

MENU A' LA CARTE

Antipasti

Canocchie al vapore, vegetali crudi, limone fermentato	18
Tartara di pesce, scarola riccia, salsa mandorla	20
Sgombro, kefir, vegetali, finocchio selvatico	18
Petto d'anatra femmina, albicocche, miso d'orzo, radicchio verde	18

Primi Piatti

Pasta con le sarde a modo mio	20
Risotto, bietole, mazzancolle, ricotta di pecora	20
Cappelletti XL di pescato, canocchie, "bottarga" di gambero, anacardi	20
Pasta al ragù di filetto BOVINO , tagliato al coltello	18

Secondi Piatti

Filetto BOVINO , alla griglia	22
Triglia di scoglio, carota, cipolla in agro dolce, salsa mediterraneo	25
Seppiolino ripieno sporco, cotto al BBQ	20
Polpo "arrosto", patata, arancia, vegetali crudi	25

Dolci

Ricordo di una cassata Siciliana	10
Castagna, meringa, biscotto bretone, fave di cacao	10
Mascarpone, frutto della passione, arachidi cioccolato bianco cotto	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 -28° per necessità di lavorazione.

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, noci di acagiù, 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

OSTRICHE SUPER SPECIAL

Gillardeau - caratteristiche : polposa e succulenta, croccante, finemente dolce **6 € al pz.**
Marennes - Oleron Charente Maritime Bretagne

PERCORSI DEGUSTAZIONE

3 PIATTI A SORPRESA

35

AUTUNNO 22

55

Canocchie al vapore, vegetali crudi, limone fermentato
Sgombro, finocchio selvatico, kefir, radicchio
Cappelletti XL di pescato, canocchie, “bottarga” di gambero, anacardi
Seppiolino ripieno, sporco cotto al BBQ
Castagna, meringa, biscotto bretone, fave di cacao

CRUDO CRUDO

60

Orata, mandorla e limone
Sgombro, cetriolo, senape
Tonno rosso Mediterraneo, olive, pomodoro, prezzemolo
Gambero rosso Siciliano, fave di cacao, limone fermentato

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		5/15
Drinks		7/10
Caffe CAGLIARI monorigine	PURO INDIA 100% Kaapi Royal	3

