



OUR DINNER

STARTERS











ANTIPASTI

- Tonno* marinato alla rapa rossa e sale con zucchero e glassa al mango** 24 €
Servito con emulsione di mango al chili e croccante di finocchio
Tuna* marinated in beetroot with salt, chili mango emulsion and crunchy fennel
 
- Sauté di cozze e vongole veraci** 24 €
Sfumato al Vermentino di Gallura con pomodoro e crostini di pane Carasau all'aglio e peperoncino.
Mussels and clams sautéed in Vermentino white wine with tomato and Carasau bread croutons with garlic and chili
 
- Carpaccio di manzo Dry-Aged** 22 €
Con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, perle di ribes e rughetta all'olio extra vergine
Dry-aged beef carpaccio with 36-month Parmigiano Reggiano PDO, redcurrant berries and rocket salad with extra virgin olive oil

- Grand Platter di formaggi e salumi del territorio** 22 €
Selezione di eccellenze sarde accompagnata da mostarda di fichi
Sardinian specialities served with fig mustard
 
- Veli d'ananas al pepe rosa, timo e quinoa** 18 €
Servito con quinoa al vapore e salsa tzatziki al timo
Pineapple with pink pepper with steamed quinoa and thyme tzatziki


PRIMI

MAIN COURSES

- Spaghettoni all'astice e la sua bisque** 29 €
Spaghetti alla chitarra artigianali su vellutata di pomodoro con astice e la sua bisque
Handmade spaghetti alla chitarra, tomato sauce with lobster and its bisque
  
- Paccheri con capesante* e vongole all'essenza di zucca** 24 €
Paccheri saltati con guazzetto di vongole, capesante saltate su vellutata di zucca e olio al prezzemolo
Sautéed 'Paccheri' pasta with clam sauce and scallops on a pumpkin puree with parsley oil
 
- Fregola Sarda risottata ai frutti di mare** 26 €
Fregola sarda tostata ai frutti di mare e crostacei con vellutata di pomodoro e basilico fresco
Toasted Sardinian Fregola pasta with seafood and shellfish served with a creamy tomato and fresh basil sauce
 
- Riso Carnaroli alla carota baby, crumble di salsiccia e crema di bufala al basilico** 22 €
Riso Carnaroli con vellutata di carote al timo, polvere di liquirizia, spuma di mozzarella di bufala e clorofilla di basilico
Carnaroli rice with a thyme carrot purée, liquorice powder and buffalo mozzarella cream with basil

- Spaghetti integrali al pesto di pistacchio, formaggio vegano e granella tostata** 18 €
Pasta integrale pesto di pistacchio, granella croccante e la nostra selezione di formaggio vegano
Wholemeal pasta with pistachio pesto, crunchy nuts and our selection of vegan cheeses
 

SECONDI

SECOND COURSES

Ombrina cotta a bassa temperatura agli aromi	24 €
Con vellutata di melanzana affumicata, polvere di olive nere e frutti del cappero croccanti Croaker with herbs served with a smoked aubergine puree, black olive powder and caper berries 	
Calamaro* croccante "Nero su Bianco"	24 €
Calamaro fondente in doppia cottura con crema di topinambur al limone e riduzione al nero di seppia Squid with lemon infused Topinambur cream and squid ink reduction 	
Filetto di manzo au jus ai tre pepi	28 €
Cuore di manzo scottato a fuoco vivo con demi-glace ai tre pepi Beef fillet with three-pepper demi-glace 	
Carrè di Maialino Glassato al Miele	26 €
Carrè di maialino glassato al miele, con purè di patate e sedano rapa affumicato Honey-glazed suckling pig rack with mashed potatoes and smoked celeriac.  	
Costata di manzo e salsa Verde al "Coltello"	26 €
Ribeye steak with Green Sauce	
Arrosto di Seitan in Dolceforte di Frutti Rossi	21 €
Salsa ai frutti rossi e Wasaby, il tutto accompagnato da insalatina novella Roast Seitan in Dolceforte with a red fruit and wasabi sauce with a fresh salad  	

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate al burro saltata al timo - Potatoes sautéed in butter with thyme	8 €
Patate arrosto al rosmarino e olio EVO Roasted potatoes with rosemary and extra virgin olive oil	8 €
Patate fritte croccanti al sale marino - Crispy chips with sea salt	8 €
Verdure di stagione arrostate, olio EVO e timo Roasted seasonal vegetables, extra virgin olive oil and thyme	8 €
Spinaci saltati al burro - Spinach sautéed in butter	8 €
Insalata di stagione con vinaigrette agli agrumi - Seasonal salad with citrus vinaigrette	8 €
Insalata verde croccante - Crunchy green salad	8 €

DOLCI

DESSERT

- Casadina “formagella” rivisitata** 8 €
Mousse di ricotta, gelée agli agrumi e aroma di zafferano
Ricotta mousse, citrus gelée and saffron flavouring
🍷 🍷 🌾
- Seadas** 8 €
Tradizionale dolce sardo fritto con pecorino e miele caldo
Traditional Sardinian fried dessert with pecorino cheese and warm honey
🍷 🌾
- Tiramisù 3.0** 8 €
Chicco di mousse al mascarpone e gelée al caffè
Mascarpone mousse and coffee gelée
🍷 🍷 🌾
- Lampone realistico** 8 €
Mousse e cuore liquido al lampone con glassa rossa al cioccolato bianco
Raspberry mousse with white chocolate red glaze
🍷 🍷 🌾 🍷
- Crema Catalana "Solaire" agli Agrumi e Vaniglia** 8 €
Infusione lenta di scorze d'arancia di Sicilia e bacche di vaniglia Bourbon,
ultimata con una cristallizzazione croccante di zucchero di canna
fiammeggiato al momento
Sicilian orange peel and Bourbon vanilla pods with flambéed brown sugar
🍷
- Gelato con cialda** 8 €
Varietà di gelato con cialda artigianale
Ice creams served in handmade waffle
🍷 🍷 🌾 🍷

ABOUT **ALLERGENS**

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