



## DAI NOSTRI PESCATORI DI FIDUCIA FROM OUR TRUSTED FISHERMEN

### **Pescato del giorno** 14/2/4/3

al naturale sulla griglia | in crosta di sale | in guazzetto di patate e olive  
accompagnate dalle nostre verdure al forno

#### *Fish of the day*

*grilled | in crust salt | cooked with potatoes and olives*

*Served with oven baked vegetables*

**€ 14 per 100g** (Min 500g)

### **Aragosta rosa tipica del mare di Sardegna** 2/4/3

alla catalana | alla griglia

#### *Sardinian pink spiny lobster*

*Grilled | Catalana style*

**€ 25 per 100g** (Min 500g)

### **Astice blu** 2/4/3

con spaghetti trafilato al bronzo | alla catalana

#### *Blue lobster*

*Served as a spaghetti dish | Catalana style*

**€ 20 per 100g** (Min 500g)

## 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*

**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*

**€ 26**

Ostriche 2

*Fresh oysters*

**3 pz. € 30 / 6 pz. € 55 / 12 pz. € 95**



## ANTIPASTI / STARTERS

Panzanella classica con gambero in court bouillon 2/3/7

*Typical tuscan "panzanella" salad with steamed prawn*

€ 26

Tonno scottato e marinato in salsa di soia, cipolla cotta a bassa temperatura,  
olive taggiasche, patate e fagiolini 4/6

*Seared fresh tuna, marinated in soy sauce, onion sous vide, olives,  
potatoes and green beans*

€ 26

Capesante scottate, corallo in polvere, crema di cavolfiori e bietole 2

*Pan cooked scallops, cawiflower cream and swisse chard*

€ 28

Uovo a bassa temperatura, fonduta di Grana, limone e cicoria 3/7/5

*Egg cooked in low temperature, Grana cheese fondue, lemon and chicory*

€ 26

Caprese di burrata, basilico e aceto balsamico di Jerzu  
invecchiato in botte 7

*Burrata cheese, tomatoes, basil, Jerzu aged balsamic vinegar*

€ 22



## PRIMI / MIDDLE COURSES

Spaghettone di Gragnano, gambero cotto e crudo al sentore di agrumi 3/2

*Spaghettone from Gragnano, raw and cooked prawn with citrus scents*

€ 28

Fregula con zucchine, scampo e menta 2

*Sardinian fregola pasta with courgette, langoustines and fresh mint*

€ 29

Paccheri con alici, pane aromatizzato e pinoli tostati 4/8

*Paccheri pasta with anchovies, aromatized bread and toasted pine kernels*

€ 28

Gnocchi con salsa al pomodoro datterino gratinati alla sorrentina 3/7/5

*Potato dumplings in fresh tomatoes sauce "au gratin" Sorrentina style*

€ 26

Lasagnetta vegetariana con verdure del nostro orto 3/7

*Layers of fresh egg pasta with garden vegetables*

€ 26

## SECONDI / MAIN COURSES

Filetto di manzo scottato e glassato al Nepente di Oliena e schiacciatina di cavolfiore

*Grilled beef fillet glazed in red wine and couiflower terrine*

€ 36

Branzino scottato con quenelle di patate e salsa mediterranea 4/7

*Seared seabass fillet with potatoes quenelle and mediterranean sauce*

€ 32

Coda di rospo alla milanese con rucola e pomodorini 4

*Monkfish chunks in bread crumbs with rocket salad and cherry tomatoes*

€ 32

Il gran fritto di calamari e i loro ciuffi, gamberi rossi, pesciolini di paranza e salsa tartara 1/4/5

*Mixed deep fried squid, red prawns, fish bite and tartar sauce*

€ 38



## DOLCI / DESSERT

Crema alla catalana aromatizzata al frutto della passione 3/7

*Passion fruit catalan cream*

€ 12

Spuma di yogurt, frolla scomposta, pere aromatizzate e speziate, noci caramellate 8/7/3

*Yogurt foam, deconstructed puff pastry, spicy pear and caramelized walnut*

€ 15

Tiramisù leggero senza uova con ricotta fresca sarda, caffè espresso infuso alla vaniglia del Madagascar,

cacao amaro in polvere e scaglie di cioccolato fondente 8/7/3

*Eggless tiramisù with sardinian ricotta cheese, espresso coffee infused in Madagascar vanilla,*

*bitter cocoa in powder & dark chocolate shaves*

€ 14

Tagliata di frutta

*Mix fruit platter*

€ 16