Antipasti

Tartare di tonno, cappero selargino, lime, zenzero, stracciatella di burrata e tartufo nero
A: 4-7-12*

Tuna tartare with Selargius capers (a Sardinian delicacy), lime, ginger, burrata stracciatella and black truffle

24

Astice cotto in acqua e limone alla catalana con cipolla rossa in agrodolce, cuori di sedano e pomodorino giallo A: 2-9-10-12

Catalan-style lobster poached in lemon water with sweet-and-sour red onion, celery hearts and yellow cherry tomato

25

Crudo di mare del Mediterraneo con gambero rosso, scampo, ostriche e sashimi di pesce bianco, servito con le sue salse A: 2-4-6-12-14*

Selection of Mediterranean raw seafood with red prawns, langoustine, oysters and white fish sashimi, served with accompanying sauces

30

Mozzarella di bufala campana DOP con pomodoro insalataro, olive taggiasche e clorofilla al basilico A: 7

PDO Campanian buffalo mozzarella with salad tomato, Taggiasca olives and basil chlorophyll

18

Prosciutto crudo di Villagrande con melone cantalupo, menta e vino Anghelu Ruju A: 12

Villagrande cured ham with cantaloupe melon, mint and Anghelu Ruju red wine

18

Zuppetta di cozze nostrane leggermente piccante con bruschette di pane dorate alle erbe aromatiche A: 1-4-9-12-14

Lightly spiced local steamed mussels in a white o red sauce with golden toasted bread and aromatic herbs

20

Primi

Fregula artigianale allo zafferano ai frutti di mare sgusciati, gambero rosso,
scampo e astice con limone BIO candito A: 1-2-3-4-9-12-14*

Handmade saffron fregula with shelled seafood, red prawns, langoustine and lobster with candied organic lemon

25

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

"Cavalier Cocco" spaghetti with clams, mullet bottarga and tomato petals

24

Lorighittas di Morgongiori fatte a mano all'astice blu nostrano,
la sua bisque e crudaiola di pomodoro San Marzano A: 1-2-4-9-12*

Handmade Morgongiori lorighittas (Sardinian pasta) with local blue lobster, its bisque and fresh San Marzano tomato dressing

28

Pacchero di grano duro con salsa ai tre pomodori,
olive taggiasche e clorofilla al basilico A: 1-9

Durum wheat pacchero with three-tomato sauce, Taggiasca olives and basil chlorophyll

24

Risotto Acquerello con centrifugato al sedano, salsiccia bianca al finocchietto,
burro salato e crema di pomodoro affumicato A: 7-9-12

Acquerello risotto with celery extract, white fennel sausage, salted butter and smoked tomato cream

24

Culurgiones ogliastrini ripieni di patate, menta e pecorino
con pomodoro verace e basilico A: 1-3-7-9 *

Ogliastra culurgiones, traditional Sardinian stuffed pasta filled with potato, mint and pecorino, served with tomato sauce and basil

24

Secondi

Tataki di tonno, pane alle erbe, salsa teriyaki e verdure Thai al sesamo A: 1-4-6-9-11-12*
Tuna tataki with herbal bread, teriyaki sauce and Thai vegetables with sesame
25

Crudo scottato di gambero rosso, scampo e salmone
su chiffonade di verdure al lentisco e salsa ponzu A: 2-4-6-9-12*
Lightly seared raw seafood of red prawns, langoustine and salmon
on a vegetable chiffonade with mastic and ponzu sauce
25

Frittura di calamaro nostrano, gambero rosso,
patate dippers e maionese al limone A: 1-2-3-4-7-10-12-14*
Crispy fried local squid and red prawns with dippers potatoes and lemon mayonnaise
25

Costata di scottona con patate rustiche al rosmarino e piccola insalata mista A: -
Beef rib steak with rustic rosemary potatoes and a small mixed salad
30

Filetto di vitellone scottato alla piastra, demi-glace al Cannonau di Oliena
con tortino di patate alla mediterranea e chips di guanciale croccante A: 9-12
Pan-seared beef fillet with Oliena Cannonau red wine demi-glace,
Mediterranean-style potato flan and crispy guanciale crisps
32

Terrina di maialino da latte, il suo ristretto,
verdure tornite e la sua cotenna soffiata A: 1-9-12
Suckling pig terrine with its reduced jus, turned vegetables and puffed crackling
26

Il nostro vitello tonnato con capperi in fiore, broccoli,
pomodorini confit e tartufo nero A: 1-3-4-9-10-12
Our veal tonnato with blooming capers, broccoli, confit cherry tomatoes and black truffle
25

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 insalataro, 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

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 basil and coconut 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

PERA 2.0

Mousse alla vaniglia, cuore alla pera, caramello A:1-3-7-8 *

Vanilla mousse, pear centre, caramel

7

TARTELLETTA FORESTA NERA

Pasta frolla al cacao, pan di Spagna al cioccolato, amarene, ganache al fondente A:1-3-7-8 *

Cocoa shortcrust pastry, chocolate sponge cake, sour cherries, dark chocolate ganache

7

SACHER

Biscuit Sacher, confettura di albicocca, cremoso al cioccolato A: 1- 3-7-8

Sacher sponge, apricot jam, chocolate crémeux

7

TIRAMISÙ

Mousse al mascarpone, cuore fondente al caffè, biscuit Charlotte A:1-3-7-8 *

Mascarpone mousse, coffee and dark chocolate centre, Charlotte sponge

7

V CHEESECAKE AL BICCHIERE

Base vegana alle mandorle, frolla croccante, frutti di bosco A: 6

Vegan almond base, crunchy shortcrust pastry, berries

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*