

PER COMINCIARE - TO START

Polpo Sabbioso alle Briciole di Grissini euro 20,00
su Crema di Caciotta Affumicata e Bietola Rossa Arrostita

Octopus with Breadstick Crumbs on Smoked Caciotta Cream and Roasted Red Chard

(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-10-14)

Tartare di Tonno Pinna Gialla, Cookie salato, euro 18,00
Aceto di Vermentino e Salsa Olandese

Yellowfin Tuna Tartare, Salted Cookie, Vermentino Vinegar, and Hollandaise Sauce

(Allergeni/Allergens 1-3-4-6-7-9-10-12)

Tataki di Salmone Scottato all'Olio di Timo Caldo euro 18,00
e Gel di Piselli Affumicati

Seared Salmon Tataki with Hot Thyme Oil and Smoked Pea Gel

(Allergeni/Allergens 4-6-7-9-10-11)

Tortino di Pasta Fillo ai Fiori di Zucca e Ricotta Affumicata, euro 16,00
su Crema di Rucola

Phyllo Pastry Tartlet with Courgette Flowers and Smoked Ricotta, on Rocket Salad Cream

(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-10)

Arancina di Riso dal Cuore di Verdure euro 16,00
su Cremoso allo Zafferano Sardo

Rice Arancina with Vegetables on Sardinian Saffron Cream

(Allergeni/Allergens 1-7-9-10)

Salumi e Formaggi Sardi su Pane Pistoccu e Mostarda Piccante euro 16,00

Sardinian Cold Cuts and Cheeses on Pistoccu Bread with Spicy Mustard

(Allergeni/Allergens 1-7-10)

Alcuni piatti potrebbero contenere sostanze potenzialmente allergeniche. Nel menù, sotto a ogni piatto, sono indicati con gli appositi numeri gli allergeni presenti in essi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala. Some dishes may contain potentially allergenic substances. In the menu, under the name of the dish are indicated by the appropriate number the allergens present in them. For more information please ask the restaurant's staff.

PASTA, RISO E ZUPPA – PASTA, RICE AND SOUP

Fregula Nera Mantecata alle Seppie e Crema di Piselli e Limone Candito euro 18,00

Black Fregula Pasta with Cuttlefish, Pea Cream, and Candied Lemon
(Allergeni/Allergens 1-4-7-14)

Tagliolino di Pasta Fresca all'Alga Spirulina, Cacio e Pepe e Crudo di Gamberi Viola al Lime euro 22,00

Tagliolino of Fresh Pasta with Spirulina Algae, Cheese and Pepper and Raw Purple Prawns with Lime
(Allergeni/Allergens 1-2-3-6-7)

Culurgiones Ogliastrini in Brodetto di Pecora e la sua Polpa euro 16,00

Culurgiones Ogliastrini in Sheep Broth and its Meat
(Allergeni/Allergens 1-7-9)

Riso Carnaroli Mantecato all'Aglio Nero, Punte di Asparagi Verdi e Polpa di Cozze euro 16,00

Carnaroli Rice Creamed with Black Garlic, Green Asparagus Tips and Mussels
(Allergeni/Allergens 1-7-4-9-14)

Paccheri di Semola alla Crema di Gran Campidano e Tartufo di Sardegna euro 18,00

"Paccheri" Pasta with "Gran Campidano" Cream and Sardinian Truffle
(Allergeni/Allergens 1-7)

Bottoncini di Ricotta, Borragine su Pomodoro Fresco Emulsionato e Prosciutto Crudo Croccante euro 15,00

Ricotta Dumplings with Borage on Emulsified Fresh Tomato and Crispy Raw Ham
(Allergeni/Allergens 1-3-7)

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze / Substances or products causing allergies or intolerances
1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof 3. Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof 4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fishes and products thereof 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof 6. Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and products thereof (including lactose) 8. Frutta a guscio / Nuts 9. Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof 10. Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof 12. Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites 13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

TRA TERRA E MARE - WHERE THE LAND MEETS THE SEA

Filetto di Ricciola Panata alla Polvere di Erbe e Guazzetto alla Puttanesca euro 22,00

Amberjack Fillet Breaded with Herbs and Served with a Puttanesca-Style Sauce

(Allergeni/Allergens 4-6-7-9-10)

Rosticciata di Tonno Pinna Gialla, Sabbia di Olive Bosane, Salsa di Carote al Dragoncello euro 22,00

Roasted Yellowfin Tuna, "Bosa" Olive Powder, Tarragon Carrot Sauce

(Allergeni/Allergens 1-4-6-7-9-10)

Fritto Misto del Mare Semolato, all'Olio di Oliva, Zucchine, Melanzane e Salvia Croccante euro 22,00

Mixed Fried Sea Food, Zucchini, Aubergine and Crunchy Sage

(Allergeni/Allergens 1-2-4-6-7-9-10-14)

Tagliata di Bortigalesa Marinata alle Erbe, Puntarelle al Limone, Scaglie di GranAnglona 24 Mesi euro 26,00

Marinated Bortigalesa Steak with Herbs, Lemon-Dressed Puntarelle, and Shavings of 24-Month-Aged GranAnglona

(Allergeni/Allergens 6-7-9-10)

Filetto di Manzo alla Carbonara, Pepe Verde e Pancetta Croccante euro 28,00

Beef Fillet in "Carbonara Sauce", Green Pepper and Crispy Bacon

(Allergeni/Allergens 6-7-9-10)

Petto di Anatra Arrostito, Cicorietta Selvatica il suo Fondo al Miele e Pepe Rosa euro 20,00

Roasted Duck Breast, Wild Chicory, Honey and Pink Peppercorn Jus

(Allergeni/Allergens 6-7-9-10)

CONTORNI - SIDE DISHES

Verdure Grigliate Grilled Vegetables	Patate Fritte* French Fries*	Bollito di Verdure Boiled Vegetables	euro 7,00
--	--	--	-----------

Patate Arrosto al Rosmarino Roasted Potatoes with Rosemary	Insalata Mista Mixed Salad	euro 6,00
--	--------------------------------------	-----------

**Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati / Some products could be frozen*

DESSERT

Morbido al Fior di Latte, Fragole e Liquirizia	<i>euro</i>	8,00
Soft Fior di Latte Cheese, Strawberries, and Licorice <i>(Allergeni/Allergens 3-7-8)</i>		
Il Nostro Tiramisù di Ricotta Pecorina, Amaretto e Gelato alla Sapa d'Uva	<i>euro</i>	8,00
Our Tiramisu with Ricotta Pecorino, Amaretto, and Grape Sapa Ice Cream <i>(Allergeni/Allergens 1-3-7-8-12)</i>		
Tortino al Cioccolato dal Cuore di Pistacchio con Gelato al Cocco	<i>euro</i>	8,00
Chocolate Fondant with Pistachio Heart and Coconut Ice Cream <i>(Allergeni/Allergens -3-7-8-12)</i>		
Crema Bruciata alla Grappa Barricata e Grattugiata di Noce Moscata	<i>euro</i>	7,00
Burnt Cream with Barrel-Aged Grappa and Grated Nutmeg <i>(Allergeni/Allergens 3-7)</i>		
Sebada Cotta al Forno e il nostro Gelato al Miele di Sardegna	<i>euro</i>	8,00
Baked Sebada served with our Sardinian Honey Ice Cream <i>(Allergeni/Allergens 1-3-7-8)</i>		
Tagliata di Frutta Fresca e Infuso Dolce di Timo	<i>euro</i>	10,00
Sliced Fresh Fruit with Sweet Thyme Infusion		
I Nostri Sorbetti e Gelati	<i>euro</i>	7,00
Our Sorbets and Ice Creams <i>(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-8)</i>		