



## ANTIPASTI / STARTERS

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI\*, STRACCIATELLA DELLE MURGE E MISTICANZA DI ASPARAGI € 24,00

"CARPACCIO" OF SICILIAN RED PRAWNS\*, STRACCIATELLA CHEESE AND FRESH ASPARAGUS SALAD

Allergeni / allergens: crostacei, glutine, latte, solfiti / crustaceans, gluten, milk, sulphites

---

TUORLO FRITTO AL PANKO E VELLUTATA DI PATATE AL TARTUFO € 18,00  
EGG YOLK IN PANKO BREADING WITH POTATOES AND TRUFFLE CREAM

Allergeni / allergens: uova, latte, glutine / eggs, milk, gluten

---

SEPPIA\* MEDITERRANEA IN SOFT COOKING CON CARCIOFO CONFIT E POLVERE DI BOTTARGA € 22,00  
SOFT COOKED MEDITERRANEAN CUTTLERFISH\* WITH ARTICHOKE CONFIT AND BOTTARGA DUST

Allergeni / allergens: molluschi, pesce / mollusks, fish

---

PATANEGRA GRAN RISERVA CON BOCCONCINI DI BUFALA DOP E POMODORINI MARINATI € 26,00  
PATANEGRA HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA AND CHERRY TOMATOES IN OIL

Allergeni / allergens: glutine, latte / gluten, milk

---

CONSIGLI DELLO CHEF € 22,00  
CHEF'S SUGGESTIONS

## ZUPPE / SOUP

LENTICCHIE BELUGA E FRUTTI DI MARE CON CROSTONE ALL'AGLIO € 20,00  
BELUGA LENTILS WITH SEAFOOD AND GARLIC CROUTON

Allergeni / allergens: glutine, molluschi, crostacei / gluten, mollusks, crustaceans

---

VELLUTATA DI FAVE, GUANCIALE PEPATO E CROCCANTE DI PANE € 18,00  
FAVA BEANS CREAM WITH PEPPERED "GUANCIALE" AND CRUNCHY BREAD

Allergeni / allergens: glutine, latte / gluten, milk

## PRIMI / FIRST COURSES

FREGOLA SARDA MANTECATA AI CROSTACEI\* E LIME CON BOCCONI DI € 22,00  
BURRATA  
SARDINIAN "FREGULA" CREAMED WITH CRUSTACEANS\* AND LIME WITH  
BURRATA CHEESE

Allergeni / allergens: glutine, crostacei, latte, solfiti / gluten, crustaceans, milk, sulphites

---

SPAGHETTONI SALTATI CON VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI € 20,00  
MUGGINE DI CABRAS  
SPAGHETTI WITH "VERACI" CLAMS AND CABRAS MULLET "BOTTARGA"

Allergeni / allergens: glutine, molluschi, pesce / gluten, mollusks, fish

---

MACCARONES DE BUSA\* CON SALMÌ DI CINGHIALE E SCAGLIE DI € 20,00  
PECORINO DOLCE  
TYPICAL SARDINIAN FRESH PASTA\* WITH MARINATED BOAR RAGÙ AND  
SHAVED PECORINO

Allergeni / allergens: glutine, sedano, latte / gluten, celery, milk

---

MEZZEMANICHE AL CACIO SARDO, PEPE DI SICHUAN, VITELLOTTE E € 22,00  
TARTUFO DI LACONI  
MACARONI AND CHEESE FONDUE, SICHUAN PEPPER, VIOLET POTATOES  
AND LACONI TRUFFLE

Allergeni / allergens: glutine, latte / gluten, milk

---

PRIMO PIATTO DELLO CHEF € 20,00  
CHEF'S PASTA



## SECONDI / MAIN COURSES

TOURNEDOS DI PESCE SPADA ROSOLATO IN BOUILLABAISSE € 22,00  
MEDITERRANEA

PAN FRIED SWORDFISH TOURNEDOS IN MEDITERRANEAN  
BOUILLABAISSE

Allergeni / allergens: pesce, glutine / fish, gluten

---

IL NOSTRO PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON ASPARAGI € 24,00  
GRIGLIATI

GRILLED CATCH OF THE DAY WITH ASPARAGUS

Allergeni / allergens: pesce, molluschi, crostacei / fish, mollusks, crustacean

---

LOMBETTO DI AGNELLO\* IN Crosta di patate disidratate € 22,00  
PAN FRIED LAMB\* LOIN IN DRIED POTATOES CRUST

Allergeni / allergens: glutine, latte / gluten, milk

---

GALLETTO\* AI CARBONI CON GLASSA AL MIELE E ROSMARINO € 20,00  
BARBECUE CHICKEN\* GLAZED WITH HONEY AND ROSEMARY

---

CONSIGLI DELLO CHEF € 24,00  
CHEF'S SUGGESTIONS

## CONTORNI / SIDE DISHES

PATATE AL FORNO O FRITTE € 8,00  
FRENCH OR OVEN FRIES

---

VERDURE GRIGLIATE € 8,00  
GRILLED VEGETABLES

---

INSALATA DI STAGIONE € 8,00  
SEASONAL SALAD

---

ASPARAGI € 8,00  
ASPARAGUS

## BIBITE / DRINKS

ACQUA NATURALE O GASSATA - STILL OR SPARKLING WATER € 6,00

---

BIRRA - BEER € 6,00

---

BIRRA ICHNUSA - SARDINIAN ICHNUSA BEER € 5,00

---

BIBITE PREMIUM - PREMIUM DRINKS € 7,00

---

BEVANDE ANALCOLICHE - SOFT DRINKS € 5,00

---

TÈ LIMONE / PESCA - LEMON OR PEACH TEA € 4,00

---

CAFFÈ / TÈ / CAPPUCCINO - COFFEE / TEA / CAPPUCCINO € 3,00

---

CAFFÈ SHAKERATO - ICED COFFEE € 6,00

---

DIGESTIVI - DIGESTIVES € 6,00

---

DISTILLATI - SPIRITS € 5,00

---



## DESSERT

SFORMATINO CALDO AI DUE CIOCCOLATI CON GELATO DI FRUTTI ROSSI € 10,00  
DOUBLE CHOCOLATE FONDANT WITH REDBERRY ICE CREAM

Allergeni / allergens: glutine, latte, uova, frutta con guscio / gluten, milk, eggs, nuts

---

SEADAS\* DI FORMAGGIO FRESCO CON MIELE DI GALLURA E GELATO ALLA VANIGLIA € 8,00  
DEEP FRIED SARDINAN CHEESE SEADAS\* WITH GALLURA HONEY AND VANILLA ICE CREAM

Allergeni / allergens: glutine, latte, uova, frutta con guscio / gluten, milk, eggs, nuts

---

SEMIFREDDO RICOTTA DI CAPRA, NOCI E BISCOTTO ALLE NOCCIOLE € 9,00  
CHEESECAKE WITH GOAT RICOTTA CHEESE AND NUT BISCUITS

Allergeni / allergens: glutine, latte, uova, frutta con guscio / gluten, milk, eggs, nuts

---

TARTE TATIN DI MELA FUJI E CREMOSO AL RHUM € 8,00  
FUJI APPLE TARTE TATIN WITH RHUM CUSTARD

Allergeni / allergens: glutine, latte, uova, frutta con guscio / gluten, milk, eggs, nuts

---

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA € 10,00  
SLICED FRESH FRUIT

Tutti i prodotti della pesca somministrati crudi e cotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All the fishery products served raw and cooked are subjected to rapid reduction in temperature to guarantee quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to CE Regulation 852/04 and Reg. CE 853/04.

\*Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati / Some products might be frozen

Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche descritte ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Allergens: the customer is asked to communicate to the dining room staff the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be contained pertaining the allergenic substances described according to EU Regulation 1169/11.

Avvisiamo la gentile clientela che il prodotto ittico "tonno", in base ai periodi di pesca e fermo biologico, potrebbe essere delle seguenti specie: thunnus thynnus - thunnus obesus - thunnus albacore.

We kindly inform our customers that the "Tuna" fish product, depending on the periods of fishing and biological shutdown, could be of the following species: thunnus thynnus – thunnus obesus – thunnus albacore.