

OUR LUNCH

ANTIPASTI STARTERS

Insalata Royale di Crostacei

19 €

Misticanza baby alle Noci, code di gamberi scottati, avocado, pompelmo rosa e citronette agli agrumi di Sardegna
Baby mixed salad with walnuts, seared prawn tails, avocado, pink grapefruit and Sardinian Citronette



Crudo di Parma e veli di Melone

18 €

Prosciutto Crudo di Parma Riserva 24 mesi con veli di Melone retato
Melon with 24-month aged Parma ham

Polpo cotto a bassa temperatura all'olio extra vergine e aromatizzato alle erbe

19 €

Servito a cerchio con pomodori confit germogli di pisello e salsa di yogurt
Served with tomato confit, peas sprouts and yoghurt sauce



Caprese di bufala campana DOP

16 €

Cuore di bufala campana DOP, ramato olio di basilico e cialda croccante di pane carasau all'olio EVO
Buffalo milk mozzarella DOP, cherry tomatoes with basil and carasau bread in oil EVO



Giardino d'Inverno in Sfoglia

16 €

Salsa di peperone rosso e piccole gocce di prezzemolo ridotto per picchi di dolcezza e colore
Fresh mixed greens with seared prawns, avocado, pink grapefruit and citrus vinaigrette.



"LA FRESCA PROPOSTA DELLO CHEF"

Orto e Mare Carlos V

16 €

Tonno su misticanza di campo, pomodoro ramato a fette, julienne di carote dolci e verdure di stagione saltate con olio EVO
Tuna with mixed salad, sliced tomatoes, julienned sweet carrots and seasonal vegetables sautéed in extra virgin olive oil



PRIMI

MAIN COURSES

Tagliolini al Nero e Oro di Sardegna **26 €**

Pasta all'uovo al nero di seppia, mantecata con cozze
e veli di pregiata bottarga di tonno

Egg fresh pasta with squid ink, mussels and sardinian tuna dried tuna roe



Spaghetti alle Vongole veraci **24 €**

Vongole, aglio, olio EVO, prezzemolo e peperoncino

Clams, garlic, extra virgin olive oil, parsley and chili pepper



Paccheri Artigianali ai Due Pomodori **21 €**

Paccheri di Gragnano, pomodorini confit, stracciatella di bufala pugliese e
crumble di pane alle erbe aromatiche

"Paccheri" pasta from Gragnano, confit cherry tomatoes,

Buffalo stracciatella cheese and herb bread crumble



Gnocchetti Sardi alla Campidanese moderna **21 €**

Malloreddus con ragù di salsiccia al coltello, semi di
finocchietto selvatico e una punta di peperoncino fresco

Malloreddus with sausage ragù, wild fennel seeds and fresh chili



Chitarra crema d'aglio dolce e peperoncino con pane carasau **19 €**

Spghettini alla chitarra con crema d'aglio delicata e
peperoncino con briciole di pane carasau

Spghettini with garlic and chili sauce, carasau bread crumble



SECONDI

SECOND COURSES

Fritto Imperiale in Tempura

28 €

Calamari e gamberi* in tempura leggera di riso serviti con maionese al lime e patate rustiche

Squid and prawns* in a light rice tempura served with lime mayonnaise and potatoes



Branzino in salsa di zucchini

24 €

Filetto di spigola pescato all'amo scottato sulla pelle con vellutata di zucchine alla mentuccia e verdure saltate.
Sea bass fillet served with a creamy courgette purée with wild mint and sautéed vegetables



Tagliata di Manzo con Rucola, Grana e Riduzione al Balsamico

26 €

Tagliata di manzo frollata con rucola, Grana Padano 24 mesi, riduzione di aceto balsamico di Modena e patate al rosmarino
Sliced beef with rocket salad, 24-month-aged Grana Padano cheese, balsamic vinegar of Modena and rosemary potatoes



Il Vitello alla brace

24 €

Costoletta di vitello "Prime Cut" alla brace, cuore di belga fondente all'arancia, polvere di capperi e infusione a freddo di Olio EVO monocoltivato
Grilled 'Prime Cut' veal chop, Belgian endive with orange, caper powder and extra virgin olive oil

Tofu "Ruby Velvet" al Lime e Mirin

19 €

Tofu pressato e marinato alla soia su vellutata di barbabietola allo yogurt, granella di noci tostate e germogli di rucola
Marinated soy tofu on a beetroot yoghurt cream with toasted walnuts and rocket sprouts



DOLCI

DESSERT

Panna Cotta Tropicale al Passion Fruit 8 €
Panna cotta al frutto della passione, presentato in una gelée brillante che bilancia la dolcezza con note fresche aspre
Tropical passion fruit panna cotta

Cheesecake Contemporanea alla Fragola 8 €
Mousse vellutata di Philadelphia su una base destrutturata di crumble croccante al burro salato, rifinita con una gelée alla fragola e germogli di menta
Philadelphia cheese mousse with crunchy salted butter crumble, finished with a strawberry jelly and mint leaves



Sacher Moderna 8 €
Mousse al cioccolato, gelée all'albicocca e glassa al cioccolato
Chocolate mousse, apricot gelée and chocolate glaze



Tagliata di frutta di stagione 12 €
Sliced seasonal fruit

Selezione di Gelati in Cialda Croccante 8 €
Una selezione ricercata di gusti di gelato artigianale con da una cialda home-made "Petit Beurre" e coulis ai frutti di bosco acidula
Artisanal ice-cream Selection of flavours served in a homemade 'Petit Beurre' wafer with a wild berry coulis



ABOUT **ALLERGENS**

-  Sulfites
-  Spicy
-  Eggs
-  Fish
-  Lupins
-  Molluscs
-  Nuts
-  Onion
-  Peanuts
-  Soya
-  Crustacean
-  Dairy
-  Gluten
-  Celery
-  Garlic
-  Mustard
-  Pork
-  Sesame