fritto*, crema di patate e pesto di rucola

Fried octopus* with mashed potatoes and rocket pesto

*

13

Flan al mirto, stracciatella di bufala e crudo di gambero* rosso

Myrtle flan, bufala cheese and red prawn*

18

Tagliere di salumi e formaggi

Platter of cold cuts and assorted cheese

16

PRIMI

Culurgiones scottati, pesto di rucola, guanciale croccante e crema di fiore sardo

Blanched culurgiones, rocket pesto, crispy guanciale, pecorino cheese cream

13

Culurgiones fritti, gazpacho di pomodoro e menta

Fried culurgiones, gazpacho with tomato and mint

13

Tortelli dello chef ripieni di bufala e patate, crema di salicornia e tartare di scampo*

Tortelli stuffed with potatoes and bufala cheese, prawn* tartare and salicornia cream

*

18

Tagliatelle al burro, limone e crema di bottarga

Tagliatelle with butter, lemon and bottarga cream

12

Tonnarelli al ragù di mare, pomodorino cherry, erba cipollina e olio di habanero

Tonnarelli with seafood ragout, cherry tomatoes, chive e habanero oil

13

Paccheri al pesto di pistacchio, guanciale e fiore sardo

Pistachio pesto paccheri, guanciale and Fiore Sardo cheese

15

Spaghetti alla chitarra, pesto di basilico, tartare di tonno e pomodorino disidratato

Spaghetti with basil pesto, tuna tartare and dried cherry tomato

14

SECONDI

Filetto di manzo ai ferri o in riduzione di vino rosso e scaglie di pecorino

Grilled beef tenderloin filet or red wine glaze and pecorino cheese

18/22

Costine di maiale in cbt, salsa bbq e miele accompagnate da patate in tripla cottura e salse homemade

Slow roasted pork ribs, bbq sauce and honey, accompaniment of thrice cooked potatoes and handmade sauce

16

Polpette di salmone in crosta di pistacchio accompagnate da mayo all'erba cipollina

Salmon fishballs in pistachio crust accompanied by mayo with chives

13

Polpette di vitella ripiene di formaggio accompagnate da mayo alla curcuma

Cheese stuffed veal meetballs accompanied by a turmeric sauce

10

Salmone allo zenzero, chips di patate croccanti e

mayo al lime

Ginger marinated salmon, potatoes chips and mayo with lime

18

Tataki di tonno* al naturale, crema di philadelphia, guacamole e tartare di gambero rosso*

Tuna tataki*, philadelphia cream, guacamole and red prawn* tartare

19

Frittura di calamari*

Fried squid*

15

Rana pescatrice* al vapore, gazpacho di pomodoro, insalata di finocchio all'arancia e cipolla in agrodolce

Steamed monkfish*, tomato gazpacho, fennel with orange and sweet and sour onion

16

CONTORNI

Patate fritte rustiche*

Steak fries*

4

Patate al forno con sentori di aglio ed erba cipollina

French fries baked potatoes flavoured with garlic and chive

4

Patate in tripla cottura
3 times cooked potatoes
5

Insalata verde e pomodorini
Green salad and cherry tomatoes
4

Insalata di finocchi all'arancia
Orange fennel salad
4

Tartare di melanzane
Eggplants tartare
4

PANINI

Classicone

Bun al Sesamo,Hamburgher di Manzo da 250 gr, Cipolla di Tropea, Iceberg,Pomodoro, Cheddar, Mayonese e Patatine
Sesame bun, 250g beef burger,tropea onion,iceberg salad, cheddar, tomato mayo and chips
10

E-Crispy

Bun al Sesamo, Hamburger di Manzo da 250 gr, Doppio Cheddar, Guanciale croccante, Salsa Baconnaise,

Patatine

Sesame Bun, 250g beef burger, double cheddar, crispy guanciale, bacon sauce, chips

12

Lo Sfizio

Bun al Nero di Seppia, Polpo Fritto*, Crema di Patate, Salsa Eclipse aromatizzata al Lime, Rucola,Olio e Pepe

Squid ink bun, fried octopus*, potatoes cream, Eclipse sauce flavoured with Lime, arugula, oil and pepper

*

16

Poseidon

Bun al Nero di Seppia, Tartare di Tonno*, Guacamole con Mayo alla Philadelphia e Chips Croccanti

Squid ink bun, tuna tartare*, guacamole with philadelphia mayo and crispy chips

*

16

INSALATE

Pok-eclipse

Riso Bianco Basmati, Salmone Affumicato o Tartare di Tonno, Avocado, Edamame*, Cipolla Fritta, Semi di Papavero e Soia

White basmati rice, smoked salmon or tuna tartare*, avocado, edamame*, fried onion,poppy seed, soy

*

14

Classica

Iceberg, Prosciutto Crudo, Rucola, Burrata, Crostoni di Pane e Pomodorini

Iceberg lettuce, prosciutto, rocket leaves, burrata, toasted bread, cherry tomatoes

10

Caesar Eclipse

Iceberg, Rucola, Fiore Sardo a scaglie, Straccetti di Filetto di Manzo e Salsa Caesar

Iceberg lettuce, rocket leaves, Fiore Sardo cheese, stracetti of beef, caesar saucer

15

DESSERT

Cheesecake della casa senza lattosio
Homemade cheesecake lactose free

6

Tiramisù della casa
Homemade tiramisù

5

Mousse al caramello salato e cioccolato fondente con crumble aromatizzato allo zenzero
Salted caramel and dark chocolate mousse with ginger flavored crumble

6

Tagliata di fragole, crema di cioccolato bianco e scaglie di ciocciolato
Strawberry with white chocolate cream and chocolates flakes

5

Sorbetto al limone
Lemon sorbetto

3

TAGLIERI

Taglieri di terra

Selection of cold cuts

Aperi-Eclipse

Drink a scelta + Taglierino

Drink of vour choice + platter

8

Via Mameli

Selezione di nostri Salumi e Formaggi, Culurgiones Fritti e Crostini

Selection of our cold cuts, cheese, fried culurgiones and toasted bread

16

L'alternativo

Selezione dei nostri Salumi, Formaggi, Polpette, Chips*, Salse Homemade e Bruschette

Selection of our cold cuts, cheese, chips*, meetballs, toasted bread and homemade sauces

*

20

Taglieri di mare

Seafood platter

Aperi-Eclipse

Drink a scelta + Taglierino

Drink of your choice + platter

10

Poetto

Affumicati di Mare, Polpette di Mare, Crostoni con Burrata e Bottarga, Tartare del giorno* e Tentacoli di Polpo Fritto*

Smoked seafood, Bacala meatballs, toasted bread with burrata and Bottarga, tartare of the day and fried octopus tentacles*

*

30

Taglieri misti

Mixed platter

Ex-Baretto

Bis di Affumicati di Mare, Mix di Polpette di Mare e di Terra, Selezione dei nostri Salumi, Formaggi e Crostini di Mare e di Terra

Smoked seafood trio, fishballs and meatballs, selection of cold cuts, cheese and toasted bread with seafood or meat

20

Il Rustico

Culurgiones fritti, polpette di mare e polpette di terra, nuggets di pollo, patate in tripla cottura e salse homemade

Fried culurgiones, meetballs and fishballs, chicken nuggets, 3 times cooked potatoes and handmade suace

16

Lo Snello

Culurgiones fritti, patate in tripla, flan al mirto, finocchio all'arancia, tartare di melenzane, formaggi e crostini con salse homemade

Fried culurgiones, 3 times cooked potatoes, myrtle flan, fennel with orange, eggplants tartare, selection of cheeses and toasted bread with handmade sauce

15

BEVANDE SOFTDRINK

Acqua (Water)	0,50cl	1
Acqua (Water)	0,75cl	2
Coca Cola	0,33cl	2,5
Coca Cola Zero	0,33cl	2,5
Fanta	0,33cl	2,5
Sprite	0,33cl	2,5
Thè Pesca	0,33cl	2,5
Lemon Soda	0,33cl	2,5

Acqua Tonica (Water tonic)	0,33cl	2,5
Crodino		3
Sanbitter		3
Cocktail San Pellegrino		3,5

BIRRE BEER

Ichnusa Normale	0,33cl	3
Ichnusa Cruda	0,33cl	3,5
Ichnusa Non Filtrata	0,33cl	4
Mongozzo Gluten Free	0,33cl	6
Birrificio Barley	0,37cl	9
Birrificio Barley	0,75cl	16

CAFFE - AMARI

Caffè	1,5
Caffè Macchiato	1,5

Caffè Dek	2
Montenegro	3,5
Jägermeister	3,5
Liquirizia Eclisse	3,5
Amaro Lucano	3,5
Amaro Averna	3,5
Amaro del Capo	3,5
Mirto	3,5
Limoncello	3,5
Cynar	3,5
Baileys	3,5
Branca Menta	3,5
Fernet Branca	3,5
J & B	4
Grappa Barricata	5
Kraken	5
Don Papa	8

Matuzalem 23	9
Zacapa 23	8
Jim Beam	4,5
Jack Daniel's	4,5
Talisker	6
Oban	8
Zenzerino Chiaro	4,5
Zenzerino Scuro	4,5

VINO BIANCO WHITE WINE

Costamolino - Argiolas (Vermentino - 13,5%)	13
Vermentino - Audarya (Vermentino100% - 12,5%)	15
Nuragus - Audarya (Nuragus di Cagliari DOC - 12,5%)	16
Smeralda - Tenute Smeralda (Vermentino di Sardegna DOC - 14%)	18

Branu - Surrau
(Vermentino di Gallura DOCG - 13.5%) 18

Karmis 0,375 cl - Contini
(Vernaccia 80% Vermentino 20% - 13.5%) 12

Karmis - Contini
(Vernaccia 80% Vermentino 20% - 13.5%) 18

Merì - Argiolas
(Vermentino - 12.5%) 18

Su Aro - Su Entu
(Nasco-Moscalo-Chardonnay - 13.5%) 20

Canayli - Cantina Gallura
(Vermentino Superiore di Gallura DOCG - 14.5%) 22

Camminera - Audarya
(Vermentino di Sardegna DOC - 13.5 %) 25

Gewurztraminer - Terlan
(Gewurztraminer - 14%) 25

Sciala - Surrau
(Vermentino Superiore di Gallura DOCG - 14%) 28

Lupus in Fabula - Tenute Olbios
(Vermentino Superiore di Gallura DOCG - 13.5%) 30

Capichera
(Vermentino - 14%) 65

VINO ROSSO RED WINE

Monica - Audarya
(Monica di Sardegna - 14,5%) 15

Cannonau - Audarya
(Cannonau in purezza DOC - 14.5%) 16

Granadu - Tenute Smeralda
(Cannonau DOC - 14%) 18

Giba
(Carignano del Sulcis DOC 14%) 20

Cagnulari - Chessa
(Cagnulari 100% - 14.5%) 25

Rubinus - Tenute Smeralda
(Barbera Sardo - 14.5%) 26

Rocca Rubia 0,375 - Cantina di Santadi
(Carignano del Sulcis Riserva 14.5%) 18

Rocca Rubia - Cantina di Santadi
(Carignano del Sulcis Riserva 14.5%) 27

Korem - Argiolas
(Isola dei Nuraghi IGT - 14.5%) 35

Terre Brune - Cantina di Santadi
(Carignano Superiore del Sulcis DOC 15%) 70

Turriga - IGT Argiolas
(Cannonau 85% Carignano 5% Bovale 5% Malvasia 5% - 14.5%) 80

ROSATI ROSE WINE

Nieddera - Contini
(Nieddera - 12,5%) 15

Rosato - Audarya
(Cannonau - 13%) 18

BOLLICINE SPARKLING WINE

Cà Di Rajo - Mitò
(Extra Dry o Brut - 11%) 15

Su Bri Rosè - Su Entu
(Spumante Rose Brut - 12%) 16

Bellavista - Franciacorta Brut DOCG
(Pinot Nero 22% Chardonnay 77% Pinot Bianco 1% - 12.5%) 50

Ca del Bosco - Franciacorta Cuvèe Prestige
(Chardonnay 84% Pinot Bianco 2% Pinot Mero 14% - 13%) 60

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot
(Pinot nero 50% Pinot meunier 30% Chardonnay 20% - 12.5%) 70

Moët & Chandon
(Pinot nero 40% Pinot meunier 30% Chardonnay 30% - 12%) 70

I NOSTRI SPRITZ

Aperol Spritz (Aperol - Prosecco - Seltz) 5

Campari Spritz (Campari - Prosecco - Seltz) 5

Hugo Spritz (Liquore al Sambuco - Prosecco - Seltz - Menta - Lime) 5

Eclipse Spritz (Aperol - Sciroppo Maracuja e Prosecco) 6

Ginger Spritz (Aperol - Zenzerino Giallo e Prosecco) 7

Metà & Metà (Aperol - Campari e Prosecco) 7

I NOSTRI GIN TONIC

It's time to gin tonic?
(Beefeater-tonica fever-tree premium indian-rosmarino-arancia-lime-pepe) 8

Tramonto Amalfitano
(Malfy rosè-tonica aromatic fever-tree- rosmarino-lime-pompelmo-pepe) 11

Profumo d'india
(Bombay-tonica premium indian o aromatic fever-tree-rosmarino-lime-pepe) 12

Il Greenwich
(Tanqueray-tonica premium indian o aromatic fever-tree-rosmarino-lime-pepe) 10

Mantra di Scozia
(Hendrick's-tonica mediterranea fever-tree- rosmarino-lime-arancia-pepe) 13

Brezza marina
(Gin mare-tonica mediterranea fever-tree - rosmarino-lime- arancia- pepe) 13

DRINK LIST

Negroni
(Campari - Gin - Vermouth Rosso) 6

Negroni Sbagliato
(Campari - Vermouth Rosso - Prosecco) 6

Americano
(Campari - Vermouth Rosso - Soda) 6

Rossini
(Prosecco - Purea di Fragole) 5

Bellini
(Prosecco - Purea alla Pesca) 5

Mimosa
(Prosecco - Succo d'Arancia) 5

Moscow Mule
(Vodka - Ginger Beer -Lime - Menta) 6

Sex on the Beach
(Vodka - Vodka alla Pesca - Succo d'Arancia - Purea alla Fragola) 6

Green Jamaica
(Liquore al Melone - Liquore alla Banana - Rum al Cocco - Succo d'Ananas) 6

Piña Colada
(Rum Bianco - Purea al Cocco - Succo d'Ananas) 6

Tequila Sunrise
(Tequila - Succo d'Arancia - Purea alla Fragola) 6

Mojito
(Rum Bianco - Seltz - Zucchero di Canna - Menta - Lime) 7

TABELLA ALLERGENI

GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi ibridati derivati

CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce, gamberi, scampi, granchi e simili

PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

FRUTTA A GUSCIO
Mandorle,nocciole, noci comuni,anacardi, noci di acagù, noci pecan e pistacchi

MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capesanta, cozze , ostrica, vongoli, tellina ecc

* Potrebbe essere abbattuto o congelato

Seguici sui social

ECLIPSE BISTROT & RESTAURANT

ECLIPSE_CAGLIARI