

MENU A' LA CARTE

Il menù a' la carte non è disponibile per un numero superiore alle 4 persone. Grazie per la collaborazione

Antipasti

Cefalo alla "puttanesca"	(CRUDO)	20
Tartara di pesce e scarola	(CRUDO)	20
Canocchie, radicchio, cipolla in agrodolce	(CRUDO)	20
Sgombro, cime di rapa, salsa capperi, fumo		20
Canocchie, radicchio, limone fermentato		20
Seppiolino ripieno, salsa porro		20

Ostrica Super Speciale

8/al pz

Carnosa, soda e croccante, dal sapore dolce

Primi Piatti

Risotto, mazzancolle, squacquerone, sedano	(minimo 2 persone)	20
Cappelletti XL di seppia e bietola, cavolfiore e pera cocomerina, quinoa		20
Spaghettoni alla carbonara di mare		20

Secondi Piatti

Leccia, cicoria ripassata, salsa lime		25
Mazzancolle arrosto, cavolo nero, purè di carote bbq, salsa aglio nero		25
IL SECONDO IN EDIZIONE LIMITATA		33

Dolci

Cre moso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao		10
Sicilia Bedda		10
Cake al cioccolato fondente, banana, biscotto al sesamo, yogurt, altro		10

Coperto e prodotti da forno 4

QUASI TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO GLUTEN FREE

BEVANDE

Acqua affinata e microfiltrata Naturale e Gassata		2
Vino a Calice		6/18
Caffè CAGLIARI monorigine PURO INDIA 100% Kaapi Royal		3

PERCORSI DEGUSTAZIONE

*I menù degustazione sono realizzati per l'intero tavolo.
Grazie per la collaborazione*

LA NOBILTA' DEI VEGETALI 38

Mantecato di topinambur, radicchio cicorino, salsa pompelmo
Carota al BBQ su crema di anacardi
Pasta mista ai fagioli borlotti lamon, cavolo nero
Sedano rapa arrosto e passatina di ceci

Abbinamento al calice (4 vini) 28

AUTUNNO 2023 58

Canocchie, radicchio, limone fermentato
Sgombro, cime di rapa, salsa capperi, fumo
Cappelletti XL di seppia e bietola, cavolfiore e pera cocomerina, quinoa
Mazzancolle arrosto, cavolo nero, purè di carote bbq, salsa aglio nero
Cake al cioccolato fondente, banana, biscotto al sesamo, yogurt

Abbinamento al calice (5 vini) 35

3 PIATTI 38

I piatti scelti dallo chef

Abbinamento al calice (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 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.