

IL RISTORANTE.

Antipasti / Starters

Tris di Mare* Tasting of seafood starters (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	e. 17
Polpo* fritto con carpioni di frutta Fried octopus with fruits (allergeni – allergens 1, 12, 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
Zuppetta di cozze Mussel soup (allergeni – allergens 1, 12, 14)	e. 15
Bocconcino di Merluzzo*, agliata tradizionale algherese e salsa al prezzemolo Cod fish with agliata and parsley sauce (allergeni – allergens 1, 4, 12)	e. 15

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
Pane Zichi ai frutti di mare*, burrata e melanzane* Typical Sardinian bread with seafood, burrata mozzarella and aubergines (allergeni – allergens 1, 2, 4, 7, 12, 14)	e. 20
Calamarata con ragù di calamaro*, basilico e pomodoro arrosto Calamarata pasta with Squid ragù, basil and roasted tomatoes (allergeni – allergens 1, 4, 9, 12, 14)	e. 18
Casarecce, crema di zucca, guanciale e funghi Casarecce pasta with pumpkin cream, cheek lard and mushrooms (allergeni – allergens 1)	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. 2,5 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 di calamari* Fries squid (allergeni – allergens 1, 2, 4, 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 rucola e scaglie di grana Sliced beef, rocket, cheese flakes (allergeni – allergens 7, 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 ai frutti di bosco <i>[senza glutine]</i> Cheesecake with berries (allergeni – allergens 3, 7, 8)	e. 7
Tiramisù <i>[senza glutine]</i> Typical italian dessert (allergeni – allergens 3, 5 7, 8)	e. 6
Tortino al cioccolato, cuore morbido e crema alla vaniglia <i>[senza glutine]</i> Molten dark chocolate cake and vanilla cream (allergeni – allergens 3, 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°+00,5°, 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 °