

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 MEDI

Medium prawn

GAMBERI GRANDI

Big prawn

OSTRICHE

Oysters

TARTUFI DI MARE

Venus clams

Il pesce somministrato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

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)

VEGETARIANI
V E G E T A R I A N S

TORTINO DI BROCCOLI & CAVOLI, PECORINO DOLCE

Broccoli & cabbage flan, mild Pecorino cheese

ZUPPA DI FAVE, CARCIOFI & PATATE

Fava bean, artichoke & potato soup

TORTELLO DI RICOTTA, ZUCCA & TARTUFO NERO

Ricotta stuffed tortelli pasta, pumpkin & black truffle

UOVO A BASSA TEMPERATURA,
ASPARAGI & CASIZZOLU

Low-temperature egg, asparagus & Casizzolu Sardinian cheese

ANTIPASTI
STARTERS

TRIGLIA & PUNTARELLE
Red Mullet & puntarelle

CALAMARI, CIME DI RAPA & CANNELLINI
Squid, turnip greens & cannellini beans

GAMBERO & CECI
Prawn & chickpeas

PETTO DI PICCIONE,
MIELE AL MIRTO, CAROTA & CARCIOFI
Pigeon breast, Myrtle honey, carrot & artichokes

PRIMI
FIRST COURSES

TAGLIOLINI, CRUDO DI SCAMPI & BURRO AFFUMICATO ALLE ERBE

Tagliolini, raw scampi & herb-smoked butter

GNOCCHETTI DI PATATE ALLO ZAFFERANO,
ASTICE, LIMONE & SEDANO RAPA

Saffron potato gnocchi, lobster, lemon & celeriac

FREGULA, SCORFANO, COZZE & FINOCCHIETTO

Fregula Sardinian pasta, scorpionfish, mussels & wild fennel

PAPPARDELLE AL CINGHIALE & GRANANGLONA

Pappardelle fresh pasta with wild boar & Grananglona Sardinian cheese

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

DENTICE, CAVOLFIORRE & OLIVE
Red Snapper, cauliflower & olives

SEPIE LEGGERMENTE PICCANTI, BIETOLE & PISELLI
Slightly spicy cuttlefish, chard & peas

FILETTO DI BRUNO SARDA, SPINACI & CREMOSO
Sardinian Bruno Sarda beef fillet, spinach & creamy potato

MAIALINO CONFIT,
MILLEFOGLIE DI PATATE & SPUGNOLE
Confit suckling pig, potato mille-feuille & morels

DOLCI
D E S S E R T S

TORTINO CIOCCOLATO & PERA,
GELATO ALLA FAVA DI TONKA
Chocolate & pear cake, Tonka bean ice cream

SEMIFREDDO TORRONE & NOCI
Nougat & walnut semifreddo

FROLLA, CREMA ALLA VANIGLIA & LAMPONI
Shortcrust pastry, vanilla cream & raspberries

LIMONE & FRAGOLE
Lemon & strawberries

LISTA DEGLI ALLERGENI

LIST OF ALLERGENS

CEREALI
Cereals

SEDANO
Celery

CROSTACEI
Crustaceans

UOVA
Eggs

PESCE
Fish

NOCI
Nuts

LUPINI
Lupin

LATTE
Milk

MOLLUSCHI
Molluscs

SENAPE
Mustard

ARACHIDI
Peanuts

SOIA
Soy

SESAMO
Sesame

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.

Le mezze porzioni sono soggette a un prezzo maggiorato, a discrezione dell'azienda, in base alla complessità della preparazione e dell'impattamento della portata.

Half portions are subject to an additional charge, at the company's discretion, based on the complexity of preparation and plating of the dish.