

Per iniziare...

Pre - dinner

Calice di Oscarì , Brut Metodo Champenoise di Alghero, 12° A glass of Oscarì, sparkling wine from Alghero, 12°	e. 6
Aperol Spritz Aperol, prosecco.	e. 8
Campari Spritz Campari, prosecco.	e. 8
Gin tonic Gin Barmaster o Gin Gordon's, tonica fever tree.	e. 8
Gin tonic Premium Gin Bombay o Gin Hendrik's o Gin Tanqueray o Gin The London n°1, tonica fever tree.	da e. 10 a e. 12
Negroni Bitter Campari, Vermouth, Gin.	e. 8
Dark & Stormy Rum scuro, ginger beer	e. 8
Cuba Libre Rum scuro, coca cola.	e. 8
Jack & Cola Jack Daniel's, coca cola.	e. 7
Cardinale Campari soda, aranciata amara.	e. 7

IL RISTORANTE.

Antipasti / Starters

Fantasia di Mare* Tasting of seafood starters (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	e. 20
Calamaretti* in salsa teriyaki con verdure croccanti Squid with teriyaki sauce and crunchy vegetables (allergeni – allergens 2, 4, 6, 13, 14)	e. 16
Tartare di pescato del giorno*, coulis di datterino e stracciatella Fish tartare of the day, tomato coulis and stracciatella mozzarella (allergeni – allergens 4, 6, 7)	e. 18
Polpo* in doppia cottura, patate e olive disidratate Octopus, potatoes and dehydrated olives (allergeni – allergens 2, 4, 14)	e. 16
Tagliere di salumi e formaggi sardi Sardinian cured meats and cheeses (allergeni – allergens 1, 7, 8)	e. 18
Pecorino arrosto con ortolana e pane guttiau Melted pecorino cheese with crunchy vegetables and guttiau bread (allergeni – allergens 1,7)	e. 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. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 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 / First course

Tagliolini vongole e bottarga Tagliolini pasta with clams and bottarga (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 12, 14)		e. 17
Fregula Sarda ai frutti di mare* Fregula Sarda with seafood (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 9 12, 13, 14)	[minimo 2 persone] [min. 2 people]	e. 20 a porzione e.20 per person
Mezzo Paccheri al nero di seppia su crema di patate e cozze Squid ink Mezzo Paccheri, potatoes sauce and mussels (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 12, 14)		e. 17
Ravioli ripieni di ricotta con sugo di pomodoro fresco e purpuzza Ravioli pasta stuffed with ricotta cheese, fresh tomato sauce and sardinian sausage (allergeni – allergens 1, 3, 7, 12)		e. 16
Tagliolini allo "scoglio" (pomodorini, cozze, vongole, calamari*, gamberi*) Tagliolini pasta with tomatoes, mussels, clams, squid and prawn (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 14)		e. 19

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. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 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

Frittura mista* Mixed fried fish (allergeni – allergens 1, 2, 4, 6, 12, 14)	e. 20
Filetto di pescato del giorno* alla Mediterranea (pomodorini, olive, basilico, capperi) Fish of the day Mediterranean style (cherry tomatoes, olives, basil, capers) (allergeni – allergens 1, 2, 4, 14)	e. 18
Filetto di maiale, chutney di mela verde e verdure croccanti Pork fillet, apple chutney and crunchy vegetables (allergeni – allergens 9, 12)	e. 20
Tagliata di manzo, il suo fondo e misticanza Sliced beef, its sauce and mixed salad (allergeni – allergens 9, 12)	e. 20

Contorni / Side Dishes

Patate al forno Roasted potatoes (allergeni – allergens nessuno)	e. 6
Insalata mista Mix salad (allergeni – allergens nessuno)	e. 7
Verdure cotte al forno Roasted mixed vegetables (allergeni – allergens 12)	e. 8

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. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 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 °

I DOLCI.

Dolci / Dessert

Cheesecake, crumble al cioccolato e gel alla pera <i>[su richiesta senza glutine]</i> Cheesecake with chocolate crumble and pear gel (allergeni – allergens 1, 3, 7, 8)	e. 7
Tiramisù Typical italian dessert (allergeni – allergens 1, 3, 5, 7, 8)	e. 6
Semifreddo agli agrumi, lemon curd e cialda croccante <i>[su richiesta senza glutine]</i> Citrus semifreddo, lemon curd and crunchy wafer (allergeni – allergens 1, 3, 5, 7, 8)	e. 7
Crema catalana <i>[senza glutine e senza lattosio]</i> Crème brûlée (allergeni – allergens 3, 7)	e. 6
Sorbetto al limone <i>[senza glutine]</i> Lemon sorbet (allergeni – allergens 7)	e. 4

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. 8
Calice di 3Nodi IGT Isola dei Nuraghi Passito Bianco, uve autoctone, Cantine Contini, Cabras, 15°.	e. 7
Calice di Passito di Pantelleria, Terre di Zagara DOP Passito di Pantelleria, Vino Liquoroso, uve Zibibbo in purezza, Terre di Zagara, Marsala, 14÷15,5°, 2019.	e. 7

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. 2,5 per persona | cover charge e. 2,5 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 °