

VEGETARIANI

VEGETARIANS

“SARDIGGIANA” DI MELANZANE

Sardinian aubergine Parmigiana

INSALATA DI MISTICANZA, PESCHE,
OVINFORT, PISTACCHIO & SALSA ALLO YOGURT

*Misticanza salad, peach, Ovinfort Sardinian bluecheese,
pistachio & yogurt sauce*

TORTELLO DI MELANZANE,
FONDUTA DI PECORINO &
POMODORINI INFORNATI

*Aubergine stuffed tortelli pasta, Pecorino cheese fondue &
baked cherry tomatoes*

UOVO A 64°, ZUCCHINE & GRANANGLONA

64° egg, courgettes & Grananglona cheese

ANTIPASTI

S T A R T E R S

BACCALÀ MANTECATO CON CREMA DI PISELLI
& CRUMBLE DI POLENTA

Melted codfish with peas cream & polenta crumble

CALAMARO ARRICCIATO,
GAZPACHO DI DATTERINI & MENTA

Squid with datterini tomatoes & mint gazpacho

RICCIOLA QUASI CRUDA,
PAPPA AL POMODORO,
CETRIOLO & OLIO AL BASILICO

*"Almost raw" amberjack, pappa al pomodoro,
cucumber & basil flavoured olive oil*

TARTARE DI MELINA, CAPPERO,
CIPOLLA ROSSA & BRIE DI PECORA

Melina beef tartare, caper, red onion & sheep Brie cheese

PETTO D'ANATRA & FICHI CARAMELLATI

Duck breast & caramelized figs

PRIMI
FIRST COURSES

TAGLIOLINI AL LIMONE &
CRUDO DI GAMBERI ROSSI

Tagliolini pasta with lemon & raw red prawns

VERMICELLI DI PASTA FRESCA,
TRIGLIE & OLIO DI LENTISCHIO

*Vermicelli fresh pasta with red mullet &
Lentischio Sardinian wild herb oil*

FREGULA ALLO ZAFFERANO,
ASTICE & BURRATA OTTOPASSI

*Saffron flavoured Fregula Sardinian pasta,
lobster & "Ottopassi" burrata fresh cheese*

CHIJUSONI AL RAGÙ D'AGNELLO,
RICOTTA MUSTIA & NOCCIOLE TOSTATE

Chijusoni pasta, lamb stew, smoked ricotta cheese & hazelnuts

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

FILETTO DI TONNO, SOIA & PANZANELLA

Tuna fillet, soya & Panzanella

ZUPPETTA DI SCORFANO, COZZE,
BIETOLE & ZAFFERANO

Scorpionfish, mussels, beets & saffron stew

SCAMPI GRIGLIATI, RUCOLA, MELONE AL
CIPOLLOTTO FRESCO & SESAMO

Grilled scampi, rocket, spring onion flavored melon & sesame

SELLA D'AGNELLO,
SPINACI & CIPOLLOTTO CARAMELLATO

Saddle of lamb, spinaches & caramelized spring-onion

BAVETTA DI MELINA & PATATE VIOLA

Melina beef flank & violet potato

DOLCI
C H E E S E & D E S S E R T S

CASIZOLU ARROSTITO,
PANE PISTOCCU & POMPIA AL MIELE
*Roasted Casizzolu cheese,
Pistoccu bread & Pompia citrus fruit with honey*

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
Red fruits cheesecake

CROCCANTE AL CARAMELLO &
GELATO AL FIOR DI LATTE
Caramel crisp & Fior di latte ice cream

COCCO & FRAGOLA
Coconut & strawberries

ANANAS MARINATO, SORBETTO
DI LIMONE & MENTA
Marinated pineapple with a lemon & mint sorbet

LISTA DEGLI ALLERGENI

LIST OF ALLERGENS

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.