

# 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*

Capocollo di Maiale con Salsa di Peperone

*Pork Neck with Bell Pepper Sauce*

### PRIMI PIATTI €11

Spaghetti con Salsa ai Crostacei e Pomodorini

*Spaghetti Pasta with Shellfish Sauce and Cherry Tomatoes*

Tortelli di Manzo su Crema di Melanzane e Pecorino

*Tortelli Pasta stuffed with Beef, Eggplant Cream and Pecorino Cheese*

### SECONDI PIATTI €15

Filetto del Pescato con Crema di Carote allo Zenzero e Bieta Saltata

*Fish Fillet with Ginger scented Carrot Cream and Sauteed Chard*

Manzo cotto lentamente con Salsa di Spinaci e Patate

*Sous Vide Beef with Spinach Sauce and Potatoes*

**Degustazione per persona per 4 portate a scelta per tipologia e DESSERT: €36**

*4 Courses Menu 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*

## 1 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 di Patate Viola €16  
*Octopus Tentacle with Potato Purée and Violet Potato 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*

Culurzones al Nero farciti con Patate e Gamberi, Salsa ai Crostacei al Ragù di Seppie €16  
*Ink Squid Home Made Pasta stuffed with Shrimps and Potato, Shellfish Sauce and Cuttlefish Ragout*

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