



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 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



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