



&



LINEA CALVISIUS

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

Calvisius caviar is served with classic blinis and pureed 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

€ 32

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!

€ 73

LINEA ARS ITALICA

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

Calvisius caviar is served with classic blinis and pureed 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

€ 52

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

€ 63



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 mantecate, panna acida
e il Dolce vita cocktail nato dalla collaborazione con il marchio Calvisius

Dolce Vita Cocktail

Vodka Beluga, estratto di cetriolo, succo di lime, sciroppo di camomilla e 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, cucumber extract, lime juice, chamomile syrup and champagne

€ 250

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

€ 15 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

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, 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, 1 x 50g tartare of Mediterranean amberjack*

6pz - € 50

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, 2 x 50g tartare di ricciola mediterranea

Large 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, 2 x 50g tartare of Mediterranean amberjack*

12pz - € 95

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 with EVO oil, lemon and salt*

€ 35

Ostriche 7

Fresh oysters

3 pz. € 28 / 6 pz. € 50 / 12 pz. € 85



ANTIPASTI / STARTERS

**Gambero rosso marinato al limone verde,
spuma allo yogurt e granita al frutto della passione 1/8**
*Red prawn marinated in green lemon, yogurt mousse,
iced passion fruit*


€ 30

Capasanta, guanciale, topinambur e liquirizia 5/7/14
*Seared scallops, pork "guanciale",
Jerusalem artichokes and liquorice*

€ 29

**Battuto di manzo sardo, zabaione
e caviale Calvisius Tradition 1/2/9/14**
*Sardinian beef tartare, Hollandaise foam
and Calvisius Tradition caviar*

€ 32

 **Bresaola di barbabietola rossa, erbe amare,
pinoli e limone 13**
*Beetroot carpaccio, bitter aromatic green leaves,
pine kernels, lemon*

€ 26



PRIMI / MIDDLE COURSES

Risotto acquerello, mela verde, scampi e curcuma 1/5/8/14
Acquerello risotto, green apple, fresh langoustines and curcuma


€ 32

Lorighittas, scorfano, lenticchie, agrumi e peperoncino 3/5/14
Rare and traditional Sardinian pasta, scorpion fish, citrus fruit and chilli

€ 30

**Filindeu, vitello, fondo bruno al Cagnulari e
fonduta al Fiore Sardo DOP** 1/3/5/14
*Sardinian filindeu pasta, veal and its broth with Cagnulari red wine
and DOP Fiore Sardo cheese fondue*

€ 31

 **Spaghetto affumicato Selezione Verrigni, cacio, pepe e tartufo nero** 1/3/14
*Smoked spaghetti from the excellence of Verrigni selection,
creamy cheese, black pepper and black truffle*

€ 32



SECONDI / MAIN COURSES

Baccalà, piselli verdi, zenzero e carotine estive 5/9/14
Smoked cod, green peas, ginger and summer baby carrots


€ 35

Rombo mediterraneo, zuppetta di finocchi, frutti di mare e aroma di anice 5/7/8/9/14
Mediterranean turbot fillet, fennel soup, fresh seafood and anis flavor

€ 36

**Lombo di agnello in crosta di sesamo, la sua salsa ridotta
e patate affumicate** 5/12/14
Lamb loin in sesame crust, its reduction and smoked potatoes

€ 34

 **Finto tournedos alla Rossini** 13
Sedano rapa, fondo vegetale all'Anghelu Ruju, tartufo nero e nocciole
Vegan Rossini style tournedos
*Celeriac, vegetables broth with Anghelu Rujufortified wine,
truffle and hazelnut cream*

€ 32



DOLCI / DESSERT

 **Foresta nera** 1/2/3

Pannacotta alla vaniglia, mousse al cioccolato, crumble al cacao e ciliegia

Black forrest

Vanilla pannacotta, chocolate mousse, cocoa crumble and cherry

€ 14

 **Tiramisù 2.0** 1/2/3

Homemade tiramisù with a twist in different consistencies

€ 14


 **Ricordi di pavlova** 1/2/3

Semifreddo ai frutti di bosco, meringa, coulis di frutti rossi e terriccio al burro salato

Memories of pavlova

Wild berries parfait, meringue, red fruit coulis and salty butter crumble

€ 14

 **Licanzias al miele Abi d'Oru**

Deep fried ravioli stuffed with melted cheese

Served with homemade hot honey

€ 14