

IL RISTORANTE.

Antipasti / Starters

Tris di antipasti di mare Tris of sea starters (allergeni – allergens: 1,4, 7, 8, 12, 14)	e. 17
Polpo* fritto con salsa scabecciu Fried octopus with “scabecciu” sauce (allergeni – allergens 1, 14)	e. 16
Chevice di pescato* del giorno con frutta e verdura di stagione Fresh fish marinated with fruits and vegetables (allergeni – allergens 4, 12)	e. 16
Millefoglie di pesce spada* marinato e affumicato, alga nori, mousse al mascarpone e mela verde Millefoglie of marinated and smoked swordfish, nori seaweed, mascarpone mousse and green apple (allergeni – allergens 4, 7,)	e. 15
Tagliere di salumi e formaggi sardi Sardinian cured meats and cheeses (allergeni – allergens 1, 7, 12)	e. 18

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

- Spaghetti vongole e bottarga** e. 16
Spaghetti pasta with clams and bottarga
(allergeni – allergens 1, 4, 12, 14)
- Risotto con crema di zucca, ovinforth, crudo di gambero rosso*, mandorle e tartufo** e. 18
Risotto with pumpkin cream, sardinian blue cheese, raw prawn, almond, truffle
(allergeni – allergens 2, 3, 7, 8)
- Culurgiones al nero di seppia con crudi di mare* su crema di zucchine e straciatella di bufala** e. 19
Culurgiones (typical sardinian stuffed pasta) with raw fish and seafood, aubergine cream, buffalo mozzarella
(allergeni – allergens 1, 3, 4, 7, 14)
- Pacchero, pomodoro, polvere di lampone, ostrica cotta a bassa temperatura e pesto di sedano** e. 17
Pacchero pasta with oyster cooked at low temperature, tomato and celery pesto sauce
(allergeni – allergens 1, 3, 18, 4)
- Ravioli ripieni di brasato di guancia di vitello*, il suo fondo di cottura, teriyaki, agrumi e alga wakame** e. 16
Ravioli stuffed with braised veal, its sauce, teriyaki, citrus
(allergeni – allergens 1, 3, 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 branzino* cotto nel burro di cacao su crema di finocchi alla liquirizia, gel alle pesche con bietole alla soia** e. 18
Sea bass fillet cooked in cocoa butter, fennel cream, peach gel, chard with soy
(allergeni – allergens 4, 6)
- Calamari* fritti e la sua salsa** e. 18
Fried squid and its sauce
(allergeni – allergens 1, 12, 14)
- Fantasia di Mare (filettino di pesce*, gambero*, scampo*, calamaro*) su crema di sedano rapa, sabbia al timo e alga wakame** e. 20
“Fantasia di Mare”: fish fillet, prawn, shrimp, squid.
(allergeni – allergens 1, 2, 4, 14)
- Tagliata di manzo su crema di castagne e cardoncelli** e. 19
Sliced beef with chestnut cream and mushrooms
(allergeni – allergens 12)
- Petto d'Anatra* cotto a bassa temperatura, ripassato in griglia, crema di carote al cartoccio, demiglace, terrina di patate** e. 19
Duck cooked at low temperature, carrots cream, demiglace
(allergeni – allergens 9, 12)

Contorni / Side dishes

- Patate al forno** e. 5
Roasted potatoes
- Insalata mista** e. 4,5
Mix salad
- Verdure arrosto** e. 5
Roasted vegetables

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 al kiwi o al cioccolato <i>[senza glutine]</i> Unconventional cheesecake with kiwi or chocolate (allergeni – allergens 7, 8)	e. 6
Bavarese ai frutti di bosco con sbriciolata di frolla e mousse allo yogurt greco <i>[su richiesta senza glutine]</i> Bavarian with wild fruits, crumbled pastry and yogurt mousse (allergeni – allergens 1, 3, 7)	e. 7
Semifreddo al mandarino, namelaka alla nocciola e crumble al cacao <i>[su richiesta senza glutine]</i> Tangerine semifreddo, hazelnut namelaka and cocoa crumble (allergeni – allergens 1, 3, 7, 8)	e. 6
Cremoso ai due cioccolati, frutta candita e crumble agli agrumi <i>[su richiesta senza glutine]</i> Creamy with two chocolates, candied fruit, citrus crumble (allergeni – allergens 1, 3, 7)	e. 6
Tortino con cuore morbido al pistacchio, chantilly e crumble al limone Pistachio cake with soft heart with chantilly cream and lemon crumble (allergeni – allergens 1, 3, 7, 8)	e. 7
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. 5,5

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 °