

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
V E G E T A R I A N S

INSALATA DI RAPE IN AGRODOLCE, UVA,
NOCI & CAPRINO

Sweet & sour beets salad, grape, walnut & goat cheese

PACCHERI,
CAPONATA DI VERDURE & PANE ALLE OLIVE

Paccheri pasta, vegetable caponata & olive bread

PARMIGIANA DI MELANZANE & FONDUTA DI CASIZZOLU

Aubergines parmigiana & Casizzolu cheese fondue

UOVO CROCCANTE,
ASPARAGI BIANCHI AL VAPORE & NERO DI LACONI

Crispy egg, steamed white asparagus & Sardinian black truffle

ANTIPASTI

S T A R T E R S

TRIGLIA, SEDANO RAPA,
LIMONE & POMODORI CONFIT
Red mullet, celeriac, lemon & confit cherry tomato

TONNO VITELLATO
Lightly seared tuna with a “vealed” sauce

GAMBERI ROSSI GRATINATI,
SALSA LEGGERMENTE PICCANTE
Gratinated red prawns & lightly spiced sauce

CARPACCIO D'ANATRA A BASSA TEMPERATURA,
FICHI & INSALATA RICCIA
Duck carpaccio, figs & curly salad

TARTARE DI BORTIGALESA, MAIONESE DI NOCCIOLE,
PILARDA & BRIE DI PECORA
*Bortigalesa Sardinian cow tartare, hazelnut mayonnaise,
Pilarde Sardinian dried tomato & sheep brie cheese*

PRIMI

FIRST COURSES

FREGULA ALLO ZAFFERANO,
SCORFANO & COZZE

*Saffron flavoured Fregula Sardinian pasta,
scorpionfish & mussels*

TORTELLI DI GAMBERI,
LIMONE & STRACCIATELLA

Prawn stuffed tortelli pasta, lemon & Stracciatella

SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO,
CRUDO DI RICCIOLA,
BASILICO & PISTACCHIO

Homemade spaghetti, raw amberjack, basil & pistachio

LISANZAS,

FARAONA AL TIMO & FINFERLI
LISANZAS SARDINIAN FRESH PASTA,
thyme flavoured guinea fowl & chanterelles mushrooms

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

SPIGOLA, MELANZANE,
BASILICO & POMODORINI
Seabass, aubergines, basil & cherry tomatoes

CALAMARO & GAMBERI,
CATALANA DI FRUTTA & VERDURE
Squid & prawn, fruits & vegetables Catalana

BRUNO SARDA,
PATATE, FAGIOLINI & CIPOLLE ALL'ARRABIATA
Bruno sarda Sardinian cow, spicy potatoes, green beans & onion

CARRÉ DI AGNELLO,
CARDONCELLI ALL'AGLIO NERO & BIETOLE
Lamb loin, black garlic cardoncelli mushrooms & beets

P E S C I
F I S H E S

PESCATO DEL GIORNO

Fish of the day

ARAGOSTA (SU PRENOTAZIONE)

Spiny-lobster (under order)

ASTICE (SU PRENOTAZIONE)

Lobster (under order)

DOLCI
D E S S E R T S

CREMOSO AL LIMONE,
CRUMBLE DI LIQUIRIZIA & FRAGOLA
Lemon pudding, liquorice crumble & strawberry

PISTACCHIO & LAMPONI
Pistachio & raspberries

CARPACCIO DI ANANAS,
SORBETTO AL MANGO & PASSION FRUIT
Pineapple carpaccio, mango sorbet & passion fruit

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
Cheesecake & wild berries

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.