



&



## 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 spaghettoni 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

**Tentacolo di polpo arrosto, patate allo zafferano di  
San Gavino Monreale e olivelle 5/7**

*Roasted octopus tentacles, potatoes soaked  
in San Gavino Monreale's saffron and olives*

€ 29

**Crudo di ricciola, doratura al cannello, salsa alla piazzaiola 5/9**

*Thinly sliced raw amberjack in "pizzaiola" sauce*

€ 28

**Cozze e vongole saltate e brodetto alla citronella 3/5/7**

*Sautée of fresh mussels and clams with lemon grass broth*

€ 27

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

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

€ 26

**Carpaccio di Fassona, misticanza, frutto della passione e Grananglona 1/2/3**

*Fassona beef carpaccio, green leaves, passion fruit and 24 month matured  
Grananglona cheese*

€ 28

**Crema fredda di finocchi, arancia ed emulsione di riccio di mare 1/2/3**

*Cold fennel creamy soup, orange and sea urchin emulsion*

€ 25



## PRIMI / MIDDLE COURSES

**Maccarones de punzu, gamberi, zucchine e menta** 3/8/14

*Traditional sardinian maccarones pasta, fresh prawns, courgettes and peppermint*

€ 29

**Linguine Selezione Verrigni, vongole, bottarga di Cabras e scorzetta di lime** 2/3/7/14

*Linguine pasta from Verrigni selection, clams, grey mullet roe from Cabras and grated lime zest*

€ 28

**Fregula risottata ai frutti di mare** 3/5/7/8/9/14

*Sardinian fregula pasta cooked in a mix of fresh sauteed sea food*

€ 35

**Tagliolino fresco, cacciatora di coniglio, verdure marinate al sale maldon** 3/5/14

*Fresh tagliolini pasta, white rabbit ragù, vegetables marinated in maldon salt*

€ 26



**Spaghetti Senatore Cappelli al pomodoro rustico e basilico** 3/5

*Cultura italiana nel piatto. Spaghetti Selezione Verrigni, salsa di pomodoro fresco, pomodori marinati e basilico verde sardo*

*Iconic italian dish at its best. Spaghetto, fresh tomatoes sauce, marinated sliced tomatoes and green basil from Sardinia*

€ 22



## SECONDI / MAIN COURSES

**Ombrina scottata, pomodori marinati, asparagi di mare e aneto** 5/9/14  
*Seared shidrum fillet, marinated tomatoes, sea weed and dill*

€ 32

**Tonno rosso, pesca gialla, mango e ristretto al mosto d'uva** 6/9/14  
*Fresh red tuna, yellow peach, mango, grape must reduction*

€ 34

**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

**Filetto di manzo Bortigalese, verdure e dressing al timo rupestre** 5  
*Bortigalese fillet of beef 180g, grilled vegetables and fresh thyme dressing*

€ 36

 **Cotoletta di sedano rapa, maionese alla soia e wasabi** 2/3/5  
*Deep fried celeriac steak in breadcrumb, soy mayo and wasabi*


€ 28



## DOLCI / DESSERTS

 **Crema bruciata alla vaniglia e frutti di bosco** 1/2  
*Vanilla creme brulèe and wild berries*

€ 14

 **Tiramisù** 1/2/3  
*Homemade tiramisù. A renowned classic*

€ 14

 **Morbido allo yogurt, fragole e crumble salato** 1/2/3  
*Yogurt mousse, strawberries and maldom salt crumble*

€ 14

 **Tagliata di frutta**  
*Mix sliced fruit platter*

€ 16