

## MENU A' LA CARTE

*Il menù a' la carte non è disponibile per un numero superiore alle 4 persone. Grazie per la collaborazione*

### Antipasti

Tartara di pesce e scarola riccia	20
Gazpacho, verdure estive e bottarga di muggine	20
Cozze in salsa graten	18
Un po' di formaggio	15
Insalata di canocchie tiepide	20

### Primi Piatti

Elicoidale, erbe aromatiche, olive nere, tonno, spezie	20
Risotto, cozze, limone e capperi	(minimo 2 persone) 20
Linguine, crema melanzane, gamberi, mandorle	20
Bucatini al ragù di filetto BOVINO	20

### Secondi Piatti

Sarago maggiore, melanzana, salsa crostacei, zenzero	25
Polpo arrosto, carota abbrustolita, mandorla e limone	25
Petto d'anatra femmina, salsa di soia ristretta, misto dell'orto	25
Filetto BOVINO arrosto	22

### Dolci

Cremoso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao	10
Cannolo al cioccolato gusto un po' salato	10
Spuma di mascarpone, albicocche alla griglia, biscotto alle armelline	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.

*I menù degustazione sono realizzati per l'intero tavolo.  
Grazie per la collaborazione*

## PERCORSI DEGUSTAZIONE

**3 PIATTI** 38  
I piatti scelti dallo chef

**ESTATE 2023** 58  
Carpaccio di tonno d'anguria, bottarga di tonno, lattuga marina  
Cozze in salsa graten  
Elicoidale, erbe aromatiche, olive nere, tonno, spezie  
Pesce spada, friggitelli, salsa lime  
Cannolo al cioccolato gusto un po' salato

**CRUDO CRUDO** 63  
Carpaccio di branzino, mandorla e limone  
Canocchie, radicchio, cipolla in agrodolce  
Mazzancolle, pistacchio, altro  
Alalunga (tonno bianco), senape e scarola riccia

## BEVANDE

Acqua affinata e microfiltrata	Naturale e Gassata	2
Vino a Calice		6/18
Caffe CAGLIARI monorigine PURO INDIA	100% Kaapi Royal	3