Antipasti

Battuta di manzo di Chianina, pan brioche, uova Parisi, tartufo nero A: 1-3-7-10 *

Chianina beef tartare, pan brioche, Parisi eggs and black truffle

25

Code di gambero alla catalana con cuori di sedano, pomodoro datterino e cipolla agrodolce A: 2-9-12 *

Prawn tails Catalan-style with celery hearts, cherry tomatoes and sweet-and-sour onion

22

Scottata di tonno con salsa di soia, yuzu, sesamo tostato, finissima di funghi e zucchine verdi A: 4-6-11-12 *

Seared tuna with soy sauce, yuzu, toasted sesame, thinly sliced mushrooms and green courgettes

18

Flan di pecorino mezzano con pesto leggero di rucola e mandorle, chips di carciofo e bottarga di muggine A: 1-3-4-7-8

Pecorino flan with light rocket and almond pesto, artichoke chips and mullet roe

18

Melone bianco con prosciutto di Villagrande, erborinato di pecora e Anghelu Ruju A: 7-12

White melon with Villagrande cured ham, sheep's blue cheese and Anghelu Ruju wine

18

Mozzarella di bufala campana DOP con pomodoro e basilico A: 7

Buffalo Mozzarella PDO with tomato and basil

16

Primi

Fregula artigianale allo zafferano con frutti di mare sgusciati, limone BIO candito e clorofilla di basilico A:1-2-3-4-9-12-14 *

Handmade saffron fregula with shelled seafood, candied organic lemon and basil chlorophyll

25

Spaghetto "Cavalier Cocco" con vongole veraci, bottarga di muggine, petali di pomodoro e basilico A: 1-4-9-12-14

Spaghetti "Cavalier Cocco" with clams, mullet roe, tomato petals and basil

25

Risotto Acquerello al nero di seppia con il suo ragoût, stracciatella di burrata, lime e pomodorino confit A: 4-7-9-12-14 *

Acquerello Risotto with cuttlefish ink and its ragoût, burrata stracciatella, lime and confit cherry tomato

24

Ravioli artigianali ripieni di carciofo spinoso con pomodoro secco, spuma di topinambur al Noilly Prat e polvere di rapa rossa A: 1-3-7-9-12 *

Handmade ravioli filled with spiny artichoke, sun-dried tomato, Jerusalem artichoke foam with Noilly Prat and beetroot powder

22

Tagliatelle fatte a mano con cardoncelli di Nurri, guanciale del Montiferru, ristretto di carne, timo e pecorino soffiato A: 1-3-7-9-12 *

Handmade tagliatelle with cardoncelli mushrooms from Nurri, Montiferru guanciale, meat jus, thyme and grated pecorino

24

Tagliolino all'uovo con tartufo nero, crema di latte e pinoli tostati A: 1-3-7-8 *

Egg tagliolini with black truffle, milk cream and toasted pine nuts

26

Secondi

Tataki di tonno in crosta di pistacchio con riduzione di soia, shiitake e tartufo nero A:4-6-8 *

Tuna tataki in pistachio crust with soy reduction, shiitake and black truffle

26

Scaloppa di spigola con pane alle erbe, giardinetto di verdure e salsa agli agrumi
A:1-4-9-12 *

Sea bass fillet with herbed bread, vegetable garden garnish and citrus sauce

26

Seppia scottata con timo, carciofo, salsa al nero e bottarga di muggine A:4-9-12-14

Seared cuttlefish with thyme, artichoke, ink sauce and mullet roe

24

Frittura di calamaro del Mediterraneo e gambero rosso con patate fiammifero
e maionese al limone A: 1-2-3-4-7-9-12-14 *

Fried Mediterranean squid and red prawn with matchstick potatoes and lemon mayonnaise

25

Guancetta di maialino CBT con la sua salsa, verdure brasate, purè di patate
e porro croccante A: 1-7-9-12

Slow-cooked suckling pig cheek with its sauce, braised vegetables, mashed potatoes and crispy leek

24

Filetto di manzo con salsa ai porcini, formaggio Ovinforth, millefoglie di patate,
olive taggiasche e chips di pancetta al mirto A: 7-9-12

Beef fillet with porcini sauce, Ovinforth cheese, potato millefeuille,
Taggiasca olives and myrtle-flavoured crispy bacon

32

Costata di vitellone del Mandrolisai con patate al rosmarino, cristalli di sale
E olio EVO BIO A:-

Mandrolisai beef rib steak with rosemary potatoes, salt crystals and organic EVO oil

28

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

T SALAD

Misticanza, tonno, spada, salmone affumicati, indivia belga, ravanello croccante, cardoncelli trifolati e noci di Pecan A:4-8

Mixed greens, smoked tuna, swordfish and salmon, Belgian endive, crunchy radish, sautéed cardoncelli mushrooms and pecan nuts

14

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

POKE SALAD

Misticanza, pomodorini, riso basmati, avocado, arancia, verdurine croccanti, petto di pollo e nocciole tostate A: 8-9

Mixed greens, cherry tomatoes, basmati rice, avocado, orange, crunchy vegetables, chicken breast and toasted hazelnuts

15

INSALATA SARDEGNA

Insalata verde, pomodoro, rucola, Casizolu del Montiferru, mustela, ceci della Marmilla, miele di corbezzolo e mandorle tostate A:7-8

Green salad, tomato, rocket, Montiferru Casizolu cheese, mustela, Marmilla, strawberry tree honey and toasted almonds

15

INSALATA D'INVERNO

Insalata di rucola, cavolo cappuccio rosso, quinoa, pere Abate, scaglie di Parmigiano 24 mesi e glassa di aceto balsamico di Modena IGP A: 7-12

Rocket, red cabbage, quinoa, Abate pears, 24-month Parmigiano flakes and Modena PGI balsamic glaze

14

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

V 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

V 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 coconut and basil sauce

16

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

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

20

V Riso integrale al salto con verdurine croccanti, erba cipollina e sesamo tostato A:9

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

18

V 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

V 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

LAMPONE

Mousse al lampone su biscotto croccante A:1-3-6-7

Raspberry mousse on a crunchy biscuit

7

NON È UNA MILLEFOGLIE

Doppio strato di cioccolato fondente e sesamo con crema al mascarpone e gel di mandarino A:1-3-6-7-11

Double layer of dark chocolate and sesame with mascarpone cream and mandarin gel

7

T TIRAMISÙ

Sfera di crema al mascarpone con cuore di cioccolato e caffè A:1-3-6-7

Mascarpone cream sphere with a heart of chocolate and coffee

7

ATTENTI A QUEI TRE

Tartelletta frangipane, caramello salato e namelaka alla nocciola A:1-3-6-7-8

Frangipane tartlet with salted caramel and hazelnut namelaka

7

V CREMOSO VEGANO

Cremoso allo yogurt con gelée al mandarino e crumble al cioccolato A: 6-8

Yogurt cream with mandarin gelée and chocolate crumble

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

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*