

IL RISTORANTE.

Antipasti / Starters

Antipasti di Mare* cotti Cooked sea starters (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	e. 20
Tris di Crudi* Raw starters trio (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)	e. 20
Tartare di manzo, uova di quaglia, frutto di capperi, crema di pecorino e zafferano Beef tartare, quail eggs, caper fruit, pecorino cheese cream and saffron (allergeni – allergens 3, 4, 6, 8, 10, 12)	e. 20
Polpo* in doppia cottura, crema di zucca e crumble di pane alle erbe Octopus cooked at low temperature with, pumpkin cream and bread crumble (allergeni – allergens 1, 4, 14)	e. 17
Calamaretti* in salsa teriyaki con verdure croccanti Squid with teriyaki sauce and crunchy vegetables (allergeni – allergens 2, 4, 6, 13, 14)	e. 17
Zuppetta di cozze Mussel soup (allergeni – allergens 1, 12, 14)	e. 15
Tagliere di salumi e formaggi sardi Selection of Sardinian cold cuts and cheese (allergeni – allergens 1, 7, 8)	e. 18
Caprese Tomatoes and mozzarella (allergeni – allergens 7)	e. 8
Insalata "Miramare" (tonno, mozzarella, iceberg, radicchio, carota, pomodorini) "Miramare" salad (tuna, mozzarella, iceberg lettuce, radicchio, carrot, cherry tomatoes) (allergeni – allergens 4)	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

Linguine vongole e bottarga Linguine pasta with clams and bottarga (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 12, 14)	e. 20
Fregula Sarda ai frutti di mare* <i>[minimo due persone]</i> Fregula Sarda with seafood (allergeni – allergens 1, 2, 3, 4, 9 12, 13, 14)	e. 20
Trofie con crema di peperone arrosto, zucchine, pesce spada*, ricotta e menta Trofie with roasted bell pepper cream, courgette, swordfish*, ricotta cheese and mint (allergeni – allergens 1, 2, 4, 12, 14)	e. 18
Risotto verde (pesto basilico e prezzemolo), seppia*, gambero rosso*, fiori di zucca Green risotto (basil and parsley pesto), cuttlefish*, red shrimp*, courgette blossoms (allergeni – allergens 2, 4, 12, 14)	e. 20
Culurgiones classici (patate e menta) con sugo di pomodoro fresco e basilico Sardinian culurgiones (potatoes and mint) with fresh tomato sauce and basil (allergeni – allergens 1, 7)	e. 17

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*	e. 22
Mixed fried fish (allergeni – allergens 1, 2, 4, 14)	
Frittura di Calamari*	e. 20
Fried squid (allergeni – allergens 1, 2, 4, 14)	
Filetto di Pescato* alla Mediterranea (pomodorini, olive, basilico, capperi)	e. 19
Fish of the day Mediterranean style (cherry tomatoes, olives, basil, capers) (allergeni – allergens 1, 2, 4, 14)	
Calamaro* arrosto, crema di carote e zenzero, pomodori confit e crumble olive taggiasche	e. 20
Grilled squid, carrot and ginger cream, confit tomatoes, taggiasche olives crumble (allergeni – allergens 2, 4, 12, 14)	
Filetto di maiale, melanzane arrosto, cipolla caramellata e olio al rosmarino	e. 18
Pork fillet, roasted eggplant, caramelized onion and rosemary oil (allergeni – allergens 2, 6, 12)	
Tagliata di Manzo, pesto di rucola e scaglie di pecorino	e. 21
Sliced beef with rocket pesto and pecorinocheese flakes (allergeni – allergens 7, 9, 12)	

Contorni / Side Dishes

Patate al forno	e. 6
Roasted potatoes	
Insalata mista	e. 7
Mixed salad	
Verdure cotte al forno	e. 8
Roasted mixed vegetables (allergeni – allergens 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 °

I DOLCI.

Dolci / Dessert

Cheesecake <i>[con Frutti di bosco, Pistacchio, Nutella o Caramello salato]</i> Cheesecake with berries or Pistachio, or Nutella, or Salted Caramel (allergeni – allergens 1, 3, 7, 8)	e. 7
Tiramisù <i>[senza glutine]</i> Typical Italian dessert (allergeni – allergens 3, 5, 7, 8)	e. 6
Cannolo di pasta Fil, crema di ricotta e gocce di cioccolato Pasta Fil cannoli with ricotta cream and chocolate (allergeni – allergens 1, 7)	e. 7
Seadas con miele o con zucchero Sardinian dessert made of fried pastry filled with melted cheese and topped with honey or sugar (allergeni – allergens 3, 7)	e. 7
Crema catalana <i>[senza glutine e senza lattosio]</i> Crème brûlée (allergeni – allergens 3, 7)	e. 6
Semifreddo agli agrumi <i>[senza glutine e senza lattosio]</i> Semifreddo with citrus fruit (allergeni – allergens 3)	e. 7
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 Passito di Pantelleria, Terre di Zagara DOP Passito di Pantelleria, Vino Liquoroso, uve Zibibbo in purezza, Terre di Zagara, Marsala, 14,5°, 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 °