



## Aperitivo *Apetizer*

Caviare Italiano (10g) con Crostino al Burro <i>Italian Caviar (10g) with Toasted Bread and Butter</i>	€ 16,00
Gambero Rosso crudo (2pz) <i>Raw Red Shrimp</i>	€ 6,00
Civraxu Tostato con Salmone Affumicato <i>Toasted Bread with Smoked Salmon</i>	€ 4,00
Civraxu Tostato con Lardo <i>Toasted Bread with Lard</i>	€ 3,00
Pecorino Arrosto con Carasau <i>Grilled Pecorino Cheese with Carasau Bread</i>	€ 5,00
	Calice <i>Glass</i>
Abbinamento vino al calice con selezione del giorno <i>Wine pairing with our daily selection</i>	€ 4,00

Caro Ospite, se ha delle **allergie** e/o **intolleranze** alimentari chiedi pure informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. **Scheda degli allergeni** disponibile su richiesta.

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food **allergy** or **intolerance** issue. Our staff will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs. **Allergens List** available on request.*

\*Per garantirne la continuità, il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto secondo il Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



## Antipasti *Starters*

Zuppa di Cozze con Crostoni di Civraxu all'Aglio <i>Mussel Tomato Soup with Garlic Bread</i>	€ 10,00
Gambero Marinato con Sapa e Filangè di Zucchine <i>Grape Must Marinated Shrimp with Zucchini Filangè</i>	€ 10,00
Bottarga di Muggine su Insalata di Sedano <i>Air Dried Mullet Roe with Celery Salad</i>	€ 12,00
Carpaccio di Tonno con Mango e Zafferano <i>Tuna Carpaccio with Saffron Marinated Mango</i>	€ 12,00
Tentacolo di Polpo su Purea di Patate e Chips di Patata Viola <i>Octopus Tentacol with Potato Purée and Violet Potato Chips</i>	€ 14,00
Assaggio dei Nostri Antipasti di Mare (minimo due persone) <i>Selection of Sea Starters (minimum for 2 persons)</i>	€ 16,00 <i>per pers.</i>
Selezione di Salumi e Formaggi Nostrani <i>Selection of Sardinian Cuts and Cheese</i>	€ 12,00
Battuta di Manzo con Crema di Topinambur e Nocciola Tostata <i>Knife Cutted Raw Beef with Jerusalem Artichoke Cream and Toasted Hazelnut</i>	€ 10,00
Carpaccio di Vitello, Champignon e Gran Campidano <i>Veal Carpaccio, Champignon Mushrooms and Gran Campidano Cheese</i>	€ 8,00
Uovo su Gazpacho di Pomodoro, Pane Croccante e Tuorlo Marinato <i>Sous Vide Egg with Tomato Gazpacho, Toasted Bread and Marinated Yolk</i>	€ 8,00

Caro Ospite, se ha delle **allergie** e/o **intolleranze** alimentari chiedi pure informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarle nel migliore dei modi. **Scheda degli allergeni** disponibile su richiesta.

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food **allergy** or **intolerance** issue. Our staff will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs. **Allergens List** available on request.*

\*Per garantirne la continuità, il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto secondo il Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



## Primi *First Courses*

Fregula ai Frutti di Mare <i>Fregula Pasta with Seafood</i>	€ 15,00
Linguine alle Vongole <i>Linguine with Clams</i>	€ 14,00
Raviolo farcito con Cozze e Patate al Pomodorino e Menta <i>Home Made Raviolo stuffed with Mussel and Potato with Tomato and Mint</i>	€ 10,00
Tonnarelli all'Astice <i>Home Made Tonnarelli Pasta with Lobster Sauce</i>	€ 18,00
Vellutata di Verdure di Stagione con Crostini all'Olio <i>Vegetable Cream with Olive Oil Toasted Bread</i>	€ 8,00
Tortellone farcito con Dolcesardo, Burro Ocelli e Tartufo di Laconi <i>Tortellone Pasta stuffed with Dolcesardo Cheese, Ocelli Butter and Laconi Truffle</i>	€ 16,00
Bigoli al Ragù con Salsa al Nieddera e fiocchi di Pecorino <i>Home Made Pasta with Ragout and Nieddera Wine Sauce and Pecorino Cheese</i>	€ 10,00

## Contorni *Side Orders*

Verdure al Forno <i>Baked Seasonal Vegetables</i>	€ 6,00
Pinzimonio <i>Raw Seasonal Vegetables with Extra Virgin Olive Oil and Balsamic Vinegar</i>	€ 4,00
Insalata Mista <i>Mixed Seasonal Salad</i>	€ 4,00
Patata Saltate al Rosmarino <i>Sautéed Potatoes with Rosemary</i>	€ 5,00

Caro Ospite, se ha delle **allergie** e/o **intolleranze** alimentari chiedi pure informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarle nel migliore dei modi. **Scheda degli allergeni** disponibile su richiesta.

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food **allergy** or **intolerance** issue. Our staff will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs. **Allergens List** available on request.*

\*Per garantirne la continuità, il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto secondo il Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



## Secondi *Main Courses*

### Il Pesce *Fish*

Pescato del Giorno € 6,00  
*Fresh Fish. Catch of the Day* per 100 gr

Filetto del Pescato con Purea di Sedano Rapa e Crema di Melanzana Affumicata € 14,00  
*Fish Fillet with Celeriac Purée and Smoked Eggplant Cream*

Aragosta Fresca Locale (solo **su prenotazione**) € 15,00  
*Fresh Lobster (by reservation only)* per 100 gr

### La Carne *Meat*

Selezione del Giorno delle Nostre Carni € 6,00  
*Our Daily Meat Selection* per 100 gr

Filetto di Manzo Lardellato con Cavolo Rosso in Agrodolce € 16,00  
*Beef Fillet with Lard and Sweet and Sour Red Cabbage*

Tagliata di Manzo Rucola e Grana € 15,00  
*Beef Loin with Rocket Salad and Grana Cheese*

Diaframma di Cavallo con Pomodorini al Balsamico € 13,00  
*Horse Diaphragm with Cherry Tomato and Balsamic Vinegar*

## I Fritti *Fries*

Anemoni di Mare\* € 18,00  
*Fried Sea Anemones*

Polletto Nostrano con Panatura Speziata € 12,00  
*Sardinian Fried Chicken with Spicy Breading*

Calamari Fritti\* € 14,00  
*Fried Squid*

Fritto Misto di Mare\* € 16,00  
*Mixed Fried Fish and Squid*

I fritti saranno serviti con patate *All fries will be served with chips*

Caro Ospite, se ha delle **allergie** e/o **intolleranze** alimentari chiedi pure informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarle nel migliore dei modi. **Scheda degli allergeni** disponibile su richiesta.

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food **allergy** or **intolerance** issue. Our staff will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs. **Allergens List** available on request.*

\*Per garantirne la continuità, il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto secondo il Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



## I Dolci *Desserts*

Tortino al Pecorino all'Arancia e Bottarga* <i>Pecorino Cheese Cake with Orange Zest and Air-Dried Mullet Roe</i>	€ 8,00
Parfait alla Vernaccia e Amaretto <i>Parfait with Vernaccia Wine Sauce and Almond Biscuit</i>	€ 6,00
Bavarese al Cioccolato Fondente e Zenzero con Salsa ai Frutti di Bosco* <i>Dark Chocolate Bavarian Cream with Ginger and Wild Berries Sauce</i>	€ 6,00
Torta di Mele alla Cannella e Gelato alla Vaniglia* <i>Cinnamon Apple Pie with Vanilla Ice Cream</i>	€ 6,00
Seada della Casa al Miele <i>Homemade Seada with Honey (Fried Pasta stuffed with Cheese)</i>	€ 6,00

Caro Ospite, se ha delle **allergie** e/o **intolleranze** alimentari chiedi pure informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarle nel migliore dei modi. **Scheda degli allergeni** disponibile su richiesta.

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food **allergy** or **intolerance** issue. Our staff will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs. **Allergens List** available on request.*

\*Per garantirne la continuità, il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto secondo il Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



## Bevande *Beverages*

### Acqua Minerale *Mineral Water*

Smeraldina Naturale 1 L <i>Still Water</i>	€ 3,00
Smeraldina Naturale ½ L <i>Still Water</i>	€ 1,50
Santa Lucia Frizzante 1 L <i>Sparkling Water</i>	€ 3,00
Santa Lucia Frizzante ½ L <i>Sparkling Water</i>	€ 1,50

### Bibite *Soft Drinks*

Coca Cola / Coca Zero / Fanta / Sprite	€ 3,00
Té Freddo Limone o Pesca <i>Ice Tea Lemon or Peach</i>	€ 3,00

### Birra *Beers*

Ichnusa 66 cl	€ 4,00
Ichnusa 33 cl	€ 3,00
Ichnusa Non Filtrata 50 cl	€ 5,00
Ichnusa Non Filtrata 33 cl	€ 4,00
Heineken 33 cl	€ 3,50

## Caffetteria *Hot Beverages*

Espresso	€ 1,00
Espresso Decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'Orzo	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,50
Té e Infusi	€ 2,50

## Digestivi e Liquori

Mirto / Limoncello	€ 3,00
Amari	€ 4,00

Caro Ospite, se ha delle **allergie** e/o **intolleranze** alimentari chiedi pure informazioni al nostro staff. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. **Scheda degli allergeni** disponibile su richiesta.

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food **allergy** or **intolerance** issue. Our staff will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs. **Allergens List** available on request.*

\*Per garantirne la continuità, il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto secondo il Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3