

## PER COMINCIARE - TO START

<b>Tataki di Salmone Scottato all'Olio di Timo Caldo e Salsa all'Arancio</b>	<i>euro</i> <b>18,00</b>
Seared Salmon Tataki with Hot Thyme Oil and Orange Sauce <i>(Allergeni/Allergens 4-6-9-10-11)</i>	
<b>Baccalà Mantecato, Polenta Croccante, Aria alla Cacciatora</b>	<i>euro</i> <b>17,00</b>
Creamed Cod, Crispy "Polenta", Cacciatore Foam <i>(Allergeni/Allergens 4-6-7-9-10)</i>	
<b>Polpo Sabbioso di Farina di Mais Arrostito, Salsa Agliada e Bietola Ripassata</b>	<i>euro</i> <b>20,00</b>
Roasted Octopus Floured with Cornmeal, Garlic Sauce and Sautéed Chard <i>(Allergeni/Allergens 4-6-7-9-10-14)</i>	
<b>Composizione di Salumi e Formaggi Sardi con Mostarda Piccante</b>	<i>euro</i> <b>15,00</b>
Sardinian Cold Cuts and Cheeses with Spicy Mustard <i>(Allergeni/Allergens 1-7-9-10)</i>	
<b>Arancina di Riso dal Cuore di Verdure su Cremoso allo Zafferano Sardo</b>	<i>euro</i> <b>16,00</b>
Rice Arancina with Vegetables on Sardinian Saffron Cream <i>(Allergeni/Allergens 1-6-7-9-10)</i>	
<b>Tortino di Pasta Fillo ai Carciofi e Ricotta Affumicata, su Crema di Rucola</b>	<i>euro</i> <b>15,00</b>
Phyllo Pastry Tart with Artichokes and Smoked Ricotta Cheese, on Rocket Cream <i>(Allergeni/Allergens 1-3-6-7-9-10)</i>	

*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' staff.*

## PASTA, RISO E ZUPPA – PASTA, RICE AND SOUP

**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 1-2-3-4-6-7-9-10-14)*

**Fregula Nera alle Seppie, Pesto di Prezzemolo e Zucca Arrostita** euro 18,00

Black Fregula with Cuttlefish, Parsley Pesto and Roasted Pumpkin

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

**Riso Carnaroli Mantecato all'Aglione Nero, Erborinato e Finferli** euro 16,00

Carnaroli Rice Creamed with Black Garlic, Blue Cheese and Chanterelles

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

**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 1-7-9-10)*

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

Culurgiones Ogliastrini in Sheep Broth and its Meat

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

**Tortello Ripieno alla Coda Brasata di Manzo, il suo Fondo e Porcini** euro 18,00

Tortello Stuffed with Braised Beef Tail, its Stock and Porcini Mushrooms

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

*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

**Tamburello di Rana Pescatrice Farcita allo Spinacio e Brodetto allo Zenzero** euro 18,00  
Monkfish Stuffed with Spinach and Ginger Broth  
*(Allergeni/Allergens 2-4-9-10-12)*

**Rosticciata di Tonno Pinna Gialla, Sabbia di Olive di Bosane, Salsa di Carote al Dragoncello** euro 22,00  
Roasted Yellowfin Tuna, "Bosa" Olive Powder, Tarragon Carrot Sauce  
*(Allergeni/Allergens 1-4-9-10-12)*

**Fritto Misto del Mare Semolato, Zucchine, Melanzane e Salvia Croccante** euro 22,00  
Mixed Fried Sea Food, Zucchini, Aubergine and Crunchy Sage  
*(Allergeni/Allergens 1-2-3-4-6-7-10-14)*

**Tagliata di Angus Marinata alle Erbe, Cime di Rapa Ripassate, Scaglie e Spumoso al Pecorino** euro 26,00  
Sliced Angus Marinated in Herbs, Sautéed Turnip Greens, Flakes and Pecorino Foam  
*(Allergeni/Allergens 6-7-9-10-12)*

**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 7-10)*

**Costina di Suino Glassata con il suo Fondo al Ginepro e Carciofo Spinoso Brasato** euro 18,00  
Glazed Pork Rib with Juniper Base and Braised Spiny Artichoke  
*(Allergeni/Allergens 7-9-10-12)*

## CONTORNI - SIDE DISHES

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

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