

## MENU A' LA CARTE

### Antipasti/Appetizer

Canocchie, avocado, rucola selvatica <i>Mantis shrimps, avocado, rocket</i>	20 €
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 ( <b>minimo 2 persone</b> ) <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 €
Filetto di bovino, verdure <i>Roasted beef fillet, seasonal vegetables</i>	35 €

### Dolci/Dessert

Sicilia Bedda Vol. 3 <i>Ricotta, almond, pistachio, orange, cacao</i>	10 €
Cremoso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao <i>Creamy hazelnut, cocoa ground, raspberry coulis</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*