

I NOSTRI ANTIPASTI OUR STARTERS

In fondo al mar: selezione di pesce crudo con abbinamenti dello Chef*

A selection of raw fish combined with our Chef's pairings*

Euro 35

**Carpaccio di gambero rosso e il suo corallo,
maionese di ostriche e frutto della passione***

Red prawn carpaccio and its coral,
oyster mayonnaise and passion fruit*

Euro 25

**Crudo di tonno, la sua bottarga
e zuppetta di melone cantalupo***

Raw tuna, its bottarga and cantaloupe melon soup*

Euro 22

**Donut di polpo in crosta di pane panko,
spuma di agliata e maionese al prezzemolo***

Octopus donut in a panko bread crust,
garlic foam and parsley mayonnaise*

Euro 22

**Baccalà mantecato in gazpacho
di pomodoro e verdure croccanti***

Creamed codfish in tomato gazpacho and crunchy vegetables*

Euro 20

**Seppioline farcite con pappa al pomodoro,
crema di piselli, il suo nero e limone confetto***

Cuttlefish stuffed with tomato puree, pea cream,
cuttlefish ink and lemon confit*

Euro 20

**Friggitello ripieno di battuta di bovino e il suo jus,
crema di pecorino e tartufo estivo***

Sweet Italian chili pepper filled with beef tartare and its jus,
pecorino cheese cream and summer truffle*

Euro 20

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

Coperto - Cover charge Euro 3

I NOSTRI PRIMI PIATTI OUR PASTA

Tagliolino fresco mantecato in forma di Granglona. agrumi. bottarga o tartufo nero estivo
Fresh tagliolini pasta creamed in the form of Granglona pecorino cheese,
citrus, bottarga or black summer truffle
Con bottarga Euro 20 | Con tartufo Euro 24

Spghettone di grano duro al sugo di aragosta di Alghero *
Durum wheat spaghetti with lobster sauce *
Euro 50

Ciccioneddos ai frutti di mare in zuppeta di granchio blu*
Ciccioneddos pasta with seafood in blue crab soup *
Euro 24

Risotto mantecato agli asparagi con carpaccio di scampi e il suo ristretto.
limone confetto e asparagi croccanti *
Creamed asparagus risotto with langoustine carpaccio and its reduction,
lemon confit and crunchy asparagus *
Euro 28 per persona (min. 2 persone)

Spghetto chitarra con gamberi e melanzana. crudo di gambero rosso.
melanzana affumicata e salsa di bufala *
Spaghetti with prawns and aubergine, raw red prawn,
smoked aubergine and buffalo cheese sauce *
Euro 22

Paella a modo mio: paella con fregula, verdure e crudo e cotto di molluschi e crostacci*
A reinterpretation of traditional paella with Sardinian fregula pasta,
vegetables, raw and cooked seafood*
Euro 30 per persona (min. 2 persone)

Tortello ripieno di fagiano selvaggio. demi glace di funghi e foie gras *
Tortello pasta stuffed with wild pheasant, demi-glace with mushrooms and foie gras *
Euro 23

Culurgiones di patate e menta. salsa di pomodorini datterino e scaglie di Fiore Sardo *
Culurgiones pasta filled with potatoes and mint,
cherry tomato sauce and flakes of Sardinian cheese *
Euro 18

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

Coperto - Cover charge Euro 3

IL PESCE E LA CARNE **FISH AND MEAT**

Copatza de peix: zuppa di pesce, molluschi e crostacci all'algherese*
Fish soup with Alghero style seafood*
Euro 25

Filetto di rombo alla griglia con variazione di zucchine e il suo jus*
Grilled turbot fillet with a variation of courgettes and its jus*
Euro 26

Aragosta alla catalana o alla griglia
Catalan style or grilled lobster
Euro 20 per HG

Il nostro pescato del giorno al forno, alla griglia o al sale aromatizzato
Baked / grilled / in flavored salt crust fish of the day
Euro 9 per HG

**Filetto di ombrina con calamaro leggermente affumicato,
spuma di porri e la sua salsa con olio al prezzemolo***
Croaker fillet with lightly smoked squid,
leek foam and its sauce with parsley oil*
Euro 26

**Maialino croccante da latte, con asparagi brace
e champignon al timo, in salsa alla cacciatora**
Crispy suckling pig, with grilled asparagus and thyme mushrooms,
in an "alla cacciatora" sauce
Euro 25

**Cosciotto di agnello brasato al Cannonau
con purea al sedano rapa e bietole***
Lamb thigh braised in Cannonau wine with celeriac and chard puree*
Euro 25

**Controfiletto di bovino alla griglia,
patate novelle in burro chiarificato e salvia, salsa aioli***
Grilled beef sirloin, new potatoes in clarified butter and sage, aioli sauce*
Euro 26

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

Coperto - Cover charge Euro 3

**SEGUENDO LA STAGIONE
FOLLOWING THE SEASON**

**MENU' DEGUSTAZIONE VEGETARIANO
6 PORTATE DIRETTAMENTE DAL NOSTRO ORTO
VEGETARIAN TASTING MENU
6 COURSES FROM OUR GARDEN**

L'amuse bouche

**Antipasto
Starter**

**Primo piatto
First course**

**Secondo piatto
Second course**

Predessert

Dessert

Euro 55

**PUOI ANCHE SCEGLIERE DAL MENU DEGUSTAZIONE SOLO 3 PORTATE A TUO PIACIMENTO
CHOICE FROM THE TASTING MENU, 3 COURSES**

Euro 30

**Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende
3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert.**

Euro 30

**If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes
3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine**

Euro 30

**Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo.
ed è possibile effettuare l'ordine non oltre le ore 14:00 per il pranzo
e non oltre le ore 22:00 per la cena, ad eccezione del menù a tre portate ordinabile anche successivamente
Coperto incluso**

**The tasting menu is recommended for the entire table,
and you can make an order until 2:00pm for lunch and until 10:00pm for dinner,
with the exception of the three-course menu
Cover charge included**

**N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal
produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi
del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.**

MENU DEGUSTAZIONE TERRA 6 PORTATE

6 COURSES MEAT TASTING MENU

L'amuse bouche

Antipasto

Friggitello ripieno di battuta di bovino e il suo jus,
crema di pecorino e tartufo estivo*
Sweet Italian chili pepper filled with beef tartare and its jus,
pecorino cheese cream and summer truffle*

Primo Piatto

Tortello ripieno di fagiano selvaggio, demi-glace di funghi e foie gras*
Tortello pasta stuffed with wild pheasant, demi-glace with mushrooms and foie gras*

Secondo Piatto

Maialino croccante da latte, con asparagi brace
e champignon al timo, in salsa alla cacciatora
Crispy suckling pig, with grilled asparagus
and thyme mushrooms, in an "alla cacciatora" sauce

Predessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

Tarte tatin fredda alle pesche, gelato alla vaniglia e salsa di pesche allo zafferano
Cold peach tarte tatin, vanilla ice cream and saffron peach sauce

Euro 70

PUOI ANCHE SCEGLIERE DAL MENU DEGUSTAZIONE SOLO 3 PORTATE A TUO PIACIMENTO
CHOICE FROM THE TASTING MENU, 3 COURSES

Euro 40

Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende
3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30
If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes
3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine Euro 30

Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo,
ed è possibile effettuare l'ordine non oltre le ore 14:00 per il pranzo
e non oltre le ore 22:00 per la cena, ad eccezione del menù a tre portate ordinabile anche successivamente
Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table,
and you can make an order until 2:00pm for lunch and until 10:00pm for dinner,
with the exception of the three-course menu
Cover charge included

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal
produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi
del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

MENU DEGUSTAZIONE PESCE 7 PORTATE

7 COURSES FISH TASTING MENU

L'amuse bouche

Antipasto

Carpaccio di gambero rosso e il suo corallo, maionese di ostriche e frutto della passione *
Red prawn carpaccio and its coral, oyster mayonnaise and passion fruit *

Seppioline farcite con pappa al pomodoro, crema di piselli, il suo nero e limone confetto *
Cuttlefish stuffed with tomato puree, pea cream, cuttlefish ink and lemon confit *

Primo Piatto

Ciccioneddos ai frutti di mare in zuppeta di granchio blu*
Ciccioneddos pasta with seafood in blue crab soup *

Secondo Piatto

Filetto di ombrina con calamaro leggermente affumicato,
spuma di porri e la sua salsa con olio al prezzemolo *
Croaker fillet with lightly smoked squid, leek foam and its sauce with parsley oil *

Predessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

Tartelletta con mousse al cocco, frutto passione e gelato al cioccolato bianco e cocco
Tartlet with coconut mousse, passion fruit and white chocolate and coconut ice cream

Euro 80

PUOI ANCHE SCEGLIERE DAL MENU DEGUSTAZIONE SOLO 3 PORTATE A TUO PIACIMENTO
CHOICE FROM THE TASTING MENU, 3 COURSES

Euro 45

Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende
3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30
If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes
3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine Euro 30

Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo,
ed è possibile effettuare l'ordine non oltre le ore 14:00 per il pranzo
e non oltre le ore 22:00 per la cena, ad eccezione del menù a tre portate ordinabile anche successivamente
Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table,
and you can make an order until 2:00pm for lunch and until 10:00pm for dinner,
with the exception of the three-course menu
Cover charge included

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

MENU TRADIZIONE MARE

TRADITIONAL FISH MENU

L'amuse bouche

Antipasto

Donut di polpo in crosta di pane panko, spuma di agliata e maionese al prezzemolo *
Octopus donut in a panko bread crust, garlic foam and parsley mayonnaise *

Primo piatto

Fregula in zuppeta di aragosta di Alghero *
Sardinian fregula pasta in lobster soup *

Secondo piatto

Copatzza de peix: zuppa di pesce, molluschi e crostacei all'algherese *
Fish soup with Alghero style seafood*

Predessert

Piccola seada al miele di corbezzolo *
Small Sardinian seada, fried pasta filled with cheese,
served with strawberry tree honey sauce *

Dessert

Spuma di crema catalana con ragù di fragole al lime e gelato al pistacchio
Catalan cream foam with strawberry ragù, lime and pistachio ice cream

Euro 100

**Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende
3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30**
If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes
3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine. Euro 30

**Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo,
ed è possibile effettuare l'ordine non oltre le ore 14:00 per il pranzo
e non oltre le ore 22:00 per la cena, ad eccezione del menù a tre portate ordinabile anche successivamente
Coperto incluso**

**The tasting menu is recommended for the entire table,
and you can make an order until 2:00pm for lunch and until 10:00pm for dinner,
with the exception of the three-course menu
Cover charge included**

N.B: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

MENÙ DELLA TRADIZIONE SARDO-CATALANA

TRADITIONAL SARDINIAN CATALAN STYLE MENÙ

L'amuse bouche

Antipasto

Donut di polpo in crosta di pane panko, spuma di agliata e maionese al prezzemolo *
Octopus donut in a panko bread crust, garlic foam and parsley mayonnaise *

Primo piatto

Fregula in zuppeta di aragosta di Alghero *
Sardinian fregula pasta in lobster soup *

Secondo piatto

Copatzza de peix: zuppa di pesce, molluschi e crostacci all'algherese *
Fish soup with Alghero style seafood *

Predessert

Piccola seada al miele di corbezzolo *
Small Sardinian seada, fried pasta filled with cheese,
served with strawberry tree honey sauce *

Dessert

Spuma di crema catalana con ragù di fragole al lime e gelato al pistacchio
Catalan cream foam with strawberry ragù, lime and pistachio ice cream

Euro 95

Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende
3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30

If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes
3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine. Euro 30

Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo,
ed è possibile effettuare l'ordine non oltre le ore 14:00 per il pranzo
e non oltre le ore 22:00 per la cena, ad eccezione del menù a tre portate ordinabile anche successivamente
Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table,
and you can make an order until 2:00pm for lunch and until 10:00pm for dinner,
with the exception of the three-course menu
Cover charge included

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

I CONTORNI DAL NOSTRO ORTO OUR SIDE ORDERS

Misticanza di foglie e pomodoro
Mixed salad of leaves and tomato
Euro 6

Le verdure del nostro orto
Vegetables from our garden
Euro 7

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

Coperto - Cover charge Euro 3