

PER COMINCIARE - TO START

Tonno Pinna Gialla Marinato all'Aceto di Riso,
Emulsione al Frutto della Passione** euro 18,00

Yellowfin Tuna** Marinated in Rice Vinegar, Passion Fruit Emulsion
(Allergeni/Allergens 4-6-9-10-12)

Tagliatella di Seppia su Crema di Piselli e Maionese di Bacon** euro 18,00

Cuttlefish** Tagliatelle on Pea Cream and Bacon Mayonnaise
(Allergeni/Allergens 4-6-10-11-12-14)

Baccalà* in Crosta di Mais, Pesto di Alici, Zabaione Salato al Prezzemolo euro 18,00

Cod* in Corn Crust, Anchovy Pesto, Salted Zabaglione with Parsley
(Allergeni/Allergens 4-6-7-10-12)

Tartare di Manzo Battuto al Coltello, Maionese all'Uovo Marinato euro 20,00

Hand-Chopped Beef Tartare with Marinated Egg Mayonnaise
(Allergeni/Allergens 6-7-10-12)

Tortino di Pasta Fillo ai Carciofi, Fonduta di Caprino e Semi di Zucca Salati euro 16,00

Phyllo Pasta Pie with Artichokes, Goat Cheese Fondue and Salted Pumpkin Seeds
(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-10-12)

Arancina di Riso dal Cuore di Verdure su Cremoso di Cavolfiore, Paprica e Limone euro 16,00

Rice Arancina with a Heart of Vegetables on Creamy Cauliflower, Paprika and Lemon
(Allergeni/Allergens 1-6-7-10-12)

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 1-6-7-10-12)

CONDIVIDIMI - SHARE ME IDEALE PER 2 PERSONE - PERFECT FOR 2 PEOPLE



**Salmone Fresco Affumicato ai Legni del Mediterraneo,
Civraxiu Tostato il nostro Burro Salato, Aromatizzato alla Cipollina** euro 20,00

Fresh Smoked Salmon, Toasted Sardinian "Civraxiu",
our Salted Butter, Flavored with Clives
(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-10-12)

**Prosciutto crudo Azienda Agricola Su Mannali, Seulo 30 mesi (100 gr.),
Pinzimonio di Verdure al Limone e Gazpacho** euro 33,00

Sardinian Raw Ham Su Mannali, 30-Month Seulo Local Farm (100gr),
Vegetable Pinzimonio with Lemon and Gazpacho
(Allergeni/Allergens 6-7-10-12)

**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)

Suppli alla Salsiccia e Mozzarella Vaccina, Salsa allo Yogurt e Limone euro 18,00

Sausage and Cow's Milk Mozzarella Rice Suppli, with Yogurt and Lemon Sauce
(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-10-12)



PASTA, RISO E ZUPPA – PASTA, RICE AND SOUP

Fregula Nera Mantecata in Guazzetto di Scorfano** e Asparagi Black Fregula Creamed in Redfish** Stew and Asparagus <i>(Allergeni/Allergens 1-4-7-9-12)</i>	euro	18,00
Spaghetti di Pasta Fresca alla Colatura di Alici, Salsa alle Cime di Broccoletti e Peperoncino Fresh Pasta Spaghettis with Anchovy Drippings, Broccoli Sauce and Chilli <i>(Allergeni/Allergens 1-3-4-9-12)</i>	euro	18,00
Riso Carnaroli Mantecato ai Carciofi, Gamberi Viola** e Fonduta alla Mozzarella di Bufala Carnaroli Rice Creamed with Artichokes, Purple Shrimps**, and Buffalo Mozzarella Fondue <i>(Allergeni/Allergens 2-4-6-7-9-12)</i>	euro	20,00
Culurgiones Ogliastrini in Zuppetta di Pomodorini e Pesto di Basilico Ogliastra-style Culurgiones in a Tomato Soup with Basil Pesto <i>(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-9-12)</i>	euro	16,00
Paccheri di Semola alla Crema di Gran Campidano e Tartufo di Sardegna Semolina Paccheri with Gran Campidano Cream and Sardinian Truffle <i>(Allergeni/Allergens 1-7-9-12)</i>	euro	20,00
Gnocchetti di Punzu alla Crema di Fave Fresche e Lardo Pepato Punzu Gnocchetti with Fresh Fava Bean Cream and Peppered Lard <i>(Allergeni/Allergens 1-3-4-7-9-12)</i>	euro	16,00

*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.*

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

Filetto di Branzino all'Acqua di Pomodoro, la sua Mostarda e Agretti Saltati Sea Bass Fillet in Tomato Water, Mustard and Cress <i>(Allergeni/Allergens 4-9-10-12)</i>	<i>euro</i> 22,00
Rosticciata di Tonno Pinna Gialla**, Asparagi e Brodetto alla Salsa Teriyaki Roasted Yellowfin Tuna** with Asparagus and Teriyaki Sauce Broth <i>(Allergeni/Allergens 1-4-6-9-10-12)</i>	<i>euro</i> 22,00
Fritto Misto di Mare** Semolato, all'Olio di Oliva, Zucchine, Melanzane e Salvia Croccante Mixed Fried Seafood** with Olive Oil, Zucchini, Eggplant and Crunchy Sage <i>(Allergeni/Allergens 1-2-4-6-9-12)</i>	<i>euro</i> 24,00
Tagliata di Bortigalese alla Griglia, Carciofo Spinoso al Timo, Crema all'Erborinato Grilled Sliced "Bortigalese" Beef, Artichoke with Thyme and Blues Cheese Cream <i>(Allergeni/Allergens 6-7-9-12)</i>	<i>euro</i> 26,00
Filetto di Manzo alla Carbonara, Pepe Verde e Pancetta Croccante Beef Fillet in "Carbonara" Sauce, Green Pepper and Crispy Bacon <i>(Allergeni/Allergens 7-10-12)</i>	<i>euro</i> 28,00
Galletto Sardo Arrostito Farcito al Tartufo Sardo con Fegatini e Spinaci Saltati al Burro Sardinian Roasted Cockerel Stuffed with Sardinian Truffle with Livers and Spinach Sautéed in Butter <i>(Allergeni/Allergens 6-7-9-10-12)</i>	<i>euro</i> 20,00

CONTORNI - SIDE DISHES

Verdure Grigliate Grilled Vegetables	Bollito di Verdure Boiled Vegetables	Patate Fritte* French Fries*	<i>euro</i> 7,00
Patate Arrosto al Rosmarino Roasted Potatoes with Rosemary	Insalata Mista Mixed Salad		<i>euro</i> 7,00

**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.*