Blao
RISTORANTE

I FRITTI

Polpette di Melanzana Affumicate* 8
Smoked Eggplant Croquettes

Panadas di Maiale, Pomodoro Secco, Olive e Piselli* 10
Panada Pasta stuffed with Pork, Sun Dried Tomato, Olive and Peas

Calamari e Chips* 16
Squid & Chips

Filetto di Orata in Pastella alla Birra con Sitck di Melanzana* 18
Beer Battered Sea Bream Fillet, Eggplant Sticks

I CRUDI

Gambero Rosso* 6/pz
Red Shrimp

Gambero Viola* 2/pz
Violet Shrimp

Scampo* 3/pz
Scampi

Gran Crudo: 2 Gamberi Rossi, 2 Gamberi Viola, 2 Scampi, Pesce Crudo del giorno* 36
Raw Fish Platter: 2 Red Shrimps, 2 Violet Shrimps, 2 Scampi, Raw Fish of the Day

PER COMINCIARE

Zuppa di Cozze in Rosso con Crostoni di Civraxu all'Aglio 15
Mussel Tomato Soup with Garlic Bread

Tartare di Tonno con Salsa al Mango e Riso Nero Soffiato* 16
Tuna Tartare with Mango Sauce and Puffed Black Rice

Bottarga di Muggine con Olio EVO di Semidana 13
Air-Dried Mullet Roe with Semidana Olive Oil

Battuta di Manzo con Maionese al Pepe Bianco e Mandorle* 15
Beef Tartare with White Pepper Mayonnaise and Almond

Uovo CBT su Crema di Pecorino, Guanciale e Pepe Nero 12
Sous Vide Egg with Pecorino Cheese Cream, Guanciale and Black Pepper

Selezione di Salumi Nostrani 12
Selection of Sardinian Cuts

Caro Ospite, se ha delle **allergie** e/o **intolleranze** alimentari chieda 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

Blao
RISTORANTE

LE PASTE

Culurgiones arrostiti ripieni di Zucca e Ovinforth con Salsa alla Barbabietola* 15
Roasted Home Made Pasta stuffed with Pumpkin and Pecorino Cheese with Beetroot Sauce

Cappelletti farciti di Brasato di Manzo con Crema di Topinambur e Castagne* 15
Home Made Pasta stuffed with Braised Beef, Jerusalem Artichoke Cream and Chestnuts

Malloreddus con Ragù di Manzo, Ricotta Salata e Timo* 15
Home Made Pasta with Beef Ragout, Cured Ricotta Cheese and Thyme

Spaghetti ai Frutti di Mare 18
Spaghetti Pasta with Seafood

Tonnarelli all'Astice* 23
Home Made Pasta with Lobster

Ravioli Neri ripieni di Ombrina con Crema di Bietole e Noci* 15
Home Made Pasta stuffed with Meagre, Chard Cream and Nuts

Fregula Mantecata al Pecorino Giovane, Bottarga e Limone (minimo per 2 Persone) 15 p.p.
Fregula Pasta Creamed with Pecorino Cheese, Air-Dried Mullet Roe, Lemon (min. for 2 Persons)

LA CARNE

Capocollo di Maiale, Crema di Carote e Lattuga Saltata 15
Pork Neck, Red Peppers Cream, Seared Lettuce

Manzo con Verdure di Stagione 18
Seared Beef with Seasonal Vegetable

Carne del Giorno da 6/hg
Our Meat Selection

IL PESCE

Filetto del Pescato con Crema di Patate e Cavoli di Bruxelles* 15
Fish Fillet with Potato Cream and Sauteed Sprouts

Tentacolo di Polpo arrostito, Ceci in Purea e Polvere di Yogurt* 18
Roasted Octopus with Chickpea Purée and Yoghurt Powder

Pescato del Giorno da 6/hg
Catch of the Day

Acqua Minerale 3
Mineral Water

BIRRA
Beer

Ichnusa 33cl 3
Ichnusa Non Filtrata 50cl 5

Bibite 3
Soft Drinks

CAFFETTERIA
Hot Beverages

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 chieda 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

Blao
RISTORANTE

DESSERT 6

Cappuccino: Mousse Leggera al caffè, Pan di Spagna, Cacao
Cappucino: Coffee Mousse, Sponge Cake, Cocoa Powder

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

Bavarese allo Zabajone e Vaniglia, Pralinato alle Nocciole, Terra Salata di Cacao*
Zabajone and Vanilla Bavarian Cream, Hazelnut Praline, Salted Cocoa Crumble

Ricotta Mantecata con Zafferano e Agrumi, Mostaccioli Croccanti e Menta*
Ricotta with Saffron and Citrus Fruit, Crispy Mostacciolo Cookie and Mint

Soufflè al Cioccolato Con Panna Acida al Latte Condensato*
Choccolate Soufflè with Condensed Milk Sour Cream

I FORMAGGI

I Formaggi Sardi 12
Selection of Sardinian Cheese

Casitzolu del Montiferru Arrosto 8
Roasted Casitzolu Cheese

VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE

			Calice *Glass*
Pontis *Vernaccia di Oristano, Moscato*	Contini	Cabras	4
Angialis *Nasco, Malvasia*	Argiolas	Serdiana	4
Alvarega Malvasia di Bosa Dolce *Malvasia*	Columbu	Bosa	7
Malvasia di Bosa Riserva 2015 *Malvasia*	Columbu	Bosa	8
Latinia *Nasco*	Cantina di Santadi	Santadi	5
Bisai *Nasco*	Audarya	Serdiana	5
Sole di Surrau *Vermentino*	Surrau	Arzachena	5
Anghelu Ruju – Vino Liquoroso *Cannonau*	Sella & Mosca	Alghero	6

Caro Ospite, se ha delle **allergie** e/o **intolleranze** alimentari chieda 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

Blao
RISTORANTE

Distillati

			Calice *Glass*
Grappa			
Grappa di Vernaccia	Contini	Italia	€ 4
Pontis Grappa di Vernaccia Barricata	Contini	Italia	€ 5
Nonnu 'Elogu Grappa di Vermentino Barricata	Cherchi	Italia	€ 5
Grappa Nardini	Nardini	Italia	€ 4
Grappa Fumé	Bottega	Italia	€ 5
Whisky & Whiskey			
Oban 14 YO	Oban	Highland *Scozia*	€ 8
Macallan Amber Single Malt	Macallan	Speyside *Scozia*	€ 7
Macallan 12 YO	Macallan	Speyside *Scozia*	€ 13
Bowmore Small Batch Reserve	Bowmore	Islay *Scozia*	€ 6
Bowmore 12 YO	Bowmore	Islay *Scozia*	€ 8
Johnnie Walker 12 YO Black Label	Johnnie Walker	Ayrshire *Scozia*	€ 6
Jameson Black Barrel	Jameson	Irlanda	€ 7
Bulleit Bourbon	Bulleit	Kentucky *Stati Uniti*	€ 5
Jack Daniel's Old N.7	Jack Daniel's	Tennessee *Stati Uniti*	€ 5
Nikka From the Barrel	Nikka	Giappone	€ 7
Nikka Coffey Grain	Nikka	Giappone	€ 12
Rum			
Zacapa 23 Solera Gran Reserva	Zacapa	Guatemala	€ 10
Diplomatico Reserva Exclusiva	Diplomatico	Venezuela	€ 7
Vieux 2011 Rhum Agricole	J.M.	Isola di Martinica	€ 16
Cognac & Armagnac			
Curvoisier VS	Curvoisier	Cognac	€ 5
Vesper XO	Delamain	Cognac	€ 20
VSOP	Rémi Martin	Cognac	€ 7
Bas-Armagnac 15 Ans	Dartigalongue	Armagnac	€ 10

Caro Ospite, se ha delle **allergie** e/o **intolleranze** alimentari chieda 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