



&



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

**Tentacolo di polpo arrosto, rosmarino, humus di ceci
e variazione di pomodori al basilico 7**

*Roasted octopus tentacles, rosemary, chickpea humus,
variation of different tomatoes*

€ 28

**Ombrina marinata al Vermentino di Gallura,
primizie dell'orto e pane casareccio all'olio evo 3/5/9/14**

*Shi drum marinated in Vermentino white wine,
garden vegetables and bread crouton*

€ 26

Impepata di cozze olbiesi, pomodoro, bufala e basilico 1/7/14


Sautée of fresh mussels, tomatoes, buffalo mozzarella and basil

€ 24

Burrata, acciughe del Cantabrico e fiore di zuccina in tempura 1/9

*Creamy burrata cheese, Cantabrico anchovies
and deep fried tempura courgette*

€ 26

 **Crema fredda di pomodoro, sorbetto al basilico
e crostini di pan brioche 1/2/3**

Cold tomato soup, basil sorbet and pan brioche croutons

€ 20



PRIMI / MIDDLE COURSES

Linguine al limone Selezione Verrigni, cremoso al finocchio e bottarga 3/9
Linguine pasta from the renowned Selezione Verrigni, fennel cream and grey mullet bottarga

€ 27

Tagliolini di pasta fresca, vongole locali, zafferano e aneto 2/3/7/14
Fresh egg pasta tagliolini, local fresh clams, saffron and dill

€ 28

 **Spaghetti Senatore Cappelli al pomodoro rustico e basilico** 3/5
Spaghetti, fresh tomatoes sauce, marinated sliced tomatoes, green basil

€ 20

Fregula risottata, vitellino da latte, zucchine e peperoncino 1/3/5/14
Sardinian fregula pasta, white veal ragù, zucchini and chilli pepper

€ 28

**Paccheri di Gragnano, salsa e filetti di scorfano,
zest di agrumi** 3/5/9/14
*Paccheri from Gragnano, reduced scorpion fish broth and its fillets,
citrus fruit zest*

€ 34



SECONDI / MAIN COURSES

Filetto d'orata scottata, battuto di salicornia e profumi mediterranei 5/9/14

Seared seabream fillet, sea weed tartar and mix of mediterranean scents

€ 30

Tonno alla soia, insalata di pomodori al wasabi, balsamico ed erba cipollina 6/9/14

Pan cooked fresh tuna marinated in soy sauce, wasabi tomato salad and spring onion

€ 32

Gran fritto di calamari, gamberi, pesci e salsa tartara 2/3/7/8/14

*Amazing mix fried fish made with squids, prawns and fillet of mediterranean fish,
with tartare sauce*

€ 42


 **Verdurine estive, salsa alle erbe e scamorza affumicata arrosto** 1

Summer vegetables, herbs sauce and roasted smoked scamorza cheese

€ 28




DOLCI / DESSERT

 **Crema bruciata al cioccolato, insalata d'arancia e rosmarino** 1/2
Chocolate creme brûlée, orange salad and rosemary

€ 12

 **Tiramisù 2.0** 1/2/3
Tiramisù 2.0

€ 14

 **Morbido allo yogurt, frutti rossi e crumble al sale maldon** 1/2/3
Yogurt, red berries and maldom salt crumble

€ 12

 **Tagliata di frutta**
Mix sliced fruit

€ 16