

BlaO

RISTORANTE

Menu

I FRITTI

Polpette di Melanzana Affumicate* 8

Smoked Eggplant Croquettes

Panadas ai Frutti di Mare* 10

Panada Pasta stuffed with Seafood

Calamari e Chips* 16

Squid & Chips

Fish & Chips* 15

PER COMINCIARE

Zuppa di Cozze in Rosso con Crostoni di Civraxu all'Aglio 14

Mussel Tomato Soup with Garlic Bread

Tartare di Tonno con Salsa al Mango e Riso Nero Soffiato* 14

Tuna Tartare with Mango Sauce and Puffed Black Rice

Bottarga di Muggine con Olio EVO di Semidana 14

Air-Dried Mullet Roe with Semidana Olive Oil

Battuta di Manzo con Maionese al Pepe Bianco e Mandorle* 12

Beef Tartare with White Pepper Mayonnaise and Almond

Uovo CBT su Crema di Pecorino e Guanciaie 11

Sous Vide Egg with Pecorino Cheese Cream and Pork Cheek

Selezione di Salumi Nostrani 14

Selection of Sardinian Cuts

Pollo con Insalata Scottata e Salsa Caesar 13

Sous Vide Chicken Caesar Salad

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*

BlaO

RISTORANTE

LE PASTE

Culurgiones ripieni di Ovinfort e Patate arrostiti e Salsa al Pomodoro * 14

Home Made Pasta stuffed with Ovinfort Blue Cheese and Potato, with Tomato Sauce

Cappelletti farciti con Coniglio in Porchetta, Crema di Porri e Juncu * 15

Home Made Pasta stuffed with Rabbit in Porchetta, Leek Cream and Juncu Cheese

Malloreddus con Stufato di Manzo, Ricotta Salata e Timo* 13

Home Made Pasta with Beef Stew, Cured Ricotta Cheese and Thyme

Spaghetti alle Vongole 16

Spaghetti Pasta with Clams

Tonnarelli all'Astice 20

Home Made Pasta with Lobster

Casoncelli farciti con Ombrina e Patate, ai Carciofi e Bottarga * 14

Home Made Pasta stuffed with Croaker Fish and Potato, with Artichoke and Air-Dried Mullet Roe

LA CARNE

Capocollo di Maiale, Senape alle Mele e Cavolo Rosso 14

Pork Collar, Apple Mustard and Red Cabbage

Manzo con Verdure di Stagione 16

Seared Beef with Seasonal Vegetable

Carne del Giorno da 6/hg

Our Meat Selection

IL PESCE

Filetto del Pescato, Crema di Carote al Pepe Rosa e Lattuga Saltata * 15

Fish Fillet, Pink Pepper Carrot Cream, Seared Lettuce

Tentacolo di Polpo arrostito, Crema di Patate e Scalogno Brasato * 16

Roasted Octopus with Potato Cream and Braised Shallot

Pescato del Giorno da 6/hg

Catch of the Day

I 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

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

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	€ 7
Malvasia di Bosa Riserva 2015 <i>Malvasia</i>	Columbu	Bosa	€ 8
Anghelu Rujù - Vino Liquoroso <i>Canonau</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