

I NOSTRI ANTIPASTI OUR STARTERS

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

A selection of raw fish paired with our Chef's creations *

Euro 36

**Carpaccio di gambero rosso con sorbetto al pomodoro,
mela verde e mandorla ***

Red prawn carpaccio with tomato sorbet, green apple and almond *

Euro 25

Ceviche di ricciola con leche de tigre al frutto della passione *

Amberjack ceviche with passion fruit leche de tigre *

Euro 22

**Seppioline alla beccafico, scarola,
ristretto di datterino e il suo fegato, salsa al nero ***

Beccafico-style cuttlefish, escarole,
small datterino tomato reduction and its liver, ink sauce *

Euro 22

**Polpo rosticiato, salsa romesco,
cardoncello fritto e mayo al prezzemolo ***

Roasted octopus, romesco sauce,
fried mushroom, and parsley mayo *

Euro 22

**Baccalà pastellato con crema di zucca all'arancia,
zucca marinata, cavolo nero e il suo pil pil ***

Battered codfish with orange pumpkin cream,
marinated pumpkin, black cabbage, and its pil pil *

Euro 22

**Battuta di scottona sarda, carciofo alla maggiorana,
tuorlo d'uovo e aglio nero, in zuppeta tiepida di ricotta ***
Sardinian scottona beef tartare, marjoram-flavored artichoke,
egg yolk, black garlic, in a warm ricotta cheese broth *

Euro 22

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 with Granglona pecorino cheese,
citrus, bottarga or black summer truffle
Con bottarga Euro 22 | Con tartufo Euro 26

Filindeu in minestrone di verdure e pesce *
Filindeu pasta in vegetable and fish minestrone *
Euro 28

**Paccheri in zuppetta di ceci e cozze,
con muggine affumicato e olio al finocchietto ***
Paccheri pasta in chickpea and mussel soup,
with smoked mullet and fennel oil *
Euro 20

**Spaghetto chitarra mantecato in estratto di gambero rosso,
gambero marinato, cime di rapa e limone confetto ***
Spaghetti chitarra creamed with red prawn extract,
marinated prawn, turnip greens, and candied lemon *
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)

**Bottoni di ricotta e funghi con ragù di lumache,
salsa di bietola e crema di pecorino ***
Ricotta and mushroom buttons with snail ragout,
chard sauce, and pecorino cheese cream *
Euro 22

Culurgiones di patate e menta, salsa di pomodorini datterino e scaglie di Fiore Sardo *
Culurgiones pasta stuffed with potatoes and mint,
small datterino tomato sauce, and flakes of Fiore Sardo 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**

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

Euro 25

**Filetto di pesce in tempura
con consistenze di erbe di campo e agrumi ***
Fish fillet in tempura with wild herbs textures and citrus fruits *

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 alla griglia con carciofo,
bottarga e olio al cipollotto ***
Grilled croaker fillet with artichoke,
bottarga, and spring onion oil *

Euro 26

**Maialino croccante da latte, con cavolfiore,
fungo cardoncello e salsa alle erbe ***
Crispy suckling pig with cauliflower,
cardoncello mushroom, and herb sauce *

Euro 25

**Piccione frollato con radicchio arrostito al miele,
zucca e il suo jus di frutti rossi ***
Dry-aged pigeon with honey-roasted radicchio,
pumpkin, and its red fruit jus *

Euro 30

**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 60

**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 22:00,
ad eccezione del menù a tre portate ordinabile anche successivamente**

Coperto incluso

**The tasting menu is recommended for the entire table and orders can be placed until 10:00 PM,
except for the three-course menu, which can be ordered later**

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
Amuse bouche

Antipasto

Battuta di scottona sarda, carciofo alla maggiorana,
tuorlo d'uovo e aglio nero, in zuppeta tiepida di ricotta *
Sardinian scottona beef tartare, marjoram-flavored artichoke,
egg yolk, black garlic, in a warm ricotta cheese broth *

Primo Piatto

Bottoni di ricotta e funghi con ragù di lumache, salsa di bietola e crema di pecorino *
Ricotta and mushroom buttons with snail ragout, chard sauce, and pecorino cheese cream *

Secondo Piatto

Maialino croccante da latte, con cavolfiore, fungo carboncello e salsa alle erbe *
Crispy suckling pig with cauliflower, cardoncello mushroom, and herb sauce *

Pre-dessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

Autunno in Sardegna: cioccolato extra, castagne, cachi e mandarino
Autumn in Sardinia: extra chocolate, chestnuts, persimmons and mandarin

Euro 70

A SCELTA DAL MENU DEGUSTAZIONE, 3 PORTATE
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 22:00

Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table and orders can be placed until 10:00 PM,
except for the three-course menu, which can be ordered later

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
Amuse bouche

Antipasto

Ceviche di ricciola con leche de tigre al frutto della passione *
Amberjack ceviche with passion fruit leche de tigre *

Seppioline alla beccafico, scarola, ristretto di datterino e il suo fegato, salsa al nero *
Beccafico-style cuttlefish, escarole, small datterino tomato reduction and its liver, ink sauce *

Primo Piatto

Filindeu in minestrone di verdure e pesce*
Filindeu pasta in vegetable and fish minestrone *

Secondo Piatto

Filetto di ombrina alla griglia con carciofo, bottarga e olio al cipollotto *
Grilled croaker fillet with artichoke, bottarga, and spring onion oil *

Predessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

Tartelletta con mousse al pistacchio, caramello salato, lampone e sorbetto di pompelmo rosa
Tartlet with pistachio mousse, salted caramel, raspberry, and pink grapefruit sorbet

Euro 80

A SCELTA DAL MENU DEGUSTAZIONE. 3 PORTATE
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, you can pair your tasting menu with "VINI D'AUTORE", which includes
3 glasses of wine with the 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 22:00.
d eccezione del menù a tre portate ordinabile anche successivamente
Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table
and orders can be placed until 10:00 PM, except for the three-course menu,
which can be ordered later
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.

IL TARTUFO BIANCO THE WHITE TRUFFLE

**È possibile degustare il tartufo bianco abbinandolo a vostra scelta
ad uno dei piatti del nostro menù.
Al piatto verrà aggiunto in base al peso desiderato il prezzo del tartufo,
che varia seguendo le quotazioni del mercato.**

**'Lo Chef Giuseppe consiglia'
Tagliolino fresco mantecato in forma di Granglona,
agrumi e tartufo bianco**

**You can enjoy the white truffle paired with one
of the dishes from our menu of your choice.
The price of the truffle will be added to the dish based on the desired weight,
which varies according to market rates.**

**'Chef Giuseppe recommends'
Fresh tagliolini tossed in a Granglona style,
with citrus and white truffle.**

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 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

ALLERGENI ALLERGENES

Cereali

seppioline / polpo / baccalà / tagliolino / filindeu / paccheri / spaghetti chitarra
paella / bottoni / culurgiones / copatza / piccione

Crostacci

in fondo al mar / carpaccio / filindeu / spaghetti chitarra / paella / copatza / aragosta

Uova

battuta di scottona / tagliolino / paccheri / spaghetti chitarra / bottoni / culurgiones / controfiletto

Pesce

in fondo al mar / ceviche / sepiolite / baccalà / tagliolino bottarga / filindeu
spaghetti chitarra / raccherò / paella / copatza / filetto pesce / pescato del giorno / ombrina

Arachidi

Soia

in fondo al mar

Latte

in fondo al mar / battuta di scottona / tagliolino / bottoni
culurgiones / maialino / piccione / controfiletto

Frutta a guscio

in fondo al mar / carpaccio / seppioline / polpo

Sedano

in fondo al mar / ceviche / baccalà / seppioline / polpo / battuta di scottona / tagliolino
filindeu / paccheri / spaghetti chitarra / paella / bottoni / culurgiones / copatza
filetto di pesce / pescato del giorno / ombrina / maialino / piccione / controfiletto

Senape

battuta di scottona

Scsamo

pane

Anidride solforosa e solfiti

in fondo al mar / carpaccio / ceviche / battuta di scottona / polpo / friggittello / tagliolino / filindeu / paccheri
spaghetti chitarra / paella / bottoni / culurgiones / copatza / filetto di pesce
aragosta / pescato del giorno / ombrina / piccione / controfiletto

Lupini

Molluschi

in fondo al mar / polpo / seppioline / filindeu / paccheri / paella / copatza

**Se hai delle allergie e o intolleranze si prega di comunicarlo
al personale e di leggere l'informativa dedicata agli allergeni.**

If you have any allergies and/or intolerances,
please inform our staff and read the allergen information.