



&



LINEA CALVISIUS

Le grammature del nostro pregiato caviale sono servite con dei classici blinis
e patata sarda

Calvisius caviar is served with classic blinis and steamed potatoes

Tradition Royal 10g 7/9

Caviale ottenuto dallo storione bianco

Uova di dimensioni che variano su colori grigio e nero dal gusto delicato ed elegante

Caviar obtained from the white sturgeon

Medium to large size eggs, grey and black, delicate and elegant in the taste

€ 28

Beluga 10g 7/9

Il caviale più pregiato e raro ottenuto dallo storione Huso huso

Le uova di grandi dimensioni hanno colorazioni che variano dal grigio perla al grigio scuro

Molto intenso ed elegante al gusto

Caviar obtained from the Huso huso sturgeon

Dark grey large size eggs with an intense and persistent elegant taste

Rare quality most wanted in the world!

€ 69

LINEA ARS ITALICA

Le grammature del nostro pregiato caviale sono servite con dei classici blinis
e patata sarda

Calvisius caviar is served with classic blinis and steamed potatoes

Oscietra Royal 10g 7/9

Eccellente caviale ottenuto dallo storione russo

Uova di grandi dimensioni che variano da colori marrone scuro ai toni ambra

Gusto persistente con note di nocciola e la sua classica e gustosa nota di mare

Excellent caviar obtained from the russian sturgeon

Brown large eggs with its lovely and intense aroma of hazelnut and sea water

€ 49

Sevruga Imperial 10g 7/9

Pregiatissimo caviale ottenuto dallo storione stellato

Uova di medie dimensioni caratterizzate da un gusto pieno e avvolgente e dal colore grigio chiaro

Delicate caviar obtained from the Acipenser Stellatus

Light grey medium size eggs with its deep and aromatic flavour

€ 58



&



ABI D'ORU & CALVISIUS EXPERIENCE

Degustazione per 2 persone di tutta la linea del pregiato caviale Calvisius

Tradition Royal 10g · Oscietra Royal 10g · Sevruga Imperial 10g · Beluga 10g

Il tutto servito con blinis, burro, patate mantecata, panna acida
e il Dolce vita cocktail nato dalla collaborazione con il marchio Calvisius

Dolce Vita Cocktail

Vodka Beluga, fatwash di burro alpeggio, sherbet d'agrumi, champagne

Tasting for 2 persons of our rare and renowned caviar which includes

Tradition Royal 10g · Oscietra Royal 10g · Sevruga Imperial 10g · Beluga 10g

*Tasting is served with blinis, butter, pureed potatoes, sour cream
and a Dolce vita cocktail ideated from the partnership with Calvisius*

Dolce Vita Cocktail

Beluga vodka, mountain butter fatwash, citrus fruit sherbet and champagne

€ 230

per due persone / for 2 persons



DAI NOSTRI PESCATORI DI FIDUCIA
FROM OUR TRUSTED FISHERMEN

Pescato del giorno servito con verdure al forno
al naturale sulla griglia | in crosta di sale | in guazzetto di patate, olive e pomodorini
Fish of the day served with ovenbaked vegetables
grilled | in crust salt | cooked in mediterranean style

€ 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 spaghettoni trafilato al bronzo | alla catalana
Blue lobster
Served as a spaghetti dish | Catalana style

€ 20 per 100g (Min 500g)



CRUDI / RAW SEAFOOD

Gran piatto di crudi 2/3/7/8/14

1 x scampo Isole di Skey, 1 x gambero rosso Mazara del Vallo, 2 x ostriche Fine de Claire,
1 x 50g tartare di tonno rosso e 1 x 50g tartare di ricciola mediterranea

Raw seafood platter

*1 x langoustine Isle of Skey, 1 x red prawn Mazara del Vallo, 2 x oysters Fine de Claire,
1 x 50g tartare of red tuna and 1 x 50g tartare of mediterranean amberjack*

6pz - € 45

Gran piatto di crudi 2/3/7/8/14

2 x scampo Isole di Skey, 2 x gambero rosso Mazara del Vallo, 4 x ostriche Fine de Claire,
2 x 50 g tartare di tonno rosso e 2 x 50g tartare di ricciola mediterranea

Raw seafood platter

*2 x langoustine Isle of Skey, 2 x red prawn Mazara del Vallo, 4 x oysters Fine de Claire,
2 x 50g tartare of red tuna and 2 x 50g tartare of mediterranean amberjack*

12pz - € 80

Battute al coltello 9

110g Scelta di ricciola | salmone | tonno rosso
condite con olio EVO, limone e sale

Fresh fish tartare

*110g Choice of fresh amberjack | salmon | red tuna
dressed in EVO oil, lemon and salt*

€ 32

Ostriche 7

Fresh oysters

3 pz. € 25 / 6 pz. € 50 / 12 pz. € 85



ANTIPASTI / STARTERS

**Scampi, patate, zafferano di Sardegna,
caviale Calvisius Tradition Royal e uovo di quaglia** 2/5/8/9

*Fresh langoustine, Sardinian saffron,
Calvisius Tradition Royal caviar and quail egg*

€ 34

**Polpo cotto a bassa temperatura, cannonau,
cicerchie e rosmarino** 5/7/14

*Octopus cooked in low temperature,
cannonau red wine reduction, gras peas and rosemary*

€ 28

**Battuto di bue rosso, spuma all'acciughe del Cantabrico,
frutti di bosco e croccante al grano duro** 1/2/3/9/11

Raw beef tartare, Cantabrico anchovy foam and wild fruit

€ 26

 **Finta nizzarda in varie consistenze** 2/5

Nizzarda composition in different consistences

€ 24



PRIMI / MIDDLE COURSES

Spaghetti Selezione Verrigni Trafila Oro, spirulina, gamberi rossi marinati, limone, capperi e peperoncino 3/5/8/14

Spaghetti Selezione Verrigni, spirulina, marinated red prawns, lemon, capers and chilli pepper

€ 32

“Filindeu”

Zuppa di pesci, crostacei e brodetto al gin Giniu 3/8/9/5/14

Fish and crustaceans soup, Filindeu pasta and gin reduction

€ 27

Lorighittas, agnello, melanzane, pecorino

e il suo fondo rifinito alla menta 1/2/3/5/14

Traditional lorighittas pasta, lamb ragù, aubergine, pecorino cheese and lamb jus aromatized with mint

€ 28



Riso acquerello, caprino, pepe e verdure 1

Acquerello rice, goat cheese, black pepper and garden vegetables

€ 26



SECONDI / MAIN COURSES

Ricciola, carote glassate, agrumi, zenzero e patate soffici all'olio evo 5/9/14
Mediterranean amberjack, glazed carrots, citrus fruit, creamy potatoes and ginger

€ 34

Tonno rosso, pesca stufata al miele Abi e mousse di foie gras 1/2/5/6/14
Red tuna, braised peach in Abi d'Oru honey and foie gras mousse

€ 36

**Punta di maialino 24h di razza sarda certificata, soia, kunguat, scalogno
e composta di mele** 5/6/14
*Certified sardinian pork belly cooked in low temperature 24h, soy, kunguat,
confit shallots and apple compote*

€ 30

 **Melanzana, tartare di cetriolo, datterini confit e latte acido cagliato** 1
Aubergine, cucumber tartare, confit dates tomatoes and sour milk


€ 28



DOLCI / DESSERT

 **Cioccolato e passione** 1/2/3
Chocolate & passion


€ 15

 **Zuppetta d'anguria, pepe rosa, menta e mantecato al lime** 1/2/3
Watermelon soup, pink pepper, fresh mint and lime cream

€ 12

 **Licanzias al miele Abi d'Oru** 1/2/3
Mini deep fried seadas drizzled in hot honey

€ 13

 **Tiramisù 2.0** 1/2/3
Tiramisù 2.0

€ 14