

# Menù del Giorno

Cassulli Carlofortini con ragù di tonno leggermente piccante,  
pesto di basilico e pomodorini datterino A: 1-4-7-8-9-12\*

*Cassulli Carlofortini with lightly spicy tuna ragù,  
fresh basil pesto and cherry datterino tomatoes*

25

Malloreddus allo zafferano con ragù di salsiccia alla campidanese,  
olive taggiasche e crema di erborinato di pecora A: 1-7-9-12

*Saffron Malloreddus with Campidanese-style sausage ragù,  
Taggiasca olives and Sardinian sheep's blue cheese cream*

24

Zuppa du jour

*Chef's soup of the day*

14

Filetto di orata di mare scottata al timo, in crosta di pane carasau al pomodoro secco,  
salsa al vermentino con insalata di cavolo cappuccio al cumino e aceto di mele BIO

A: 1-4-9-12 \*

*Seared sea bream fillet with thyme, in a sun-dried tomato pane carasau crust,  
Vermentino sauce, served with organic apple cider vinegar and cumin-infused cabbage slaw*

25

Grigliata mista di carni selezionate, salsa alla senape di dijon  
con patate arrostate al rosmarino e bacon croccante A: 1-9-10-12

*Selection of grilled premium meats, served with Dijon mustard sauce,  
rosemary-roasted potatoes and crispy bacon*

24