

Gli antipasti

Carpaccio di gamberi rossi, straciatella delle Murge e misticanza di asparagi* 24
Sicilian red prawns "Carpaccio", straciatella cheese and fresh asparagus salad*

Allergeni: crostacei/crustacean-glutine/gluten-latte/milk- solfiti/solphite

Battuto di ronzino con croccante di polenta e dressing alla senape di Djon 20
Sardinian horsemeat Tartare with polenta chips and Djon mustard dressing

Allergeni:senape /mustard

Tuorlo fritto al panko e vellutata di patate al tartufo 18
Egg yolk in panko breaded with truffle potatoes cream

Allergeni: uova/egg-latte-milk-glutine/gluten

*Seppia *mediterranea in soft cooking con carciofo confit e polvere di bottarga* 24
Soft cooking Mediterranean cuttlefish with artichock confit and bottarga roe*

Allergeni:molluschi/molluscs-pesce/fish

Lo chef consiglia..... 22
Chef's suggestions.....

9 primi di mare

Fregola sarda mantecata ai crostacei e lime con bocconi di burrata* 20
Sardinian "Fregula" creamed with crustacean and lime with burrata cheese*

Allergeni: glutine/gluten-crostacei/crustacean-latte/milk-solfiti/solphite

Spaghettoni saltati con vongole veraci e bottarga di muggine di Cabras 20
Spaghetti with "veraci" clams and bottarga mullet roe

Allergeni:glutine/gluten-molluschi/molluscs-pesce-fish

Il primo piatto dello chef..... 20
The Chef's pasta.....

9 primi di terra

Maccaroni de busa* con ragù di manzo genovese e cipollotto brasato 18
Tipical sardinian fresh pasta* with beef and onion raout "Genovese"

Allergeni: glutine/gluten-sedano/celery-latte/milk

Mezzemaniche cacio sardo, pepe di Sichuan, vitellotte e tartufo di Laconi 22
Macaroni and cheese, Sichuan pepper, violet potatoes and Laconi fresh truffle

Allergeni: glutine/gluten-latte/milk

9 secondi

Tournedos di pesce spada rosolato in bouillabaisse mediterranea 22
Panfried swordfish tournedos in mediterranean bouillabaisse

Allergeni: pesce/fish-glutine/gluten

Il nostro pescato del giorno alla griglia 24
Catch of the day with vegetables

Allergeni: pesce/fish-molluschi/molluscs-crostacei/crustacean

Lombetto di agnello* in crosta di patate disidratate 20
Panfried lamb* loin in dry potatoes crust

Allergeni: glutine/gluten- latte/milk

Galletto* ai carboni con glassa al miele e rosmarino 18
Barbecue baby chicken*, glazed with honey and rosmary

Allergeni:

Lo chef consiglia..... 24
Chef's suggestions.....

Drink list

Acqua naturale/gassata 6	Bevande analcoliche 4
Still/sparkling water	Soft drink
Birra 5	Caffè 3
Beer	

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 administered 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 product 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 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.

9 dessert

Sformatino caldo ai due cioccolati con gelato di frutti rossi 10
Two chocolate fondant with redberry ice cream

Allergeni: glutine/gluten-latte/milk-uova/egg-frutta con guscio/nuts

Seadas* di formaggio fresco con miele di Gallura e gelato alla vaniglia 8
Deep fried sardinian cheese seadas with honey and vanilla ice cream*

Allergeni: glutine/gluten-latte/milk-uova/egg-frutta con guscio/nuts

Tortino di ricotta di capra noci e biscotto alle nocciole 9
Cheese cake with goat ricotta cheese and nuts biscuits

Allergeni: glutine/gluten-latte/milk-uova/egg-frutta con guscio/nuts

Tarte Tatin di mela fuji e cremoso al rhum 8
Fuji apple tarte Tatin with rhum custard

Allergeni: glutine/gluten-latte/milk-uova/egg-frutta con guscio/nuts

Tagliata di frutta fresca 10
Sliced fresh fruit

Allergeni:

**alcuni alimenti potrebbero essere surgelati / some product 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 the allergenic substances described according to EU Regulation 1169/11