



LI FINISTREDDI

Antipasti

Starters

Tartare di barbabietola, mela verde, quinoa e guacamole € 20
Beetroot Tartare, green apple, quinoa and guacamole

Uovo morbido, asparagi, erbe, funghi e spuma di granaglona € 21
Soft egg, asparagus, fine herbs, mushrooms and granaglona cheese foam

Polpo arrostito, carciofo, bottarga e cipolla € 24
Roasted octopus, artichoke, mullet roe and onion

Battuta di manzo con ostrica, cavolfiore e lamponi € 25
Beef Tartare with oyster, cauliflower and raspberries

Crudo di pesce, salsa teryaki e crudaiola mediterranea € 27
Raw catch of the day, teryaki sauce and fresh chopped tomato and olives

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation



LI FINISTREDDI

Primi Piatti

First Courses

Andarinos al pesto di basilico, fiori eduli, asparagi e crudo di seppia <i>Andarinos pasta with Basil pesto, edible flowers, asparagus and raw cuttlefish</i>	€ 21
Ravioli di guancia di vitello con fiori di zucca e burro acido <i>Veal cheek Ravioli with courgette flowers and sour butter</i>	€ 22
Spaghetto artigianale con burro, alici e tartufo nero <i>Artisanal Spaghetti with Butter, Anchovies and Black Truffle</i>	€ 23
Risotto Oro di Sardegna ed emulsione di gambero rosso <i>Sardinian risotto, red shrimp and saffron</i>	€ 24
Fregola all'astice con piselli e favette <i>Traditional fregola with lobster, green peas and broadbeans</i>	€ 26

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation



LI FINISTREDDI

Secondi Piatti

Second Courses

Pak Choi arrostito, topinambur, salsa di carote e mele al curry <i>Roasted pak Choi, Jerusalem artichoke cream, carrot sauce and curry flavoured apple</i>	€ 21
Petto d'anatra, purea di sedano rapa e rafano, tartufo nero <i>Duck breast, celeriac and horseradish cream, black truffle</i>	€ 27
Pescatrice con morbido di patate, salsa al nero di seppia e pomodoro <i>Roasted monkfish, soft potato cake, cuttlefish ink sauce and tomato</i>	€ 28
Filetto di spigola con vongole, asparagi, porri e bottarga <i>Seabass with clams, asparagus, leek and mullet roe</i>	€ 31
Capocollo di maialino, cipollotto alla brace, salsa di gamberi e peperoncino agrodolce <i>Sardinian pork neck, grilled spring onion, shrimp sauce and sweet and sour chilli</i>	€ 33

Su Richiesta

On Request

Pesce Fresco/ Catch of The Day

€ 12 ogni 100 g

Astice/Lobster

€ 21 ogni 100 g

Aragosta/Rock Lobster

€ 27 ogni 100 g

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation



LI FINISTREDDI

Dessert

Creme brulèe al pistacchio, terra di mango e cioccolato bianco, gelato allo zafferano €13
Pistachio creme brulèe, mango and white chocolate crumble, saffron ice cream

Mousse al cocco e lime con salsa al frutto della passione, frutti rossi e meringa €13
Coconut and lime Mousse with passion fruit sauce, red fruits and meringue

Cremoso alla nocciola con crumble al cioccolato, lamponi e gelato al latte €13
Hazelnut Mousse with chocolate crumble, raspberry and milk ice cream

Clafoutis alle pere, crema di mascarpone acidulo e gelato ai pinoli €13
Pear clafoutis, sour mascarpone cream and pine nuts ice cream

Guacamela €13
Guacamela

Si pregano i gentili Ospiti di informarci in caso di intolleranze o allergie alimentari.

Saremo felici di soddisfare qualsiasi esigenza

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto ai sensi del Regolamento CE.

Guests are kindly requested to inform us in case of food intolerances or allergies.

We will be happy to satisfy any need

Some fresh products of animal origin, as well as raw fishery products, are subjected to rapid temperature reduction to guarantee quality and safety, as described under the EC Regulation