

MENU A' LA CARTE

Antipasti/Appetizer

Baccalà mantecato, radicchio cicorino <i>Creamed cod, radicchio</i>	20 €
Tartare di pesce, senape, vegetali <i>Raw fish tartare, mustard, vegetables</i>	20 €
Carciofi, bottarga di muggine - <i>Artichokes, mullet bottarga</i>	20 €
Tartara di agnello - <i>Raw lamb tartare</i>	18 €
Verdure di stagione - <i>Seasonal vegetables</i>	15 €

Primi/First Course

Risotto, asparagi, mazzancolle (minimo 2 persone) <i>Risotto, asparagus, prawns (minimum 2 people)</i>	20 €
Maccheroni cacio e pepe in Romagna (pastificio Mancini) <i>Maccheroni pecorino cheese and pepper</i>	20 €
Maccheroni cacio e pepe in Romagna (pastificio Mancini) + salsa riccio <i>Maccheroni pecorino cheese and pepper + sea urchin sauce</i>	22 €
Tagliatelle al ragù - <i>Homemade tagliatelle with beef ragù</i>	18 €

Secondi/Main Course

Pescato Adriatico, salsa salmoriglio <i>Adriatic fish of the day, "salmoriglio" sauce</i>	28 €
Rettangolo di agnello, piselli, cipolla stufata, porro <i>Low-temperature cooked lamb, peas, braised onion, leek</i>	26 €
Petto d'anatra femmina alla Malvasia <i>Female duck breast in Malvasia wine</i>	28 €

Dolci/Dessert

Cre moso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao <i>Creamy hazelnut, cocoa ground, raspberry coulis</i>	10 €
Cre me Caramel al latte di capra e mandorle pralinate <i>Cre me Caramel with goat's milk and pralined almonds</i>	10 €

Coperto e Prodotti da forno (<i>cover and backed goods</i>)	5 €
Acqua affinata e microfiltrata, bibite (<i>soft drinks</i>), birra artigianale (<i>craft beer</i>)	da 2 a 18 €
Vino a calice (<i>wine glass</i>)	da 6 a 30 €
Caffè CAGLIARI	3 €

PERCORSI DEGUSTAZIONE *(TASTING MENU)*

PERCORSO “5 PIATTI DEL GIORNO” **60 €**

Pesce cotto abbinato a vegetali (2 antipasti, primo, secondo, dolce)

*A 5-courses journey based on daily fish (cooked fish)
(2 appetizers, first course, main course, dessert)*

PERCORSO “3 PIATTI A SORPRESA” **39 €**

Pesce cotto abbinato a vegetali (antipasto, primo, secondo)

*A surprise 3-courses journey (cooked fish)
(Appetizer, first course, main course)*

PERCORSO PESCE CRUDO **47 €**

3 pesci crudi in sequenza abbinati a vegetali/frutta

Raw fish selection

3 different raw fish courses with seasonal vegetables/fruit

Abbinamento al calice facoltativo (optional wine pairing) :

5 vini (5 wines) - 4 vini (4 wines) - 3 vini (3 wines) 35 € - 28 € - 20 €

QUASI TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO GLUTEN FREE
ALMOST ALL OF OUR SERVINGS ARE GLUTEN FREE