

I CRUDI

R A W D I S H E S

MISTO CRUDO DI TARTARE & CARPACCI

Tartare & carpaccio raw fish

SCAMPI MEDI

Medium scampi

SCAMPI GRANDI

Large scampi

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

VEGETARIANS

INSALATA DOLCE, BURRATA, AVOCADO,
SPAGHETTI DI ZUCCHINE & PISTACCHI

Sweet salad, burrata mozzarella, avocado, zucchini spaghetti & pistachios

PACCHERI TRAFILATI AL BRONZO,
ZUCCHINE & STRACCIATELLA

Homemade Paccheri pasta, courgettes & stracciatella mozzarella

UOVO ALLA PARMIGIANA

Parmigiana egg

GALLETTA DI PATATE,
FIORI DI ZUCCA & TARTUFO

Potato galette, zucchini flowers & truffle

ANTIPASTI

S T A R T E R S

TRIGLIA, LIMONE & POMODORI CONFIT

Red mullet, lemon & confit tomatoes

TONNO, SESAMO & SOIA

Tuna, sesame & soya

SCAMPI, ASPARAGI BIANCHI, POMPIA & BOTTARGA

Scampi, white asparagus, Pompia (sardinian citrus fruit) & bottarga

ANATRA, FICHI & FOIE GRAS

Duck, figs & foie gras

CARPACCIO DI BRUNO SARDA

Bruno Sarda beef carpaccio

PRIMI
FIRST COURSES

FREGULA, PESCI DI SCOGLIO & LENTISCHIO
*Fregula (sardinian traditional pasta similar to couscous & cooked like risotto),
rock fishes & lentisk*

TORTELLO DI BRANZINO,
TIMO LIMONATO & POMODORINI
Seabass tortelli pasta, lemon thyme & cherry tomatoes

SPAGHETTO FREDDO AL CAVIALE
Cold spaghetti with caviar

ANDARINOS AL RAGÙ DI AGNELLO
Andarinos (sardinian traditional pasta) & lamb ragù

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

SPIGOLA AL VAPORE & VERDURE DI STAGIONE

Steamed Seabass & seasonal vegetables

CATALANA DI GAMBERI & CALAMARETTI

Catalana prawns & baby squids

BAVETTA DI BRUNO SARDA,
CREMA DI CAROTE & SPINACI

Bruno Sarda beef flank steak, carrots cream & spinach

CARRÉ DI AGNELLO,
CARDONCELLI & CREMA DI PATATE

Lamb loin, cardoncelli mushrooms & potatoes cream

DOLCI
D E S S E R T S

MOUSSE DI YOGURT & FRUTTI ESOTICI

Yoghurt mousse & exotic fruits

PANNA COTTA PESCA & LAMPONI

Peach & raspberries panna cotta

SEADAS AGLI AGRUMI & GELATO AL MIELE

Citrus fruits Seadas & honey ice cream

CARAMELLO & VANIGLIA

Caramel & vanilla

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.