

## IL RISTORANTE.

### *Antipasti / Starters*

---

<b>Tris di antipasti di mare</b> Tris of starters of the day (allergeni – allergens: variabili, could change)	e. 17
<b>Insalata Miramare (iceberg, carote, pomodorini) con ventresca di tonno rosso* sott'olio e mozzarella di bufala</b> “Miramare” salad (iceberg, carrots, tomatoes, housemade confit tuna, bufala mozzarella) (allergeni – allergens 4, 7)	e. 13
<b>Tartare di tonno rosso* con frutta e verdura di stagione e maionese al latte di soia</b> Red tuna tartare with fruit and vegetables, soy mayonnaise (allergeni – allergens 4, 6, 9)	e. 16
<b>Razza* alla catalana con coulisse di pomodoro fresco e cipolla rossa in agrodolce</b> Ray fish catalan style (tomatoes coulisse and citrus caramelized onions) (allergeni – allergens 4, 12)	e. 14
<b>Merluzzo* in agliata</b> Codfish in garlic tomato sauce (allergeni – allergens 1, 3, 4, 12)	e. 14
<b>Tartare di bovino con crema di fior di latte allo zafferano, zabaione salato e pane guttiau</b> Beef tartare with fior di latte mozzarella and saffron cream, egnog and guttiau bread (allergeni – allergens 1, 3, 7)	e. 15
<b>Verdure in agliata</b> Vegetables in garlic tomato sauce (allergeni – allergens 12)	e. 10

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.

### *Primi piatti / First course*

---

<b>Paccheri con tonno* scottato, pesto di pistacchio e verdure croccanti</b>	<b>e. 16</b>
Paccheri pasta with seared tuna, pistachio pesto and crunchy vegetables (allergeni – allergens 1, 3, 4, 7, 8, 9)	
<b>Linguine allo scoglio</b>	<b>e. 16</b>
Seafood linguine pasta (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 9, 12, 13, 14)	
<b>Tagliatelle con crema di fiori di zucca, pesce spada*, pomodorini arrosto, menta e lime</b>	<b>e. 17</b>
Tagliatelle pasta with pumpkin flowers cream, swordfish, cherry tomatoes, mint and lime (allergeni – allergens 1, 3, 4, 7, 8, 9, 12,)	
<b>Ravioli* al nero di seppia ripieni di razza*, emulsione di bottarga, crudo di gambero rosso* e il suo corallo</b>	<b>e. 18</b>
Ravioli stuffed with ray fish, bottarga, and red prawn (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4)	
<b>Fregola con purpuzza, spuma di ricotta mustia e spinaci saltati</b>	<b>e. 15</b>
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*

---

<b>Filetto di pesce* in guazzetto di mare</b> Fish fillet with seafood (allergeni – allergens 4, 9, 12, 13, 14)	e. 18
<b>Polpo* soffocato su crema parmantier e chips di patate alla paprika</b> Low temperature cooked octopus with parmantier sauce and paprika potatoes (allergeni – allergens 3, 7, 9, 12, 14)	e. 17
<b>Pesce spada* marinato nella soia in crosta di pane carasau, marmellata di arance e pomodorini</b> Soy marinated swordfish in carasau bread crust, orange and tomato jam (allergeni – allergens 1, 4, 6, 12)	e. 18
<b>Tagliata di manzo* (Cuberoll Argentino), hummus di ceci e indivia riccia ripassata</b> Sliced beef (Cuberoll Argentino), hummus and curly endive (allergeni – allergens 9, 11, 12)	e. 18
<b>Pancia di maiale* cotta a bassa temperatura ripassata in griglia con crema di patate viola e broccoli marinati</b> Low temperature pork belly with potatoes cream and broccoli (allergeni – allergens 12)	e. 16

### *Contorni / Side dishes*

---

<b>Patate al forno</b> Roasted potatoes	e. 5
<b>Insalata mista</b> Mix salad	e. 4,5
<b>Verdure grigliate</b> 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*

---

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

### *In abbinamento consigliamo:*

<b>Calice di Anghelu Ruju</b> DOC Alghero, Vino Liquoroso Riserva, Cannonau, Carignano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cantina Sella&Mosca, Alghero, 18,5°, 2005.	e. 6
<b>Calice di Pontis</b> IGT Isola dei Nuraghi, Vino Bianco dolce da uve stramature, Cantine Contini, Cabras, 14°, 2018.	e. 5,5
<b>Calice di Soffio di Sole</b> 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 °