

PRIMI  
FIRST COURSES

LISANZAS, ASTICE & BASILICO

*Lisanzas, (sardinian traditional pasta similar to tagliolino), lobster & basil*

TORTELLI DI GAMBERI ROSSI & STRACCIATELLA

*Red prawn tortello pasta & stracciatella cheese*

RISO ACQUERELLO, JULIENNE DI CALAMARI & LIMONE

*Acquerello rice, julienne squid & lemon*

RAVIOLO DI STRACOTTO, CASIZZOLU & TIMO

*Braised meat raviolo pasta, Casizzolu sardinian cheese & thyme*

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

ZUPPETTA DI PESCI DI SCOGLIO &  
BIETOLE SALTATE AL PECORINO

*Rockfish stew & sautéed chards with pecorino*

BACCALÀ AL VAPORE & FINOCCHI AGLI AGRUMI

*Steamed baccalà & citrus fennel*

FILETTO DI BRUNO SARDA & FUNGHI PORCINI

*Bruno sarda sardinian beef & porcini mushrooms*

GUANCIA CARAMELLATA,  
PURÈ DI PATATE & SEDANO RAPA

*Caramelized beef cheek, potato purée & celeriac*