

PER COMINCIARE - TO START

**Tonno su Tonno, Tonno Marinato all'Olio di Sesamo,
Maionese Tonnata e Fagiolini** euro 20,00

Tuna on Tuna: Tuna Marinated in Sesame Oil,
Tuna Mayonnaise, and Green Beans

(Allergeni/Allergens 1-3-4-6-7-9-10-12)

**Crudo di Seppia in Infusione di Lime,
Cetriolo Marinato e Guacamole di Avocado** euro 18,00

Raw Cuttlefish in Lime Infusion, Marinated Cucumber
and Avocado Guacamole

(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-10-14)

**Polpo Cotto alla Paprica Dolce su Crema
di Caciotta Affumicata e Gazpacho Piccante** euro 18,00

Cooked Octopus with Sweet Paprika
on Smoked Caciotta Cheese Cream and Gazpacho

(Allergeni/Allergens 4-6-7-9-10-11)

Arancina di Riso dal Cuore di Verdure su Cremoso allo Zafferano Sardo euro 16,00

Rice Arancina with Vegetable Heart on Creamy Sardinian Saffron

(Allergeni/Allergens 1-7-9-10)

**Tortino di Pasta Fillo alle Melanzane Arrostiti
e Ricotta Affumicata su Acqua di Pomodori Freschi, Origano** euro 16,00

Phyllo Pastry Tartlet with Roasted Eggplant
and Smoked Ricotta Cheese on Fresh Tomato Water, Oregano

(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-10)

Salumi e Formaggi Sardi su Pane Pistoccu e Mostarda Piccante euro 18,00

Sardinian Cold Cuts and Cheeses on Pistoccu Bread with Spicy Mustard

(Allergeni/Allergens 1-7-10)

Alcuni piatti potrebbero contenere sostanze potenzialmente allergeniche. Nel menù, sotto a ogni piatto, sono indicati con gli appositi numeri gli allergeni presenti in essi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. Some dishes may contain potentially allergenic substances. In the menu, under the name of the dish are indicated by the appropriate number the allergens present in them. For more information please ask the restaurant' staff.

IVA 10% INCLUSI – VAT 10% INCLUDED

COPERTO – SERVICE 2,50 EURO PP

PASTA, RISO E ZUPPA – PASTA, RICE AND SOUP

Fregula Nera Mantecata alla Cozze di Olbia e Asparagi di Mare euro 18,00

Creamy Black Fregula with Olbia Mussels and Sea Asparagus

(Allergeni/Allergens 1-4-7-14)

Spaghetti alla Chitarra, Polpa d’Astice e Terriccio di Salamella al Nepente euro 24,00

Chitarra Spaghetti with Lobster Meat and Salamella Sausage Crumble in Nepente Wine

(Allergeni/Allergens 1-2-3-6-7)

Riso Carnaroli Mantecato allo Zafferano di Sardegna e Crudo di Gamberi Viola euro 20,00

Carnaroli Rice Creamed with Sardinian Saffron and Raw Purple Shrimps

(Allergeni/Allergens 1-7-4-9-14)

Culurgiones Ogliastrini con Polpa di Pecora e il suo Jus euro 16,00

Ogliastra-Style Culurgiones with Lamb Meat and its Jus

(Allergeni/Allergens 1-7-9)

Paccheri di Semola alla Crema di Gran Campidano e Tartufo di Sardegna euro 18,00

Semolina Paccheri with Gran Campidano Cream and Sardinian Truffle

(Allergeni/Allergens 1-7)

Bottoncini di Pasta Fresca al Pomodoro, Ripieni con Mozzarella di Bufala su Pesto di Basilico euro 18,00

Fresh Tomato “Bottoncini” Pasta, Stuffed with Buffalo Mozzarella on Basil Pesto

(Allergeni/Allergens 1-3-7)

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze / Substances or products causing allergies or intolerances
1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof 3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof 4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fishes and products thereof 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof 6. Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) 8. Frutta a guscio / Nuts 9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof 10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof 12. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

TRA TERRA E MARE - WHERE THE LAND MEETS THE SEA

Rosticciata di Tonno Rosso di Corsa su Crema di Peperoni e Caponatina Estiva euro 22,00

Roasted Red Tuna on Pepper Cream with Summer "Caponata" Vegetables
(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-9-10)

Tamburello di Rombo al Guanciale, Insalatina di Rabarbaro e Salsa all'Aglio Fermentato euro 24,00

Turbot with Pork Cheek, Rhubarb Salad, and Fermented Garlic Sauce
(Allergeni/Allergens 4-6-7-9-10)

Fritto Misto di Mare Semolato, all'Olio di Oliva, Zucchine, Melanzane e Salvia Croccante euro 24,00

Mixed Fried Seafood with Olive Oil, Zucchini, Eggplant, and Crunchy Sage
(Allergeni/Allergens 1-2-4-6-7-9-10-14)

Filetto di Manzo alla Carbonara, Pepe Verde e Pancetta Croccante euro 28,00

Beef Fillet in "Carbonara" Sauce, Green Pepper and Crispy Bacon
(Allergeni/Allergens 6-7-9-10)

Tagliata di Bortigalesa alle Erbe, Zucchine Marinate al Limone e Menta, Scaglie di GranAnglona 24 Mesi euro 26,00

Sliced "Bortigalesa" Beef Meat with Herbs, Marinated Lemon and Mint Zucchini, and 24-Month GranAnglona Shavings
(Allergeni/Allergens 6-7-9-10)

Petto di Anatra Arrostito, Bietola Rossa il suo Fondo al Miele e Pepe Rosa euro 20,00

Roasted Duck Breast with Red Chard, Honey Sauce, and Pink Peppercorns
(Allergeni/Allergens 6-7-9-10)

CONTORNI - SIDE DISHES

Verdure Grigliate Grilled Vegetables	Patate Fritte* French Fries*	Bollito di Verdure Boiled Vegetables	euro 7,00
--	--	--	-----------

Patate Arrosto al Rosmarino Roasted Potatoes with Rosemary	Insalata Mista Mixed Salad	euro 6,00
--	--------------------------------------	-----------

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati / Some products could be frozen*