

## Per Cominciare - To Start

<b>Tartare di Tonno Pinna Gialla**</b> , Tacos al Sesamo e Granita di Fico Yellowfin Tuna** Tartare, Sesame Tacos, and Fig Granita <i>(Allergeni/Allergens 4-6-9-10-11-12-14)</i>	<i>euro</i> <b>20,00</b>
<b>Baccalà Mantecato e Fritto</b> , Peperoncino e Pesto di Prezzemolo Creamed and Fried Salt Cod, Chili Pepper, and Parsley Pesto <i>(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-8-9-10-11-12-14)</i>	<i>euro</i> <b>18,00</b>
<b>Mortadella di Polpo**</b> al Pistacchio, Crema di Limone e Patate allo Zafferano Octopus** Mortadella with Pistachio, Lemon Cream and Saffron Potatoes <i>(Allergeni/Allergens 4-6-7-8-9-10-12-14)</i>	<i>euro</i> <b>18,00</b>
<b>Carpaccio di Bortigalesa (100 gr)</b> Marinato agli Agrumi e Soia, Maionese di Capperi all'Uovo e Misticanze Carpaccio of Bortigalesa (100 g) Marinated in Citrus and Soy, Egg Caper Mayonnaise, and Mixed Baby Greens <i>(Allergeni/Allergens 3-6-7-9-10-12)</i>	<i>euro</i> <b>20,00</b>
<b>Tortino di Pasta Fillo Carciofo</b> , Maggiorana e Fonduta all'Erborinato Phyllo Pastry Tartlet with Artichoke, Marjoram, and Blue Cheese Fondue <i>(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-10-12)</i>	<i>euro</i> <b>16,00</b>
<b>Arancina di Riso dal Cuore di Verdure</b> su Crema di Pecorino Stagionato Rice Arancina with a Vegetable Filling on Pecorino Cream <i>(Allergeni/Allergens 1-6-7-9-10-12)</i>	<i>euro</i> <b>16,00</b>
<b>Salumi e Formaggi Sardi</b> su Pane Pistoccu e Mostarda Piccante Sardinian Cured Meats and Cheeses on Pistoccu Bread with Spicy Mostarda <i>(Allergeni/Allergens 1-6-7-10-12)</i>	<i>euro</i> <b>18,00</b>

### **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' staff.*

## Pasta, Riso e Zuppa – Pasta, Rice and Soup

<b>Fregula Nera Mantecata alle Vongole, Carciofo Spinoso e Polvere di Bottarga</b> Black Fregula with Clams, Spiny Artichoke, and Bottarga <i>(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-10-14)</i>	<i>euro</i> 18,00
<b>Calamarata su Crema di Scorfano, Capesante** e Punte di Asparagi</b> Calamarata Pasta on Scorpionfish Cream, Scallops**, and Asparagus Tips <i>(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-9-10-12-14)</i>	<i>euro</i> 20,00
<b>Linguine di Semola Sarda all’Astice e Pomodorini in Confit</b> Sardinian Semolina Linguine with Lobster and Confit Cherry Tomatoes <i>(Allergeni/Allergens 1-2-4-6-9-10-12)</i>	<i>euro</i> 35,00
<b>Riso Carnaroli Mantecato alla Crema di Piselli, Crudo di Gamberi** Viola e Mozzarella di Bufala</b> Carnaroli Risotto Creamed with Pea Purée, Raw Purple Shrimp**, and Buffalo Mozzarella <i>(Allergeni/Allergens 2-4-6-7-9-10-12)</i>	<i>euro</i> 20,00
<b>Culurgiones Ogliastrini in Zuppetta di Pomodorini e Pesto di Basilico</b> Ogliastra-Style Culurgiones in a Cherry Tomato Broth with Basil Pesto <i>(Allergeni/Allergens 1-7-9-12)</i>	<i>euro</i> 18,00
<b>Paccheri di Semola alla Crema di Gran Campidano e Tartufo di Sardegna</b> Semolina Paccheri with Gran Campidano Cream and Sardinian Truffle <i>(Allergeni/Allergens 1-7-9)</i>	<i>euro</i> 20,00

## Condividimi - Share Me

Ideale Per 2 Persone - Perfect For 2 People

<b>Salmone Fresco Affumicato ai Legni del Mediterraneo, Civraxiu Tostato, il nostro Burro Salato, Aromatizzato alla Cipollina</b> Fresh Smoked Salmon, Toasted Sardinian “Civraxiu”, our Salted Butter, Flavored with Clives <i>(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-10-12)</i>	<i>euro</i> 20,00
<b>Prosciutto Crudo Azienda Agricola Su Mannali, Seulo 30 mesi (100 gr.), Pinzimonio di Verdure al Limone e Gazpacho</b> Sardinian Raw Ham Su Mannali, 30-Month Seulo Local Farm (100gr), Vegetable Pinzimonio with Lemon and Gazpacho <i>(Allergeni/Allergens 1-6-7-10-12)</i>	<i>euro</i> 33,00
<b>Degustazione di Formaggi Sardi, Caprino, Pecorino 30 mesi, Pecorino al tartufo, Gran Anglona, Erborinato con Mostarde di Frutta</b> Tasting of Sardinian Cheeses: Goat Cheese, 30-month Aged Pecorino, Truffle Pecorino, Gran Anglona, Blue Cheese with Fruit Mustards <i>(Allergeni/Allergens 6-7-8-10-12)</i>	<i>euro</i> 22,00

## Tr a Terra e Mare - Where the Land meets the Sea

<b>Pescato d'Altura</b> Offshore Catch (Deep-Sea Fish) <i>(Allergeni/Allergens 4-6-9-10-12)</i>	<i>HG / 100g</i>	<i>euro</i>	<b>8,00</b>
<b>Pescato del Giorno</b> Fresh Catch of the Day	<i>HG / 100g</i>	<i>euro</i>	<b>7,00</b>
<b>Pescato alla Griglia, Verdure e le sue Salse</b> 2 Gamberi, 2 Scampi, 1 Calamaro, Tonno** Pinna Gialla (300 gr.) Grilled Catch of the Day with Vegetables and Its Sauces Yellowfin Tuna** (300 g), 2 Scampi, 2 Pink Argentine Prawns, 1 Squid <i>(Allergeni/Allergens 2-4-6-7-8-9-10-12-14)</i>		<i>euro</i>	<b>38,00</b>
<b>Rosticciata di Tonno** Pinna Gialla, Crudo di Carciofi e Brodetto alla Salsa Teriyaki</b> Grilled Yellowfin Tuna**, Raw Artichokes, and Broth with Teriyaki Sauce <i>(Allergeni/Allergens 1-4-6-9-10-12)</i>		<i>euro</i>	<b>22,00</b>
<b>Filetto di Branzino alla Puttanesca, Cipollotto Marinato e Agretti</b> Sea Bass Fillet alla Puttanesca, Marinated Spring Onion, Monk's Beard <i>(Allergeni/Allergens 4-6-7-8-9-10)</i>		<i>euro</i>	<b>24,00</b>
<b>Fritto Misto** di Mare Semolato, all'Olio di Oliva, Zucchine, Melanzane e Salvia Croccante</b> Mixed Fried Seafood** in Semolina with Olive Oil, Zucchini, Eggplant, and Crispy Sage <i>(Allergeni/Allergens 1-2-4-6-9-12)</i>		<i>euro</i>	<b>24,00</b>
<b>Tomahawk Grigliato alle Erbe, Ortaggi di Stagione, Patate Arrosto e Pesto di Rucola al Peperoncino</b> Herb-Grilled Tomahawk, Seasonal Vegetables, Roasted Potatoes, and Spicy Arugula Pesto <i>(Allergeni/Allergens 6-7-8-9-10)</i>	<i>HG / 100g</i>	<i>euro</i>	<b>7,00</b>
<b>Tagliata di Bortigalesa alla Griglia, Insalatina di Puntarelle al Limone e Pesto di Alici</b> Grilled Sliced Bortigalesa Beef, Puntarelle Salad with Lemon, and Anchovy Pesto <i>(Allergeni/Allergens 3-4-6-7-8-9-10-12)</i>		<i>euro</i>	<b>26,00</b>
<b>Filetto di Manzo alla Carbonara e Pancetta Croccante</b> Beef Fillet Carbonara-Style and Crispy Pancetta <i>(Allergeni/Allergens 7-10-12)</i>		<i>euro</i>	<b>28,00</b>
<b>Galletto Arrostito, Crema di Peperoni allo Zenzero, Mais Saltato al Burro</b> Roasted Cockerel, Ginger Pepper Cream, and Butter-Sautéed Corn <i>(Allergeni/Allergens 7-8-9-10-12)</i>		<i>euro</i>	<b>20,00</b>

## Contorni - Side Dishes

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