

PER COMINCIARE - TO START

Tartare di Tonno Pinna Gialla, Tacos al Sesamo e Granita di Fico ** euro 22,00
Yellowfin Tuna Tartare, Sesame Taco and Fig Granita **
(Allergeni/Allergens 4-6-9-10-11-12)

Crudo di Mare euro 48,00
2 Scampi, 2 Gamberi Rossi, 2 Ostriche,
6 Tartufi di mare, 100 gr Carpaccio Tonno Pinna Gialla
Seafood Crudo
2 Langoustines, 2 Red Prawns, 2 Oysters,
6 Sea Truffles, 100g Yellowfin Tuna Carpaccio
(Allergeni/Allergens 2-4-6-10-12-14)

Catalana di Rana Pescatrice su Crema di Pomodoro e Sedano Croccante euro 20,00
Catalan-Style Monkfish with Tomato Cream and Crispy Celery
(Allergeni/Allergens 4-6-9-10-12)

Mortadella di Polpo al Pistacchio, Crema di Limone e Patate allo Zafferano** euro 20,00
Octopus Mortadella with Pistachios, Lemon Cream and Saffron Potatoes **
(Allergeni/Allergens 4-6-7-8-9-10-12-14)

**Baccalà Mantecato, Sabbia di Pane Carasau al Rosmarino,
Pomodori Appassiti e Crema di Latte **** euro 18,00
Creamed Salt Cod with Rosemary Carasau Bread Crumbs,
Slow-Roasted Tomatoes and Milk Cream **
(Allergeni/Allergens 4-6-7-9-10-12)

**Carpaccio di Bortigalesa (100 gr) Marinato agli Agrumi e Soia,
Maionese di Capperi all'Uovo e Misticanze** euro 22,00
Carpaccio of Bortigalesa (100 g) Marinated in Citrus and Soy,
Egg Caper Mayonnaise, and Mixed Baby Greens
(Allergeni/Allergens 3-6-7-9-10-12)

Tortino di Pasta Fillo, Zucchine, Basilico e Crema di Caprino euro 18,00
Crispy Filo Pastry with Zucchini, Basil and Goat Cheese Cream
(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-10-12)

Salumi e Formaggi Sardi su Pane Pistoccu e Mostarda Piccante euro 20,00
Sardinian Cured Meats and Cheeses on Pistoccu Bread with Spicy Mostarda
(Allergeni/Allergens 1-6-7-10-12)

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

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

** Alcuni dei nostri prodotti vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE854/04
Some of our products undergo rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as outlined in the HACCP plan in accordance with Regulation (EC) No. 854/04.

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's staff.

IVA 10% INCLUSI – VAT 10% INCLUDED | COPERTO – SERVICE 3,00 EURO PP

PASTA, RISO – PASTA, RICE

Fregula Nera Mantecata alle Zucchine, Vongole e Polvere di Bottarga	euro	20,00
Creamy Black Fregula with Zucchini, Clams and Bottarga Powder		
(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-10-14)		

Linguine di Semola Sarda all'Astice e Pomodorini in Confit	euro	35,00
Sardinian Semolina Linguine with Lobster and Confit Cherry Tomatoes		
(Allergeni/Allergens 1-2-4-6-9-10-12)		

Spaghettone ai Frutti di Mare del Golfo, Emulsione ai Pomodori Piccadilly	euro	24,00
Spaghettone with Gulf Seafood and Piccadilly Tomato Emulsion		
(Allergeni/Allergens 1-2-4-10-12)		

Riso Carnaroli Mantecato ai Funghi Porcini, Crudo di Gamberi Viola e Mozzarella di Bufala **	euro	22,00
Creamy Carnaroli Risotto with Porcini Mushrooms, Raw Purple Prawns and Buffalo Mozzarella **		
(Allergeni/Allergens 2-4-6-7-9-10-12)		

Culurgiones Ogliastrini in Zuppetta di Pomodorini e Pesto di Basilico	euro	18,00
Traditional Ogliastro Culurgiones with Cherry Tomato Broth and Basil Pesto		
(Allergeni/Allergens 1-7-9-12)		

Paccheri di Semola alla Crema di Gran Campidano e Tartufo di Sardegna	euro	20,00
Semolina Paccheri with Gran Campidano Cheese Cream and Sardinian Truffle		
(Allergeni/Allergens 1-7-9)		



CONDIVIDIMI - SHARE ME

IDEALE PER 2 PERSONE - PERFECT FOR 2 PEOPLE

**Salmone Affumicato ai Legni del Mediterraneo, Civraxiu Tostato,
il nostro Burro Salato Aromatizzato alla Cipollina**

Smoked Salmon with Mediterranean Wood Smoke,
Toasted Civraxiu Bread and Our Chive-Infused Salted Butter

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

euro **22,00**

<p>Prosciutto Sardo Su Mannali, Seulo 24 Mesi, Pinzimonio di Verdure al Limone e Gazpacho</p> <p>Su Mannali Sardinian Cured Ham from Seulo, Aged 24 Months, Lemon Pinzimonio of Fresh Vegetables and Gazpacho</p> <p><i>(Allergeni/Allergens 1-6-7-10-12)</i></p>	<p>euro 33,00</p>
---	--------------------------

Degustazione di Formaggi Sardi, Caprino, Pecorino 30 mesi, Pecorino al tartufo, Gran Anglona, Erborinato con Mostarde di Frutta	euro 22,00
Tasting of Sardinian Cheeses: Goat Cheese, 30-month Aged Pecorino, Truffle Pecorino, Gran Anglona, Blue Cheese with Fruit Mustards	
(Allergeni/Allergens 6-7-8-10-12)	



TRA TERRA E MARE - WHERE THE LAND MEETS THE SEA

Rosticciata di Tonno Pinna Gialla, Caponata e Salsa Teriyaki **		euro	26,00
Grilled Yellowfin Tuna with Caponata and Teriyaki Sauce**			
(Allergeni/Allergens 1-4-6-9-10-12)			
Grigliata di Pescato, con Verdure e le sue Salse		euro	38,00
2 Gamberi, 2 Scampi, 1 Calamaro, Tonno** Pinna Gialla (300 gr.)			
Mixed Grilled Catch of the Day with Seasonal Vegetables and House-Made Sauces			
2 Scampi, 2 Prawns, 1 Squid, Yellowfin Tuna (300g)			
(Allergeni/Allergens 2-4-6-7-8-9-10-12-14)			
Filetto di Branzino con Ristretto alla Puttanesca, Cipollotto e Bietola Ripassata		euro	24,00
Sea Bass Fillet with "Puttanesca-Style" Reduction, Spring Onion and Sautéed Swiss Chard			
(Allergeni/Allergens 4-6-7-8-9-10)			
Fritto Misto di Mare Semolato, all'Olio di Oliva, Zucchine, Melanzane e Salvia Croccante**		euro	24,00
Mixed Fried Seafood in Olive Oil with Zucchini, Eggplant and Crispy Sage **			
(Allergeni/Allergens 1-2-4-6-9-12)			
Tagliata di Bortigalese, il Suo Fondo e Funghi Autunnali, Patate e Pesto di Alici		euro	26,00
Sliced Bortigalese Beef with Its Jus, Autumn Mushrooms, Potatoes and Anchovy Pesto			
(Allergeni/Allergens 3-4-6-7-8-9-10-12)			
Filetto di Manzo alla Carbonara, Pepe Verde e Pancetta Croccante		euro	28,00
Beef Fillet Carbonara-Style with Green Peppercorns and Crispy Pancetta			
(Allergeni/Allergens 7-10-12)			
Hamburger di Scottona su Spianata, Melanzana, Cipolla e Patate *		euro	20,00
Premium Beef Burger on Sardinian Flatbread with Eggplant, Onion and Potatoes *			
(Allergeni/Allergens 1-6-7-9-10-12)			
Tomahawk Grigliato, Ortaggi, Patate Arrosto e Pesto di Rucola al Peperoncino	100g	euro	7,00
Grilled Tomahawk Steak with Vegetables, Roasted Potatoes and Spicy Rocket Pesto			
(Allergeni/Allergens 6-7-8-9-10)			
Pescato d'Altura	100g	euro	8,00
Deep-Sea Catch			
Pescato del Giorno	100g	euro	7,00
Catch of the Day			

CONTORNI - SIDE DISHES

Verdure Grigliate	Insalata Mista	Caponatina di Ortaggi al Basilico	euro	8,00
Grilled Vegetables	Mixed Salad	Basil Vegetable Caponata		
		(Allergeni/Allergens 1-9-12)		
Patate Arrosto al Rosmarino	Bollito di Verdure	Patate Fritte*	euro	7,00
Roasted Potatoes with Rosemary	Boiled Vegetables	French Fries*		