

VEGETARIANI  
FOR VEGETARIANS

UOVO 64°, ASPARAGI SELVATICI,  
PISTOCCU & TARTUFO NERO  
*64° egg, wild asparagus, Pistoccu Sardinian bread & black truffle*

PATATE DI GAVOI,  
FIORE SARDO DOP & SPUMA DOLCE  
*Potatoes from Gavoi, Fiore Sardo DOP Pecorino cheese & sweet foam*

TORTELLI DI ZUCCA,  
CREMA DI SPUGNOLE & CAPRINO  
*Pumpkin ravioli pasta, morel mushroom & goat cheese*

IL CARCIOFO  
*The Artichoke*

# GLI ANTIPASTI

## S T A R T E R S

MILLEFOGLIE DI SCAMPI,  
FAVE & GRANITA DI OLIVE NERE  
*Scampi millefeuille, fava bean & olives granita*

TRIGLIA ARROSTITA,  
SEDANO RAPA & POMODORINI CONFIT  
*Roasted red mullet, celeriac & confit tomato*

CALAMARETTI RIPIENI DI CARCIOFI,  
SEDANO & SCAGLIE DI BOTTARGA  
*Artichoke stuffed squid, celery & bottarga flake*

QUAGLIA, CONFETTURA DI MIRTO &  
SPINACINI FRESCHI  
*Quail, myrtle preserve & spinaches*

I PRIMI  
FIRST COURSES

CHIJUSONI DI PATATE, POMODORO FRESCO,  
POLPA DI GRANCHIO & GAMBERI  
*Potatoes Chijusoni (Sardinian gnocchi), fresh tomato, crab pulp & prawns*

FREGULA MANTECATA CON SCAMPI,  
LIME & CAGLIATA FRESCA  
*Creamed fregula (Sardinian traditional pasta similar to couscous & cooked like risotto)  
with scampi, lime & curd*

TAGLIOLINI AL PESTO DI ORTICHE & SGOMBRO AL PEPE  
*Tagliolini pasta with nettle pesto & pepper flavoured mackerel*

MACCARONES DE LADOS AL RAGÙ  
DI PICCIONE SELVATICO  
*Maccarones de lados (Sardinian pasta) with wild pigeon ragù*

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

DENTICE AL FORNO, TOPINAMBUR,  
BIETOLE SALTATE & MENTA  
*Baked snapper, topinambur, sautéed beets & mint*

BACCALÀ A BASSA TEMPERATURA,  
LENTICCHIE & PANE AL ROSMARINO  
*Low-temperature codfish, lentils & rosemary bread*

AGNELLO ALLE ERBE,  
CARCIOFI ARROSTITI & PURÉ DI CAVOLFIORE  
*Herbs lamb, roasted artichokes & cauliflower puré*

GUANCIA DI VITELLO BRASATA & CREMOSO DI PATATE  
*Braised veal cheek & creamy potatoes*

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

SELEZIONE DI FORMAGGI SARDE  
CON MOSTARDE & CONFETTURE DI FRUTTA  
*Sardinian cheese selection with fruit mustard & preserves*

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

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI  
*Cheesecake with red fruits*

SEADAS, POMPIA CARAMELLATA & GELATO AL MIELE  
*Seadas (typical sardinian fried sweet ravioli),  
with caramelized Sardinian citrus fruit & honey ice cream*

CANNOLI RIPIENI DI MASCARPONE, LIME & FRAGOLE  
*Cannoli filled with mascarpone cream, lime & strawberries*

PISTACCHIO & CIOCCOLATO BIANCO  
*Pistachio & white chocolate*

# 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.*