



ANTIPASTI FREDDI E INSALATE COLD STARTERS & SALADS

- Caprese di burrata, basilico e aceto balsamico di Jerzu invecchiato in botte 7** € 22
Burrata cheese, tomatoes, basil, Jerzu aged balsamic vinegar
- Prosciutto crudo Sant'Ilario 24 mesi e melone nostrano** € 22
Cured Sant'Ilario ham 24 months and local melon
- Tonno scottato e marinato in salsa di soia, cipolla cotta a bassa temperatura, olive taggiasche, patate e fagiolini 4/6** € 26
Seared fresh tuna, marinated in soy sauce, onion sous vide, olives, potatoes and green beans
- Ceasar salad di pollo CBT allevato all'aperto, pecorino sardo a scaglie, maionese aromatizzata all'aglio e crostini di focaccia 3/7** € 22
Ceasar salad with free range chicken stripes, pecorino cheese shavings, garlic mayonnaise and focaccia bread croutons
- Granchio reale, guacamole di avocado e lattughino croccante 2/3/7** € 28
King crab, avocado guacamole and crispy lettuce



CRUDI / RAW SEAFOOD

**Crudit  di pescato locale:
crostacei, ostriche e pesce da lenza** 2

*Fisherman raw seafood selection:
crustaceans, oysters and local fish*

Per 1 pers. **€ 30 (6pz)**

Per 2 pers. **€ 55 (12pz)**

**Battute al coltello a scelta di orata / salmone / tonno
con scelta dei seguenti condimenti** 4

*Choice of fresh fish tartare seabream / salmon / tuna
with choice of one seasoning*

€ 26

EVO & sale marino Sardo - *EVOO & Sardinian sea salt*

Citronette lime & menta - *lime citronette with mint*

Vinaigrette all'aceto di riso & zenzero - *rice vinegar vinaigrette with ginger*

Ostriche 2

Fresh oysters

3 pz. **€ 30**

6 pz. **€ 55**

12 pz. **€ 95**



I PRIMI / PASTA COURSES

- Spaghetti di Gragnano, vongole di Marceddì e bottarga di Cabras** 14/4 € 28
Gragnano spaghetti, fresh clams from Marceddì and cured grey mullet roe from Cabras
- Gnocchi con salsa al pomodoro datterino gratinati alla sorrentina** 3/7 € 26
Potato dumplings in fresh tomatoes sauce "au gratin" Sorrentina stylee

I SECONDI / MAINS COURSES

- Il gran fritto di calamari e i loro ciuffi, gamberi rossi, pesciolini di paranza e salsa tartara** 14/4/2/8 € 38
Mixed deep fried squid, red prawns, fish bite and tartar sauce
- Filetto di pescato del giorno alla griglia con insalatina mista** 4 € 28
Chargrilled fillet of fish selected from the catch of the day with side mixed salad



PANINI / SANDWICHES

- Club sandwich e patatine fritte rustiche speziate** € 19
A classic club sandwich and rustic spicy fries
- Focaccia con mozzarella, pomodori cuore di bue e patatine fritte classiche** 7/3/6 € 18
Focaccia with mozzarella caprese, tomatoes and classic fries
- Focaccia con prosciutto crudo Sant'Ilario, rucola, scaglie di Parmigiano e patatine fritte rustiche speziate** 7/3/6 € 18
Focaccia with Sant'Ilario cured ham, rocket salad, Parmesan shavings and rustic spicy fries
- Bagel al caprino, salmone affumicato con contorno di rucola e pomodorini** € 22
Bagel stuffed with goat cheese, rocket salad and cherry tomatoes
- Toast con verdure grigliate e contorno di insalatina** 7/3 € 16
Grilled vegetables toast and side mixed salad

DOLCI / DESSERTS

- Tiramisù leggero senza uova con ricotta fresca sarda, caffè espresso infuso alla vaniglia del Madagascar, cacao amaro in polvere e scaglie di cioccolato fondente** 3/7/8 € 12
Eggless tiramisù with sardinian ricotta cheese, espresso coffee infused in Madagascar vanilla, bitter cocoa in powder & dark chocolate shaves
- Crema alla catalana aromatizzata al frutto della passione** 3/7 € 12
Passion fruit catalan cream
- Tagliata di frutta** € 16
Mix fruit platter