

Antipasti

Tartare di manzetta piemontese con panzanella di pane di grano antico, tartufo nero, capperi selargini e uovo BIO A: 1-3-9

Piedmontese beef tartare with ancient grain bread panzanella, black truffle, Selargius capers (a Sardinian delicacy) and organic egg

25

Mozzarella campana DOP, pomodoro insalatato, crema di basilico e olive taggiasche A: 7

PDO Campanian mozzarella, salad tomato, basil cream and Taggiasca olives

16

Frittatina con uova biologiche, asparagi al pomodoro secco, cipollotto e stracciatella di burrata A: 3-7

Organic egg frittata, sun-dried tomato asparagus, spring onion and burrata stracciatella

18

Ombrina marinata alle erbe di campo, pomodoro camona, crema di piselli alla menta e dressing al cetriolo A: 4 *

Marinated croaker with wild herbs, Camona tomato, mint pea cream and cucumber dressing

20

Battuta di tonno, zucchine marinate, limone candito, acciuga del Cantabrico e chiffonade di verdure al lentisco e maggiorana A: 4-9 *

Tuna tartare with marinated courgettes, candied lemon, Cantabrian anchovy and vegetable chiffonade with lentisk and marjoram

25

Assoluto di gambero rosso del Mediterraneo marinato al lime e zenzero, panna acida, zucchine marinate al timo e ravenello croccante A: 2-7 *

Mediterranean red prawn "assoluto" marinated with lime and ginger, sour cream, courgettes marinated with thyme and crispy radish

24

Primi

Ravioli fatti a mano ripieni di patate affumicate e gambero rosso, in guazzetto di pomodorini datterini, limone e crema di basilico A: 1-2-3-9*

Handmade ravioli filled with smoked potatoes and red prawn, in datterino tomato broth with lemon and basil cream

25

Fregula artigianale allo zafferano ai frutti di mare sgusciati, con gambero rosso, scampo del Mediterraneo, lime e zenzero A: 1-2-3-4-9-12-14*

Artisanal saffron fregula with shelled seafood, red prawn, Mediterranean langoustine, lime and ginger

25

Spaghetti "Cavalier Cocco" con vongole veraci, bottarga di muggine homemade e petali di pomodoro A: 1-4-9-12-14
Cavalier Cocco spaghetti with clams, homemade mullet bottarga and tomato petals

25

Tagliatelle all'uovo con ragoût di agnello da latte IGP, il suo ristretto, timo e pecorino soffiato allo zafferano A: 1-3-7-9-12
Egg tagliatelle with PGI milk-fed lamb ragoût, its reduction, thyme and saffron puffed pecorino

24

Risotto Acquerello con asparagi ripassati, burro salato, Parmigiano 24 mesi e tartufo nero
A: 7-9-12

Acquerello risotto with sautéed asparagus, salted butter, 24-month aged Parmigiano and black truffle

24

Culurgiones ogliastrini ripieni di patate, menta e pecorino con ristretto di carne, funghi shiitake, timo e pomodorini confit A: 1-3-7-9-12*

Ogliastra culurgiones, traditional Sardinian stuffed pasta filled with potato, mint and pecorino, served with meat reduction, shiitake mushrooms, thyme and confit cherry tomatoes

24

Secondi

Filetto di vitellone scottato al rosmarino con salsa agli asparagi,
su tortino di patate alle olive taggiasche e pomodoro secco A: 9-12

*Seared veal fillet with rosemary, asparagus sauce, on a potato cake
with Taggiasca olives and sun-dried tomato*

32

Filetto di maialino bardato con pancetta al mirto, senape di Dijon,
salsa alla birra artigianale con insalatina di cavolo cappuccio al cumino
e aceto di mele BIO A: 1-9-10-12

*Pork fillet wrapped in pancetta with myrtle, Dijon mustard,
craft beer sauce and cabbage salad with cumin and organic apple vinegar*

24

Tagliata di controfiletto di vitello da latte con salsa ai tre pepi,
su purè di patate alle erbe aromatiche, burro salato e Parmigiano 24 mesi A: 7-9-12

*Sliced milk-fed veal sirloin with three-pepper sauce,
on herb potato purée with salted butter and 24-month aged Parmigiano*

25

Costata di scottona con selezione di verdure grigliate, olio EVO BIO e cristalli di sale A: -
Beef rib steak with grilled vegetables, organic extra virgin olive oil and salt flakes

30

Frittura di calamaro nostrano, gambero rosso, patate dippers profumate alla paprika
e maionese al pepe nero A: 1-2-3-7-10-12-14 *

Fried local squid and red prawn, paprika-flavoured dippers potatoes and black pepper mayonnaise

25

Tataki di tonno laccato alla salsa ponzu, giardinetto di verdure al sesamo,
pomodoro montato al Pernod A: 4-6-9-11-12 *

Ponzu-glazed tuna tataki with sesame vegetables and Pernod-infused whipped tomato

26

Darna di ombrina scottata all'alloro, salsa alla Vernaccia di Oristano Riserva
con bouquet di verdure ripassate all'olio EVO BIO e patate al naturale A: 4-9-12 *

*Seared croaker steak with bay leaf, Vernaccia di Oristano Riserva wine sauce,
with a selection of vegetables sautéed in organic extra virgin olive oil and plain potatoes*

26

Insalate

INSALATA NIZZARDA

Insalata verde, tonno rosso di Carloforte, olive verdi, pomodorini, fagiolini, uova sode e acciughe del Cantabrico A:3-4

Green salad, Carloforte red tuna, green olives, cherry tomatoes, green beans, boiled eggs and Cantabria anchovies

15

INSALATA GRECA

Insalata verde, olive nere, feta greca, pomodorini, cetrioli, salsa tzatziki, origano A:7
Green salad, black olives, Greek feta cheese, cherry tomatoes, cucumbers, tzatziki sauce and oregano

12

T SALAD

Misticanza scelta, code di gambero al vapore, radicchio, mela verde, pomodorini datterini, dressing allo yogurt ed erba cipollina A:2-7*

Mixed salad leaves with steamed prawn tails, radicchio, green apple, datterini tomatoes and yogurt-chive dressing

15

POKE SALAD

Insalata verde, pomodoro insalatario, roast beef di vitellone, stracciatella di burrata, avocado, noci pecan A:7-8

Green salad with beef tomato, roast beef, burrata stracciatella, avocado and pecan nuts

14

INSALATA PRIMAVERA

Misticanza scelta, rucola, petto di pollo CBT, riso basmati, asparagi croccanti, pomodoro cherry, scaglie di pecorino A:7

Spring salad with mixed leaves, rocket, low-temperature cooked chicken breast, basmati rice, crunchy asparagus, cherry tomatoes and pecorino shavings

14

INSALATA SARDEGNA

Insalata verde, muggine di Cabras marinato, la sua bottarga, pomodoro camona, piselli, finocchietto selvatico, mandorle tostate e miele di corbezzolo A:4-8

Sardinian salad with green leaves, marinated Cabras mullet, its bottarga, Camona tomato, peas, wild fennel, toasted almonds and strawberry tree honey

15

Contorni

Verdure grigliate A:-

Grilled vegetables bouquet

7

Verdure al vapore A:-

Steamed vegetables bouquet

7

Patate dippers A:1

Dipper fries

7

Insalata mista A:-

Mixed salad

8

Chips di patate fresche A:1

Fresh potato chips

7

Piatti Vegetariani & Vegani

- ✓ Cipolla fondente con croccante di nocciola e crema chimichurri leggermente piccante
A: 1-6-8-9-12

Fondant onion with hazelnut crunch and slightly spicy chimichurri cream

18

- ✓ Tortino di patate e zucchine profumate al curry con salsa al cocco e basilico A: 1-3

Potato and courgettes flan scented with curry, served with basil and coconut sauce

16

- ✓ Spätzle di grano saraceno agli spinaci con ragoût di funghi al timo serpillio
e riduzione vegana A: 1-3-9-12

Buckwheat spätzle with spinach, mushroom ragoût with wild thyme and vegan reduction

20

- ✓ Riso integrale al salto con verdure croccanti, erba cipollina e sesamo tostato A: 9

Stir-fried wholegrain rice with crunchy vegetables, chives and toasted sesame

18

- ✓ Sauté di verdure thai leggermente piccanti, tofu all'aglio orsino, tartufo nero,
melagrana e crosta di riso soffiato A: 1-6-9

Thai-style sautéed vegetables, wild garlic tofu, black truffle, pomegranate and puffed rice crust

24

- ✓ Polpette di ceci della Marmilla, pomodoro affumicato e crostini di pane multicereali
A: 1-11

Marmilla chickpea meatballs, smoked tomato and multicereal bread croutons

22

Dessert

STRAWBERRY CROWN

Bavarese alla vaniglia e bergamotto, gelée alla fragola, lime e menta,
corona di fragole fresche, disco di frolla sablé A:1-3-7-8

*Vanilla and bergamot bavarois, strawberry gelée, lime and mint, fresh strawberry crown,
sablé shortcrust disc*

7

PARDULA

Mousse di ricotta ovina, arancia e zafferano, cuore agli agrumi,
base di frolla alla cannella A:1-3-7

Sheep's ricotta mousse, orange and saffron, citrus centre, cinnamon shortcrust base

7

COCCO

Mousse al cocco, cuore di mango e passion fruit,
guscio croccante di cioccolato fondente, frollino gluten free (senza glutine) A:3-7

*Coconut mousse, mango and passion fruit centre, dark chocolate crunchy shell,
gluten-free shortbread (gluten-free)*

7

T TIRAMISÙ

Mousse al mascarpone, cuore fondente al cioccolato, biscotto morbido al caffè,
guscio croccante di cioccolato bianco A:1-3-7

*Mascarpone mousse, chocolate fondant centre, soft coffee sponge,
white chocolate crunchy shell*

7

V VELLUTO AL PISTACCHIO

Panna cotta al pistacchio, inserto di lampone, biscotto vegano (vegano e senza glutine)
A: 6-8

Pistachio panna cotta, raspberry insert, vegan biscuit (vegan & gluten-free)

7

SEBADAS

Sebadas artigianali con agrumi, miele di corbezzolo,
crumble di nocciola e gelato alla crema A:1-3-7-8

*Thin, crispy pastry filled with fresh pecorino cheese and citrus, topped with strawberry tree honey,
hazelnut crumble & ice cream*

7

CARAPIGNA AL LIMONE O AL MANDARINO A:-

Sorbetto tradizionale sardo al limone o al mandarino

Traditional Sardinian lemon or mandarin sorbet (carapigna)

6

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA A:-

Sliced seasonal fresh fruit

7

Lista Allergeni

Di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è a vostra disposizione la tabella che potete chiedere al personale di servizio.

Below is the list of substances or products that may cause allergies or intolerances, in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011. For any information regarding ingredients and allergens, a detailed chart is available upon request from the service staff.

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati

1. Cereals, containing gluten, like wheat, rye, barley, oat, hulled wheat, Kamut

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

2. Crustacean and products based on crustaceans

3. Uova e prodotti a base di uova

3. Eggs and product based on eggs

4. Pesce e prodotti a base di pesce

4. Fish and product based on fish

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

5. Peanuts and nut products

6. Soia e prodotti a base di soia

6. Soy and soy products

7. Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio

7. Milk and dairy produce, including lactose

8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

8. Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts

9. Sedano e prodotti a base di sedano

9. Celery and products based on celery

10. Senape e prodotti a base di senape

10. Mustard and products based on mustard

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

11. Sesame seeds and products based on sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10 mg/l

12. Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l

13. Lupini e prodotti a base di lupini

13. Lupin beans and products based on them

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

14. Shellfish and products based on shellfish

*Prodotto abbattuto da noi seguendo la catena del Freddo secondo normativa HACCP

** Product frozen by us, following the cold chain according to HACCP regulations*

**Prodotto surgelato

*** Frozen product*