



## **Tradizione Italiana Li Finistreddi**

*Li Finistreddi Italian Tradition*

85

### ***Coniglio asparagi parmigiano 30 mesi e tartufo***

*Rabbit with asparagus, 30-month aged Parmesan and truffle*

7

### ***Passatelli al nero di seppia ragù di mare brodo di pesce allo zafferano***

*Squid ink passatelli with seafood ragù and saffron fish broth*

1-4-14

### ***Coscia di anatra salsa al mosto d'uva e cremoso di zucca***

*Duck leg with grape must sauce and creamy pumpkin*

7

### ***Tiramisù con gelato al pistacchio e crumble al caffè e cioccolato***

*Tiramisu with pistachio ice cream and coffee-chocolate crumble*

1-3-7-9

*Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi*

*Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004*

*Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004*



## ***Tradizione Sarda Li Finistreddi – Esclusiva del Mercoledì***

*Li Finistreddi Sardinian Tradition – Wednesday Exclusive*

80

### ***Pane frattau uovo 63 ° c tartufo di Laconi e fonduta di pecorino dolce***

*Pane Frattau with 63 ° C egg, Black Truffle from Laconi and sweet pecorino fondue*

1-3-7

### ***Tagliatelle di seppia alla catalana***

*Catalan-style cuttlefish tagliatelle*

14

### ***Andarinos bottarga gambero rosso crudo e limone***

*Andarinos pasta with bottarga, raw red prawns and lemon*

1-2-4

### ***Fregola verdure di stagione guanciaie erborinato di pecora***

*Fregola with seasonal vegetables, guanciaie and blue sheep cheese*

1-7

### ***Maialetto erbette di campo patate alla brace***

*Suckling pig with wild herbs and charcoal-roasted potatoes*

### ***Seadas miele di lavanda e gelato alla ricotta e agrumi***

*Seadas with lavender honey and ricotta & citrus gelato*

1-7

*Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi*

*Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004*

*Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004*



## **Antipasti**

*Appetizers*

<b><i>Ceviche di ricciola cetriolo mela verde e lamponi</i></b>	<b>28</b>
<i>Amberjack ceviche with cucumber, green apple, and raspberries</i>	
*4-6	
<b><i>Gazpacho di mare agrumi e alghe</i></b>	<b>30</b>
<i>Sea gazpacho with citrus and seaweed</i>	
*2-14	
<b><i>Polpo patate asparagi e bottarga con salsa mediterranea</i></b>	<b>28</b>
<i>Octopus with potatoes, asparagus, and bottarga with Mediterranean sauce</i>	
*4-14	
<b><i>Tartare di manzo maionese alla nocciola tartufo nero</i></b>	<b>27</b>
<i>Beef tartare with hazelnut mayonnaise and black truffle</i>	
*3-8	
<b><i>Crudo di merluzzo cremoso di carote peperone uova di salmone e curry</i></b>	<b>28</b>
<i>Raw cod with carrot cream, bell pepper, salmon roe, and curry</i>	
*4	

*Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi*  
*Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004*  
*Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004*



## **Primi Piatti**

*First course*

<b><i>Home made pasta e patate astice e cozze</i></b>	<b>28</b>
<i>Home made pasta and potatoes lobster and mussels</i>	
*1-2-3-14	
<b><i>Fusilloni crema di melanzane seppia e bottarga</i></b>	<b>26</b>
<i>Fusilloni eggplant cream cuttlefish and bottarga</i>	
*1-4-14	
<b><i>Risotto zucchine in scapece crudo di gambero rosso</i></b>	<b>28</b>
<i>Zucchini risotto in scapece raw red shrimp</i>	
*2-7-4	
<b><i>Ravioli di cortile burro e salvia tartufo nero salsa di pane e guanciale</i></b>	<b>26</b>
<i>Farm-style ravioli with butter and sage, black truffle sauce, and guanciale</i>	
*1-3-7	
<b><i>Fregola pomodoro gamberi alici e burrata</i></b>	<b>26</b>
<i>Fregola tomato shrimp anchovies and burrata</i>	
*1-2-4-7	

*Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi*  
*Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004*  
*Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004*



## **Secondi Piatti**

*Main courses*

<b><i>Punta di manzo asparagi spuma di patate mostarda di pere</i></b>	<b>28</b>
<i>Beef tip, asparagus, potato foam, pear mustard</i>	
<b><i>Ombrina salsa puttanesca e scarola</i></b>	<b>33</b>
<i>Meagre, puttanesca sauce and escarole</i>	
<i>*7-9-10</i>	
<b><i>Petto d'anatra crumble alla frutta secca mela barbabietola e cipollotto</i></b>	<b>30</b>
<i>Duck breast, dried fruit crumble, apple, beetroot and spring onion</i>	
<i>*1-3-7-8-9</i>	
<b><i>Rana pescatrice cipolla caramellata topinambur e basilico</i></b>	<b>35</b>
<i>Monkfish, caramelized onion, Jerusalem artichoke and basil</i>	
<i>*4</i>	
<b><i>Seppie in nero hummus di melanzane e pappa al pomodoro</i></b>	<b>30</b>
<i>Cuttlefish in black ink, eggplant hummus and tomato papp</i>	
<i>*1-4-14</i>	

*Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi*

*Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004*

*Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004*



## *Chef's Specialty*

<i>Controfiletto Wagyu A5 / Wagyu A5 sirloin</i>	80 per 150g
<i>Aragosta / Lobster</i>	27 per 100g
<i>Astice/ Astice</i>	23 per 100g
<i>Pescato del giorno / daily catch</i>	13 per 100g
<i>Acciughe di cetara 45g burro e brioche/Cetara anchovies 45g butter and brioche</i>	25 per 45g

<i>Crudit� di mare "grande"</i>	220,00 (per 2 persone)
<i>Large raw seafood selection</i>	220,00 ( for 2 people )

- ❖ 2 capasanta/ 2 scallops
- ❖ 4 scampo/ 2 langoustines
- ❖ 4 gambero rosso/2 red prawns
- ❖ 4 tartufi di mare/ 4 sea truffles
- ❖ 4 ostriche Gillardeau (in base a disponibilit )/ 2 Gillardeau oysters (subject to availability)
- ❖ Tartare di ricciola/ amberjack tartare
- ❖ Tartare di tonno/ tuna tartare
- ❖ Sashimi di salmone/ salmon sashimi
- ❖ Sashimi di pesce bianco/ white fish sashimi
- ❖ 2 piatti sorpresa dalla cucina/2 chefs surprise dishes
- ❖ On side: wasabi, zenzero agrodolce, salsa di soia, limone / wasabi, sweet and sour ginger, soy sauce, lemon

*La composizione del crudo pu  variare in base alla disponibilit  del pescato*  
*The seafood selection may vary depending on daily catch availability*

\*\*\*\*\*

## *Choise of composition*

*Gambero rosso / red prawn*  
*Scampo / langoustine*  
*Ostrica / oyster*

10  
( each one)

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo   stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004*  
*Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004*



## **Menù vegetariano** **Vegetarian Menu**

***Carpaccio di sedano rapa emulsione di pomodoro germogli e nocciole*** 20  
*Celeriac carpaccio with tomato emulsion, sprouts and hazelnuts*

\*6-8

***Osmosi di verdure semi tostati salsa di sedano e mela verde*** 20  
*Vegetable osmosis with toasted seeds, celery sauce and green apple*

\*9-11

***Zuppa alla frantoiana con farro e maggiorana*** 20  
*Frantoiana-style soup with spelt and marjoram*

\*1-9

***Risotto fiori di zucca asparagi tartufo di Laconi e parmigiano*** 25  
*Risotto with zucchini flowers, asparagus, Laconi truffle and Parmesan cheese*

\*7

***Scarola ripassata aglio olio peperoncino briciole di pane crema di fave*** 21  
*Sautéed escarole with garlic, olive oil, chili pepper bread crumbs, and broad bean cream*

\*1

***Brodo di alghe con verdure all'orientale e perle di tapioca*** 21  
*Seaweed broth with oriental-style vegetables and tapioca pearls*

\*6-11

*Legenda allergeni: 1. Glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Sesamo, 12. Solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi*

*Allergen legend: 1. Gluten, 2. Crustaceans, 3. Eggs, 4. Fish, 5. Peanuts, 6. Soy, 7. Milk, 8. Nuts, 9. Celery, 10. Mustard, 11. Sesame, 12. Sulphites, 13. Lupin, 14. Molluscs*

*Il pesce destinato ad essere consumato crudo, marinato o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004*

*Fish intended to be consumed raw, marinated or undercooked has been previously frozen in compliance with EC Regulation 853/2004*