

## MENU A' LA CARTE

### Antipasti

Canocchie in “tempura”, rucola, salsa Aka miso	18
Carciofo + Carciofo	15
Baccalà mantecato, foglie, corteccia, salsa cocco	18
Filetto di dentice al vapore, intingolo ( capperi , olive nere, sesamo...)	18

### Primi Piatti

Pasta con le sarde a modo mio	20
Risotto bianco, topinambur, mazzancolle e caffè	(min. 2 pers.) 20
Barchette di ricotta e borraggine al gambero rosso	20

### Secondi Piatti

Trancio di branzino, cavolfiore al burro, cipolla in agrodolce	25
Leccia, carciofo, dressing mandorla parmigiano	25
Mazzancolle, cavolo nero, salsa anacardi speziata	25

### Dolci

Semifreddo al pistacchio, crumble al pistacchio, gel d'arancia	10
Morbido alla Nocciola, terra di cacao, coulis di lampone	10
Spuma di mascarpone, patata dolce, spugna al cioccolato, mandorla	10

Coperto e prodotti da forno 4

**Alcuni piatti possono essere gluten free**

Il pesce da noi acquistato fresco, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, ha subito un trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3. Inoltre può essere mantenuto alla temperatura di -27° per necessità di lavorazione, o acquistato surgelato.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II –“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.CE 1169/20 5 1):

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pecan, brasilie, pistacchi e noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Se avete allergie e/o intolleranze alimentari, chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarVi nel migliore dei modi

## PERCORSI DEGUSTAZIONE

### 3 PIATTI A SORPRESA 35

I piatti sono a discrezione dello chef

### INVERNO 55

Baccalà mantecato, foglie, corteccia, salsa cocco  
Canocchie in “tempura”, rucola, salsa Aka miso  
Gnocchi di patate al ragù bianco di seppia  
Trancio di branzino, cavolfiore al burro, cipolla in agrodolce  
Spuma di mascarpone, spugna al cioccolato, patata dolce, mandorla

### CRUDO CRUDO 60

Cefalo taglio sashimi, mandorla e limone  
Capesante, bisque, caviale di beluga  
Seppia, polline, soia  
Gambero rosso siciliano, capperi, olive, origano

### Oppure un piatto di crudo a scelta 20

Ostrica speciale Chiron Fils Marennes – Oléron 7 € al pz.

*I menù degustazione sono realizzati per l'intero tavolo.  
Il menù a' la carte non è disponibile per un numero superiore alle 4 persone.  
Grazie per la collaborazione*

## BEVANDE

Acqua affinata e microfiltrata	Naturale e Gassata	2
Vino a Calice		6/15
Caffe CAGLIARI monorigine PURO INDIA	100% Kaapi Royal	3