

IL RISTORANTE.

Antipasti / Starters

Tris di antipasti di mare	e. 17
Tris of starters of the day (allergeni – allergens: variabili, could change)	
Tartare di tonno rosso* con frutta e verdura di stagione e maionese al latte di soia	e. 16
Red tuna tartare with fruit and vegetables, soy mayonnaise (allergeni – allergens 4, 6, 9)	
Pancia di maiale* cotta a bassa temperatura con salsa di peperoni, demiglace al cioccolato bianco e broccoli in agrodolce	e. 14
Low temperature pork belly with pepper sauce, chocolate demiglace, and broccoli (allergeni – allergens 7, 9, 12)	
Merluzzo* in agliata	e. 14
Codfish in garlic tomato sauce (allergeni – allergens 1, 3, 4, 12)	
Verdure in agliata	e. 10
Vegetables in garlic tomato sauce (allergeni – allergens 12)	

Primi piatti / First course

Paccheri con tonno* scottato, pesto di pistacchio e verdure croccanti	e. 16
Paccheri pasta with seared tuna, pistachio pesto and crunchy vegetables (allergeni – allergens 1, 3, 4, 7, 8, 9)	
Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare*	e. 16
Seafood spaghetti (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 9, 12, 13, 14)	
Ravioli* al nero di seppia ripieni di razza*, emulsione di bottarga, crudo di gambero rosso* e il suo corallo	e. 18
Ravioli stuffed with ray fish, bottarga, and red prawn (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4)	
Fregola con purpuzza, spuma di ricotta mustia e spinaci saltati	e. 15
Fregola (typical sardinian small pasta) with sausage, ricotta cheese and spinach (allergeni – allergens 1, 7, 9, 12)	

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2 per persona | cover charge e. 2 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

IL RISTORANTE.

Secondi / Main course

Filetto di pesce* in guazzetto di mare Fish fillet with seafood (allergeni – allergens 4, 9, 12, 13, 14)	e. 18
Polpo* soffocato su crema parmantier e chips di patate alla paprika Low temperature cooked octopus with parmantier sauce and paprika potatoes (allergeni – allergens 3, 7, 9, 12, 14)	e. 17
Tagliata di manzo* (Cuberoll Argentino), hummus di ceci e indivia riccia ripassata Sliced beef (Cuberoll Argentino), hummus and curly endive (allergeni – allergens 9, 11, 12)	e. 18
Guancia di Bue*, la sua salsa su passatina di borlotti e porri fritti Sliced beef (Cuberoll Argentino), mashed beans and fried leeks (allergeni – allergens 9, 12)	e. 16

Contorni / Side dishes

Patate al forno Roasted potatoes	e. 5
Insalata mista Mix salad	e. 4,5
Verdure grigliate Grilled vegetables	e. 5

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2 per persona | cover charge e. 2 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °

IL RISTORANTE.

Dolci / Dessert

Cheesecake scomposta alla fragola o al cioccolato <i>[senza glutine]</i> Unconventional cheesecake with strawberry or chocolate (allergeni – allergens 7, 8)	e. 6
Tiramisù con brownie al cioccolato e nocciola <i>[senza glutine]</i> Tiramisù with chocolate and hazelnut brownie (allergeni – allergens 3, 7, 8)	e. 7
Semifreddo al mandarino, namelaka al pistacchio e crumble al cacao <i>[su richiesta senza glutine]</i> Tangerine semifreddo, pistachio namelaka and cocoa crumble (allergeni – allergens 1, 3, 7, 8)	e. 6
Millefoglie di carasau zuccherato con ricotta al miele, frutti di bosco e polvere di caffè Carasau millefoglie pastry sweetened with honey ricotta, berries and coffee powder (allergeni – allergens 1, 3, 7, 8)	e. 7
Tortino con cuore morbido alla nocciola con crema chantilly e crumble al limone Hazelnut cake with soft heart with chantilly cream and lemon crumble (allergeni – allergens 1, 3, 5, 7, 8)	e. 7
Sbrisolona alla Nutella Sbrisolona cake with Nutella (allergeni – allergens 1, 3, 7, 8)	e. 6
Sorbetto al limone <i>[senza glutine]</i> Lemon sorbet (allergeni – allergens 7)	e. 3,5

In abbinamento consigliamo:

Calice di Anghelu Ruju DOC Alghero, Vino Liquoroso Riserva, Cannonau, Carignano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cantina Sella&Mosca, Alghero, 18,5°, 2005.	e. 6
Calice di Pontis IGT Isola dei Nuraghi, Vino Bianco dolce da uve stramature, Cantine Contini, Cabras, 14°, 2018.	e. 5,5
Calice di Soffio di Sole IGT Isola dei Nuraghi, Vino Passito, uve bianche autoctone, Cantina Santa Maria La Palma, Alghero, 12,5°, 2019.	e. 5

Invitiamo tutti i nostri clienti a comunicare sempre tempestivamente qualsiasi esigenza in relazione ad allergie o intolleranze.
We invite our customers to promptly communicate any intolerances or allergies.

coperto e. 2 per persona | cover charge e. 2 per person

*Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HCCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

*We prefer using fresh and local products. When it is not possible, we rely on selected and stored products at -18 °