

MENU A' LA CARTE

Antipasti

Tartara di pesce e vegetali	20
Seppia e piselli (la mia versione)	18
Sgombro e asparagi	18
Un po' di formaggio	15

Primi Piatti

Pasta con le sarde a modo mio	20
Trenette salsa riccio e bottarga di muggine	20
Cappelletti di ricotta, spinaci e mazzancolle	20

Secondi Piatti

Cefalo carciofi e patate	25
Trancio di pesce, carota abbrustolita, mandorla	25
Petto di anatra femmina, profumata all'arancia, misto dell'orto	25

Dolci

Semifreddo al pistacchio, crumble al pistacchio, gel d'arancia	10
Morbido alla Nocciola, terra di cacao, coulis di lampone	10
Ops, mi si è rotta la sfoglia, crema, fragole, caramello salato	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 35
I piatti scelti dallo chef

PRIMAVERA 55

Seppia e piselli (la mia versione)
Sgombro e asparagi
Trenette salsa riccio e bottarga di muggine
Cefalo carciofi e patate
Ops, mi si è rotta la sfoglia, crema, fragole, caramello salato

CRUDO CRUDO 60

Carpaccio di pesce, mandorla e limone
Mazzancolle, radicchio cicorino, etc.
Seppia, polline, soia
Gambero rosso siciliano, capperi, origano

*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