

PER INIZIARE

Polpette di Melanzana Affumicate* 10

Smoked Eggplant Croquettes

Panadas ripiene di Maiale, Pomodori Secchi e Olive, Maionese alla Senape (4pz)* 16

Pork, Sun-Dried Tomato and Olive Panadas with Mustard Mayonnaise (4 pieces)

Battuta di Manzo con Maionese al Pepe Bianco, Mandorle e Timo* 16

Beef Tartare with White Pepper Mayonnaise, Almonds and Thyme

Melanzana CBT, Chutney di Pesca, Polvere di Yogurt 16

Slow-Cooked Eggplant, Peach Chutney and Yogurt Powder

Selezione di Salumi Sardi 16

Selection of Sardinian Cured Meats

Gazpacho di Pomodoro, Gamberi Scottati e Olio al Basilico* 16

Tomato Gazpacho, Seared Prawns and Basil Oil

Tartare di Orata, Chutney di Mango e Riso Nero Soffiato* 18

Sea Bream Tartare, Mango Chutney and Puffed Black Rice

Bottarga di Muggine con Olio EVO di Semidana 18

Mullet Bottarga with Semidana Extra-Virgin Olive Oil

Zuppa di Cozze in Rosso Con Crostoni all'Aglio 16

Tomato Mussel Soup with Garlic Crostoni

I CRUDI DI MARE

Il pescato locale secondo disponibilità. Il nostro staff vi indicherà tipologia e prezzi.*

Local catch, subject to availability. Our staff will advise you on the selection and prices.

LA PASTA E BASTA

Fregula al Pecorino, Limone e Bottarga (Minimo per 2 Persone) 18

Fregula with Pecorino, Lemon and Mullet Bottarga (minimum 2 people)

Tagliolino al Nero di Seppia, Ragù di Seppie e Piselli* 18

Squid Ink Tagliolini with Cuttlefish Ragù and Peas

Tortelli Ripieni di Faraona, Crema di Topinambur, Tuorlo Marinato e Arachidi* 18

Guinea Fowl Tortelli, Jerusalem Artichoke Cream, Marinated Egg Yolk and Peanuts

Malloreddus mantecati al GranCampidano e Zafferano, Purpuzza* 16

Creamed Malloreddus with GranCampidano Cheese, Saffron and Sardinian Pork Sausage

Ravioli ripieni di Ricotta e Spinaci, Crumble di Pane alle Erbe, Sapa e Zucchine* 16

Ricotta and Spinach Ravioli, Herb Bread Crumble, Sapa and Zucchini

Culurgiones ripieni di Patate Affumicate, Burro, Salvia e Nocciole* 16

Smoked Potato-Filled Culurgiones, Butter, Sage and Hazelnuts

TERRA E MARE

Manzo con Verdure di Stagione 24

Beef with Seasonal Vegetables

Rollè di Polletto, Patate e Timo* 20

Chicken Roulade with Potatoes and Thyme

Capocollo di Maiale CBT con Crema di Peperoni e Lattuga Saltata* 18

Sous Vide Pork Collar, Bell Pepper Cream and Sautéed Lettuce

Filetto del Pescato con Crema di Spinaci, Melanzane Arrosto e Noci* 18

Pan Seared Fish Fillet, Spinach Cream, Roasted Eggplant and Walnuts

Polpo con Crema di Patate, Pesto e Pomodori Confit* 24

Octopus with Potato Purée, Pesto and Confit Tomatoes

Calamari Fritti e Chips di Patate Fresche* 22

Fried Squid with Fresh-Cut Potato Chips

Acqua Minerale 3
Mineral Water

BIRRA
Beer

Ichmusa 33cl 4
Ichmusa Non Filtrata 50cl 6
Beck's No Alcool 33cl 4

Bibite 4
Soft Drinks

CAFFETTERIA
Hot Beverages

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

Coperto 3 p.p.
Cover Charge

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 garantire 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 7

Cappuccino: Mousse al caffè, Pan di Spagna e Cacao

Cappuccino: Coffee Mousse, Sponge Cake and Cocoa

Tortino al Pecorino all'Arancia e Bottarga*

Pecorino Cake with Orange and Mullet Bottarga

Bavarese allo Zabaione e Vaniglia con Pralinato alle Nocciole, Terra Salata di Cacao*

Zabaglione and Vanilla Bavarois with Hazelnut Praline and Salted Cocoa Crumble

Ricotta mantecata con Zafferano e Agrumi, Mostaccioli Croccanti e Menta*

Whipped Ricotta with Saffron and Citrus, Crisp Mostaccioli Biscuits and Mint

Soufflé al Cioccolato con Panna Acida al Latte Condensato

Chocolate Soufflé with Condensed Milk Sour Cream

I FORMAGGI

I Formaggi Sardi 12

Selection of Sardinian Cheeses

Casitzolu del Montiferru Arrosto 8

Roasted Montiferru Casitzolu Cheese

VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE

			Calice Glass
Pontis <i>Vernaccia di Oristano, Moscato</i>	Contini	Cabras	5
Angialis <i>Nasco, Malvasia</i>	Argiolas	Serdiana	5
Alvarega Malvasia di Bosa Dolce <i>Malvasia</i>	Columbu	Bosa	7
Malvasia di Bosa Riserva 2015 <i>Malvasia</i>	Columbu	Bosa	8
Latinia <i>Nasco</i>	Cantina di Santadi	Santadi	6
Bisai <i>Nasco</i>	Audarya	Serdiana	5
Sole di Surrau <i>Vermentino di Gallura</i>	Surrau	Arzachena	5
Anghelu Rujù - Vino Liquoroso <i>Cannonau</i>	Sella & Mosca	Alghero	7

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 garantire 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

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 <i>Scozia</i>	€ 8
Macallan Amber Single Malt	Macallan	Speyside <i>Scozia</i>	€ 7
Macallan 12 YO	Macallan	Speyside <i>Scozia</i>	€ 13
Bowmore Small Batch Reserve	Bowmore	Islay <i>Scozia</i>	€ 6
Bowmore 12 YO	Bowmore	Islay <i>Scozia</i>	€ 8
Johnnie Walker 12 YO Black Label	Johnnie Walker	Ayrshire <i>Scozia</i>	€ 6
Jameson Black Barrel	Jameson	Irlanda	€ 7
Bulleit Bourbon	Bulleit	Kentucky <i>Stati Uniti</i>	€ 5
Jack Daniel's Old N.7	Jack Daniel's	Tennessee <i>Stati Uniti</i>	€ 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 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 garantire 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