

# 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

# VEGETARIANI

VEGETARIANS

UOVO CROCCANTE,  
BROCCOLI & SPUMA DI GRANANGLONA

*Crispy egg, broccoli & grananglona cheese foam*

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

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

TORTELLO DI ZUCCA,  
PECORINO & PORCINI

*Pumpkin tortelli, pecorino cheese & porcini mushrooms*

SARDIGGIANA DI MELANZANE &  
FONDUTA DI CASIZZOLU

*Aubergines parmigiana & casizzolu cheese fondue*

ANTIPASTI  
STARTERS

POLPO CROCCANTE, CECI & SOIA

*Crispy octopus, chickpeas & soya*

SCAMPI, CAVOLFIORE & CAVIALE

*Scampi, cauliflower & caviar*

SEPPIOLINE ALLA DIAVOLA

*Spicy cuttlefish*

MAIALINO CONFIT,  
CREMA DI PATATE & RIDUZIONE AL MIRTO

*Confit piglet, potatoes cream & myrtle reduction*

PICCIONE, TOPINAMBUR & TARTUFO

*Pigeon, jerusalem artichokes & truffle*

PRIMI  
FIRST COURSES

FREGULA ALL'ASTICE, BURRATA & LIMONE

*Fregula (sardinian traditional pasta similar to couscous & cooked like risotto),  
with lobster, burrata & lemon*

LADITTAS, GAMBERO, SEDANO RAPA & BASILICO

*Ladittas sardinina pasta, prawn, celeriac & basil*

SPAGHETTI TRAFILATI AL BRONZO CON RAGÙ DI DENTICE

*Bronze drawn spaghetti & snapper*

RAVIOLI DI BRASATO, TIMO & CASIZOLU

*Ravioli filled with braised beef,  
Thyme & casizzolu cheese*

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

MEDAGLIONI DI TONNO, CAROTE BIANCHE

*Tuna & white carrots*

CUORE DI BACCALÀ AL VAPORE, FINOCCHI & ARANCE

*Steamed baccula, fennels & oranges*

GUANCIA BRASATA & PURÉ DI PATATE

*Beef cheek & potato puré*

FILETTO DI BRUNO SARDA & FUNGHI PORCINI

*Bruno sarda sardinian beef & porcini mushrooms*

DOLCI  
D E S S E R T S

CHEESCAKE AI FICHI

*Fig cheesecake*

MILLEFOGLIE CON CHANTILLY & LAMPONI

*Millefeuilles, chantilly cream & raspberries*

CIOCCOLATO & CACHI

*Chocolate & persimmons*

TARTE TATIN & GELATO ALLA VANIGLIA

*Tarte tatin & vanilla ice cream*

# 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.*