

Il Nostro Menu

Our Menu

La fame esprime un bisogno:
quello di essere saziati.
La cucina, invece, eccede la sazietà,
va oltre il necessario,
ambisce a soddisfare il piacere.





I nostri antipasti / Our starters

Carpaccio di pescespada* marinato alla barbabietola rossa,
mandorle tostate, yogurt di capra e polvere di liquirizia Euro 15
Swordfish carpaccio marinated in red beetroot, toasted almonds, goat yogurt and liquorice powder*

I nostri crudi* (secondo pescato) con salse in accompagnamento Euro 26
Raw fish selection*

Agliata tradizionale, polpo* arrostito e salsa al prezzemolo Euro 13
Roasted octopus with garlic tomato sauce and parsley dressing*

Cuore di carciofo fondente, tartare di gambero*, zabaione salato e cipolla bruciata Euro 16
Artichoke, prawn tartare, salted zabaione and roasted onion*

Millefoglie di baccalà* mantecato, chips di polenta e composta all'arancia Euro 12
Creamed cod, polenta and orange compote*

Tataky di tonno* rosso, demiglaces alla soia e maionese di macchia mediterranea Euro 16
Red tuna tataky, soy demiglaces and mediterranean mayonnaise*

Uovo poché, fonduta di cipolle, pancetta croccante e tartufo Euro 13
Poached egg, onion fondue, crispy bacon and truffle

NB. * il prodotto potrebbe essere abbattuto o surgelato - *the courses made by* could be frozen*

Coperto - *Cover charge Euro 2,50*



I nostri primi piatti / Our pasta

Spaghettone, vongole veraci e bottarga
Spaghetti with clams and smoked roe

Euro 15

Lados con ragù di scorfano, olive e pane alle erbe fini
Typical sardinian pasta with scorpion fish ragout, olives and herb bread

Euro 16

Mezzi paccheri di Gagnano, stracotto di tonno* rosso e spuma di pecorino D.O.P.
Paccheri from Gagnano, stewed red tuna and pecorino cheese foam*

Euro 16

Pane zichi ai frutti di mare, stracciatella di burrata e melanzane affumicate
Zichi bread pasta with seafood, burrata cheese and smoked aubergines

Euro 16

Fregula risottata, zucca, gambero rosso* ed il suo corallo
*Fregula pasta with pumpkin and red prawns**

Euro 16

Chiusoni galluresi, ragù bianco di maialino e verdure di stagione
Chiusoni pasta, white pork ragout and seasonal vegetables

Euro 18

NB. * il prodotto potrebbe essere abbattuto o surgelato - *the courses made by* could be frozen*
Coperto - *Cover charge Euro 2,50*

I nostri secondi piatti / Our main courses

- Ventresca di tonno rosso*, frutta e verdura in agrodolce e crema di peperoni arrostiti Euro 18
Red tuna belly, sweet and sour fruit and vegetables and cream of roasted peppers*
- Il nostro pescato del giorno secondo mercato alla griglia, al sale, in acquapazza o con patate e pomodorini Euro 7 HG
Catch of the day grilled, baked in the oven or in salt crust
- Tenero calamaro* arrostito alle erbe mediterranee ed il suo brodo piccante Euro 20
Roasted squid with mediterranean herbs and its spicy broth*
- Baccalà* fritto con farina di mais su passatina di ceci e cipolla in agrodolce Euro 15
Fried cod with corn flour on chickpea puree and sweet and sour onion*
- Pancia di maiale cotta a bassa temperatura, mele arrosto e scalogni glassati al cannonau Euro 16
Pork belly cooked at low temperature, roasted apples and cannonau glazed shallots
- Petto d'anatra confit, radicchio brasato alla vaniglia e spugna alle erbe Euro 18
Duck breast confit, red chicory braised vanilla and herbs

NB. * il prodotto potrebbe essere abbattuto o surgelato - *the courses made by* could be frozen*

Coperto - *Cover charge Euro 2,50*



I nostri contorni / Our side orders

Patate al rosmarino <i>Baked potatoes</i>	Euro 5
Insalata di vegetali crudi e cotti <i>Cooked and raw salad</i>	Euro 5
Spinaci/bietole all'agro <i>Spinach/chard</i>	Euro 5

I nostri dolci / Our desserts

Trancio di sablé, cremoso al mascarpone e riduzione di caffè <i>Bisquit with mascarpone cream and coffee reduction</i>	Euro 7
Namelaka al cioccolato bianco, lampone, crumble salato e meringa <i>White chocolate cream, raspberries and salted crumble</i>	Euro 7
Zabaione gratinato all'anghelu ruju e frutti di bosco marinati al lime <i>Zabaione gratin at anghelu ruju and berries marinated in lime</i>	Euro 7
Seada al miele di corbezzolo <i>Seada with honey</i>	Euro 7

NB. * il prodotto potrebbe essere abbattuto o surgelato - *the courses made by* could be frozen*
Coperto - *Cover charge Euro 2,50*



Bibite e caffetteria / Drinks and cafeteria

Acqua minerale gassata / naturale cl 75	Euro 3
Acqua minerale gassata “Perrier” cl 75	Euro 3.50
Coca cola / Fanta / Sprite	Euro 3
Caffè	Euro 2.00
Decaffeinato	Euro 2.00
Cappuccino	Euro 2.50

Aperitivi e digestivi / Cocktails and digestives

Campari Soda	Euro 3.50
Aperitivo della Casa	Euro 6
Aperol / Campari Spritz	Euro 7
Long and Soft Drink	a partire da Euro 7
Calice di Champagne	Euro 8
Mirto / Limoncino / Filu Ferru	Euro 3
Amari e Grappe	a partire da Euro 3.50
Rum e altri distillati	a partire da Euro 5

Coperto - Cover charge Euro 2,50

Allergeni / Allergenes

Cereali carpaccio di pescespada*, marinato alla barbabietola rossa, mandorle tostate, yogurt di capra e polvere di liquirizia / tatakya di tonno* rosso, demiglaces alla soia e maionese di macchia mediterranea / millefoglie di baccalà* mantecato, chips di polenta e composta all'arancia / spaghetti, vongole veraci e bottarga / agliata tradizionale, polpo arrostito e salsa al prezzemolo / uovo poché, fonduta di cipolle, pancetta croccante e tartufo / lados con ragù di scorfano, olive e pane alle erbe fini / mezzi paccheri di gragnano, stracotto di tonno* rosso e spuma di pecorino d.o.p. / fregula risottata, zucca, gambero rosso* ed il suo corallo / chiusoni galluresi, ragù bianco di maialino e verdure di stagione / seada.

Crostacei crudo di mare e salse in accompagnamento / cuore di carciofo fondente, tartare di gambero*, zabaione salato e cipolla bruciata / fregula risottata, zucca, gambero rosso* ed il suo corallo.

Uova millefoglie di baccalà* mantecato, chips di polenta e composta all'arancia / tatakya di tonno* rosso, demiglaces alla soia e maionese di macchia mediterranea / uovo poché, fonduta di cipolle, pancetta croccante e tartufo / crudo di mare e salse in accompagnamento / spaghetti alle vongole e scaglie di bottarga / trancio di sablé, cremoso al mascarpone e riduzione di caffè / seada.

Pesce carpaccio di pescespada*, marinato alla barbabietola rossa, mandorle tostate, yogurt di capra e polvere di liquirizia / millefoglie di baccalà* mantecato, chips di polenta e composta all'arancia / crudo di mare e salse in accompagnamento / tatakya di tonno* rosso, demiglaces alla soia e maionese di macchia mediterranea / spaghetti, vongole veraci e bottarga / lados con ragù di scorfano, olive e pane alle erbe fini / mezzi paccheri di gragnano, stracotto di tonno* rosso e spuma di pecorino d.o.p. / ventresca di tonno rosso*, frutta e verdura in agrodolce e crema di peperoni arrostiti.

Arachidi tatakya di tonno* rosso, demiglaces alla soia e maionese di macchia mediterranea / uovo poché, fonduta al granglona, fagiolini e topinambur / crudo di mare e salse in accompagnamento / uovo poché, fonduta di cipolle, pancetta croccante e tartufo / ventresca di tonno rosso*, frutta e verdura in agrodolce e crema di peperoni arrostiti / seada.

Soia tatakya di tonno* rosso, demiglaces alla soia e maionese di macchia mediterranea / crudo di mare e salse in accompagnamento.

Latte tatakya di tonno* rosso, demiglaces alla soia e maionese di macchia mediterranea / cremoso al limone / uovo poché, fonduta di cipolle, pancetta croccante e tartufo / seada / trancio di sablé, cremoso al mascarpone e riduzione di caffè / zabaione gratinato all'anghelu ruju e frutti di bosco marinati al lime.

Frutta a guscio carpaccio di pescespada*, marinato alla barbabietola rossa, mandorle tostate, yogurt di capra e polvere di liquirizia

Sedano agliata tradizionale, polpo arrostito e salsa al prezzemolo / fregula risottata, zucca, gambero rosso* ed il suo corallo

Senape

Sesamo

Anidride solforosa e solfiti spaghetti, vongole veraci e bottarga / mezzi paccheri di gragnano, stracotto di tonno* rosso e spuma di pecorino d.o.p. / cuore di carciofo fondente, tartare di gambero*, zabaione salato e cipolla bruciata / millefoglie di baccalà* mantecato, chips di polenta e composta all'arancia / tatakya di tonno* rosso, demiglaces alla soia e maionese di macchia mediterranea / uovo poché, fonduta di cipolle, pancetta croccante e tartufo / pancina di maiale cotta a bassa temperatura, mele arrosto e scalogni glassati a cannonau / fregula risottata, zucca, gambero rosso* ed il suo corallo

Lupini

Molluschi crudo di mare e salse in accompagnamento / tenero calamaro* arrostito alle erbe mediterranee ed il suo brodo piccante / agliata tradizionale, polpo arrostito e salsa al prezzemolo

Se hai delle allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo al personale e di leggere l'informativa dedicata agli allergeni.

If you have any allergies and/or intolerances please inform our staff and read the statement dedicated to allergens.