

BlaO

RISTORANTE

Nuove Proposte

STUZZICO €5

Polpette di Melanzana Affumicate
Smoked Eggplant Croquettes

Crocchette di Pesce
Fish Croquettes

ANTIPASTI €13

Carpaccio di Tonno con Mele e Zafferano
Tuna Carpaccio with Apple and Saffron

Pollo con Insalata Scottata e Salsa Caesar
Sous Vide Chicken Caesar Salad

PRIMI PIATTI €11

Spaghetti con Salsa ai Crostacei e Pomodorini*
Spaghetti Pasta with Shellfish Sauce and Cherry Tomatoes

Cappelletti farciti con Ragù di Cortile, Crema di Topinambur, Mandorle e Pecorino
Home Made Pasta stuffed with Courtyard Ragout, Jerusalem Artichoke Cream, Toasted Almond and Pecorino Cheese

SECONDI PIATTI €15

Filetto del Pescato con Crema di Melanzane Affumicate e Chips di Patate
Fish Fillet with Ginger scented Carrot Cream and Sauteed Chard

Capocollo di Maiale con Salsa di Peperone
Pork Neck with Bell Pepper Sauce

Degustazione per persona per 4 portate a scelta per tipologia e DESSERT: €36
4 Courses Menù with DESSERT

BEVANDE

Drinks

Acqua Minerale €3
Mineral Water

Bibite €3
Soft Drinks

BIRRA
Beer

CAFFETTERIA
Hot Beverages

Ichnusa 33cl €3
Ichnusa Non Filtrata 50cl €5

Espresso €1,50
Cappuccino €2
Té e Infusi €2,50

Cesto del Pane aggiuntivo €2
Additional Bread Basket

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 Classici

Zuppa di Cozze in Rosso con Crostoni di Civraxu all'Aglio €11
Mussel Tomato Soup with Garlic Bread

Bottarga di Muggine su Insalata di Sedano €14
Air-Dried Mullet Roe with Celery Salad

Tentacolo di Polpo su Purea di Patate e Chips* €16
Octopus Tentacle with Potato Purée and Chips

Battuta di Manzo con Maionese al Pepe Bianco e Mandorle €12
Beef Tartare with White Pepper Mayonnaise and Almond

Selezione di Salumi e Formaggi Nostrani €12
Selection of Sardinian Cuts and Cheese

Uovo CBT su Crema di Pecorino e Guanciale €10
Sous Vide Egg with Pecorino Cheese Cream and Pork Cheek

Linguine alle Vongole €15
Linguine Pasta with Clams

Tonnarello all'Astice* €20
Home Made Pasta with Lobster

Casoncelli farciti con Seppie e Carciofi al Pomodorino e Cozze* €14
Home Made Pasta stuffed with Cuttlefish and Artichoke with Cherry Tomato and Mussel Sauce

Paccheri al Cacio Sardo e Pepe di Sichuan €10
Paccheri Pasta with Pecorino Cheese and Sichuan Pepper

Malloreddus al Ragù con Salsa al Nieddera e Pecorino €12
Home Made Pasta with Ragout and Nieddera Wine Sauce and Pecorino Cheese

Pescato del Giorno €6/hg
Fresh Fish. Catch of the Day

Calamaro Fritto e Chips di Patate* €15
Fried Squid with Chips

Anemoni di Mare Fritti e Chips di Patate* €16
Fried Sea Anemones with Chips

Tagliata di Manzo Rucola e Grana €15
Beef Sirloin with Rocket Salad and Grana Cheese

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 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

DESSERT €6

Torta di Mele alla Cannella e Gelato alla Vaniglia
Cinnamon Apple Pie with Vanilla Ice Cream

Tortino al Pecorino all'Arancia e Bottarga*
Pecorino Cheese Cake with Orange Zest and Air-Dried Mullet Roe

Bavarese al Cioccolato Fondente e Zenzero con Salsa ai Frutti di Bosco*
Dark Chocolate Bavarian Cream with Ginger and Wild Berries Sauce

Parfait alla Vernaccia e Amaretto
Parfait with Vernaccia Wine Sauce and Almond Biscuit

VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE

			Calice Glass
Pontis <i>Vernaccia di Oristano, Moscato</i>	Contini	Cabras	€ 4
Angialis <i>Nasco, Malvasia</i>	Argiolas	Serdiana	€ 4
Alvarega Malvasia di Bosa Dolce <i>Malvasia</i>	Columbu	Bosa	€ 6
Malvasia di Bosa Riserva 2014 <i>Malvasia</i>	Columbu	Bosa	€ 7
Anghelu Rujù - Vino Liquoroso <i>Cannonau</i>	Sella & Mosca	Alghero	€ 6

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 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