

## IL RISTORANTE.

### *Antipasti / Starters*

---

<b>Tris di Mare*</b> Tasting of seafood starters (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	e. 17
<b>Polpo* fritto con carpioni di frutta</b> Fried octopus with fruits (allergeni – allergens 1, 12, 14)	e. 16
<b>Tagliere di salumi e formaggi sardi</b> Sardinian cured meats and cheeses (allergeni – allergens 1, 7, 8)	e. 18
<b>Pecorino arrosto con ortolana e pane guttiau</b> Melted pecorino cheese with crunchy vegetables and guttiau bread (allergeni – allergens 1,7)	e. 12
<b>Zuppetta di cozze</b> Mussel soup (allergeni – allergens 1, 12, 14)	e. 15
<b>Bocconcino di Merluzzo*, agliata tradizionale algherese e salsa al prezzemolo</b> 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*

---

<b>Tagliolini vongole e bottarga</b> Tagliolini pasta with clams and bottarga (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 12, 14)	e. 17
<b>Pane Zichi ai frutti di mare*, burrata e melanzane*</b> Typical Sardinian bread with seafood, burrata mozzarella and aubergines (allergeni – allergens 1, 2, 4, 7, 12, 14)	e. 20
<b>Calamarata con ragù di calamaro*, basilico e pomodoro arrosto</b> Calamarata pasta with Squid ragù, basil and roasted tomatoes (allergeni – allergens 1, 4, 9, 12, 14)	e. 18
<b>Casarecce, crema di zucca, guanciale e funghi</b> 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*

---

<b>Frittura di calamari*</b> Fries squid (allergeni – allergens 1, 2, 4, 14)	e. 20
<b>Filetto di pescato del giorno* alla Mediterranea (pomodorini, olive, basilico, capperi)</b> Fish of the day Mediterranean style (cherry tomatoes, olives, basil, capers) (allergeni – allergens 1, 2, 4, 14)	e. 18
<b>Filetto di maiale, chutney di mela verde e verdure croccanti</b> Pork fillet, apple chutney and crunchy vegetables (allergeni – allergens 9, 12)	e. 20
<b>Tagliata di manzo rucola e scaglie di grana</b> Sliced beef, rocket, cheese flakes (allergeni – allergens 7, 9, 12)	e. 20

### *Contorni / Side Dishes*

---

<b>Patate al forno</b> Roasted potatoes (allergeni – allergens nessuno)	e. 6
<b>Insalata mista</b> Mix salad (allergeni – allergens nessuno)	e. 7
<b>Verdure cotte al forno</b> 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*

---

<b>Cheesecake ai frutti di bosco</b> <i>[senza glutine]</i> Cheesecake with berries (allergeni – allergens 3, 7, 8)	e. 7
<b>Tiramisù</b> <i>[senza glutine]</i> Typical italian dessert (allergeni – allergens 3, 5, 7, 8)	e. 6
<b>Tortino al cioccolato, cuore morbido e crema alla vaniglia</b> <i>[senza glutine]</i> Molten dark chocolate cake and vanilla cream (allergeni – allergens 3, 7, 8)	e. 7
<b>Crema catalana</b> <i>[senza glutine e senza lattosio]</i> Crème brûlée (allergeni – allergens 3, 7)	e. 6
<b>Sorbetto al limone</b> <i>[senza glutine]</i> Lemon sorbet (allergeni – allergens 7)	e. 4

### *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. 8
<b>Calice di 3Nodi</b> IGT Isola dei Nuraghi Passito Bianco, uve autoctone, Cantine Contini, Cabras, 15°.	e. 7
<b>Calice di Passito di Pantelleria, Terre di Zagara</b> 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 °