

I CRUDI  
R A W D I S H E S

MISTO CRUDO DI TARTARE & CARPACCI

*Tartare & carpaccio raw fish*

SCAMPI PICCOLI

*Small scampi*

SCAMPI MEDI

*Medium scampi*

SCAMPI GRANDI

*Large scampi*

GAMBERI PICCOLI

*Small prawn*

GAMBERI GRANDI

*Big prawn*

OSTRICHE

*Oysters*

TARTUFI DI MARE

*Venus clams*

# VEGETARIANI

VEGETARIANS

INSALATA DOLCE, BURRATA, AVOCADO,  
SPAGHETTI DI ZUCCHINE & PISTACCHI

*Sweet salad, burrata mozzarella, avocado, zucchini spaghetti & pistachio*

TORTELLI DI RICOTTA,  
FIORI DI ZUCCA & MANDORLE TOSTATE

*Ricotta fresh cheese tortelli, courgette flower & roasted almonds*

UOVO CROCCANTE, POMODORO &  
FONDUTA DI PECORINO

*Crispy egg, tomato & Pecorino cheese fondue*

MELANZANA, TARTARE DI DATTERINI, BASILICO,  
PINOLI & ZABAIONE SALATO

*Aubergine, plum tomato tartare, basil, pine nuts & salty zabaione*

ANTIPASTI  
STARTERS

GAMBERO SCOTTATO, QUINOA,  
CAMONA & CIPOLLA ROSSA

*Seared prawn, quinoa, camone sardinian tomato & red onion*

ZUPPETTA DI PESCI DI SCOGLIO,  
SEPPIE & COZZE

*Rock fish, cuttlefish & mussels stew*

POLPO ARROSTITO,  
CAROTA BIANCA & ZENZERO

*Roasted octopus, white carrot & ginger*

VITELLO TONNATO

PRIMI  
FIRST COURSES

TAGLIOLINI LIMONE & GAMBERO

*Tagliolini fresh pasta with green lemon & red prawn tartare*

FREGULA AI FRUTTI DI MARE,  
BASILICO & FRUE DOLCE

*Seafood fregula pasta, basil & Frue fresh Sardinian cheese*

SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO,  
POLPO AFFUMICATO & MELISSA

*Homemade spaghetti with smoked octopus & Melissa*

GNOCCHI SARDI CON RAGÙ DI AGNELLO,  
TIMO & NOCCIOLE

*Sardinian gnocchi with lamb ragù, thyme & hazelnut*

SECONDI  
M A I N C O U R S E S

DENTICE, LIMONE, MELANZANE,  
MENTA & POMODORINI CONFIT

*Snapper, lemon, aubergine, mint & confit cherry tomato*

TONNO ROSSO AL SESAMO, PORRI,  
BIETOLE & RIDUZIONE DI SOIA

*Red tuna with sesame, leek, beet & soya reduction*

BRUNO SARDA,

PATATE NOVELLE & SPINACINO

*Bruno Sarda Sardinian beef, new potatoes & baby spinach*

ROMANOV DI BERCHIDDA ALLE ERBE,  
CIPOLLOTTO IN AGRODOLCE & PEPERONI ROSSI

*Romanov Sardinian lamb with herbs, spring onion & red peppers*

DOLCI  
D E S S E R T S

SEADAS AGLI AGRUMI & GELATO AL MIELE  
*Citrus fruits Seadas & honey ice cream*

MACEDONIA

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO  
*Red fruits cheesecake*

CILIEGIE & CIOCCOLATO FONDENTE  
*Cherry & dark chocolate*

# LISTA DEGLI ALLERGENI

L I S T O F A L L E R G E N S

CEREALI

*Cereals*

LATTE

*Milk*

SEDANO

*Celery*

MOLLUSCHI

*Molluscs*

CROSTACEI

*Crustaceans*

SENAPE

*Mustard*

UOVA

*Eggs*

ARACHIDI

*Peanuts*

PESCE

*Fish*

SOIA

*Soy*

NOCI

*Nuts*

SESAMO

*Sesame*

LUPINI

*Lupin*

ANIDRIDE SOLFOROSA

& SOLFITI

*Sulphuric anhydride and sulphite*

Vi preghiamo gentilmente di tenerci al corrente nel caso in cui foste allergici o intolleranti a qualsiasi ingrediente presente nella nostra lista (o altri) degli allergeni in quanto potrebbero essere presenti nei nostri piatti e bevande.

Siamo a vostra disposizione per qualsiasi domanda.

Per qualsiasi ulteriore informazione sulle sostanze presenti nei nostri piatti e sugli allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale in servizio.

*We kindly ask you to inform us in the case you are allergic or intolerant to anything written in our allergens list (and others), because it could be in the ingredients of our meals or drinks.*

*We are at your service in case you have any further questions.*

*If you need any further informations regarding substances in our dishes and ingredients, you can consult our specific documentation, provided on request by our staff.*