

IL MENU A' LA CARTE

Per i tavoli superiori a 4 ospiti la scelta a' la carte non è disponibile. Grazie per la collaborazione.

Antipasti

Pesce crudo (<i>un piatto a scelta dal menù "un po' di CRUDO"</i>)	20
Carpaccio di polpo e spinacini	20
Carciofo, salsa prezzemolo, bottarga	20

OSTRICA SUPER SPECIALE *al pz. 7*
Carnosa, soda e croccante, dal sapore dolce

Primi Piatti

Spaghettoni alle vongole "poveracce"	20
Tagliatelle al ragù di Vitellone Bianco dell'Appennino Romagnolo	20

Secondi Piatti

Pesce "alla griglia" senza pane, senza spine	30
Filetto bovino arrosto, radicchio cicorino	28

Dolci

Crema alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao	10
Nuvola di ricotta di bufala DOP, kiwi, ciambella, miele, limone	10

**E' possibile acquistare su prenotazione la nostra pasta di mandorle
(minimo 10 pezzi, 2,00 €/cad.)**

Coperto e prodotti da forno 5

QUASI TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO GLUTEN FREE

BEVANDE

Acqua affinata e microfiltrata Naturale e Gassata	2
Vino a Calice	6/20
Caffè CAGLIARI	3

I MENU' DEGUSTAZIONE

*Il menù degustazione scelto è uguale per tutti gli ospiti del tavolo.
Grazie per la collaborazione.*

PRIMAVERA 2025 60

Carciofo, salsa prezzemolo, bottarga
Carpaccio di polpo e spinacini
Bottoni di branzino, caviale di trota, salsa allo zafferano
Bocconcini di rana pescatrice, cicoria, salsa porro
Nuvola di ricotta di bufala DOP, kiwi, ciambella, miele, limone
Abbinamento al calice - facoltativo (5 vini) 35

SOLO CRUDO 47

Orata, limone fermentato
Tartare di cefalo, senape, misticanza
Mazzancolle, vegetali, avocado
Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini) 20

3 PIATTI A SORPRESA 39

I piatti scelti dallo Chef
(anche fuori menù: antipasto, primo, secondo)
Abbinamento al calice – facoltativo (3 vini) 20

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, pistacchi e anacardi crudi) 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 13. 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.