

# VEGETARIANI

VEGETARIANS

INSALATA VERDE & DI VERDURE,  
OVINFORT, PILARDA & PISTACCHI  
*Green salad with seasonal vegetables, ovinfort Sardinian bluecheese,  
Pilarde Sardinian tomato & pistaches*

ZUCCHINE & FIORI  
*Courgettes & flowers*

TORTELLI DI RICOTTA & MELANZANE,  
CILIEGINO & GRANANGLONA  
*Aubergines & ricotta tortelli pasta,  
cherry tomatoes & Grananglona cheese*

UOVO, PECORINO, PANE,  
POMODORO & BASILICO  
*Egg, Pecorino cheese, bread, tomato & basil*

# ANTIPASTI

## S T A R T E R S

GAMBERO ROSSO, POMPIA & FAVE

*Red prawn, Pompia sardinian citrus fruit & fava bean*

BACCALÀ, PISELLI & MENTA

*Salted codfish, peas & mint*

POLPO ARROSTITO,  
FAGIOLI CANNELLINI & PANE AL ROSMARINO

*Roasted octopus, cannellini beans & rosemary bread*

PETTO DI PICCIONE, SEDANO RAPA,  
CACAO & BARBABIETOLA

*Pigeon breast, celeriac, cocoa & beetroot*

PRIMI  
FIRST COURSES

LISANZAS AL LIMONE, SCAMPI,  
DATTERINI CONFIT & BASILICO

*Lisanzas sardinian pasta with lemon, scampi,  
confit datterini tomatoes & basil*

FREGOLA AI FRUTTI DI MARE,  
PESTO ALLE ERBE & FRUE DOLCE

*Seafood fregula pasta, herbs pesto & Frue fresh Sardinian cheese*

SPAGHETTO NERO, SEPPIOLINE,  
POMODORO ALL'AGLIO & PEPERONCINO

*Black spaghetti, cuttlefish, garlic tomato & chili*

ANDARINETTI, RAGÙ DI CACCIAGIONE,  
TIMO & GRANA DI PECORA

*Andarinos pasta, venison ragù, thyme & sheep Grana cheese*

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

TIEPIDO DI PESCE DI SCOGLIO & COZZE,  
BIETOLE AL PECORINO DOLCE  
*Rock fish & mussels stew, beets with sweet Pecorino cheese*

TONNO ARROSTITO LEGGERMENTE, TACCOLE,  
CAROTE & RISTRETTO DI SOIA  
*Roasted tuna, snow peas, carrots & soya*

CARRÉ D'AGNELLO ALLE ERBE,  
CIPOLLOTTO IN AGRODOLE & SPINACI  
*Lamb loin with herbs, sweet and sour spring onion & spinaches*

BORTIGALESA,  
PATATE NOVELLE & PEPERONI ALLA MAGGIORANA  
*Bortigalesa Sardinian cow, new potatoes & marjoram peppers*

DOLCI  
D E S S E R T S

PANNA STRACOTTA, VANIGLIA & CILIEGIE  
*Pannacotta, vanilla & cherries*

CIOCCOLATO  
*Chocolate*

PESCA SCIROPATA, LAMPONI,  
FRUTTA SECCA & GELATO AL FIOR DI LATTE  
*Canned peach, raspberries, dried fruits & fior di latte ice cream*

SEADAS AGLI AGRUMI & GELATO AL MIELE  
*Seadas, citrus fruits & honey*

# 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.*