

MENU A' LA CARTE

Antipasti/Appetizer

Canocchie, scarola ripassata, salsa alici <i>Mantis shrimps, braised escarole, anchovies sauce</i>	20 €
Tartare di pesce, senape, insalatina <i>Raw fish tartare, mustard, salad</i>	20 €
Carciofo, bottarga di muggine <i>Artichoke, mullet bottarga</i>	20 €
Tartara di agnello, vegetali <i>Lamb tartare, vegetables</i>	20 €
Verdure di stagione (<i>Seasonal vegetables</i>)	12 €
Ostrica Super Speciale (<i>Oysters</i>)	7 € cad./each

Primi/First Course

Gnocchi, alici, cime di rapa, pomodoro secco <i>Gnocchi, anchovies, turnip greens, dried tomato</i>	20 €
Spaghettoni pastificio Mancini alla seppia <i>Spaghetti with cuttlefish</i>	20 €
Tagliatelle al ragù <i>Homemade tagliatelle with beef ragù</i>	18 €

Secondi/Main Course

Pescato Adriatico, erbe, salsa agli agrumi <i>Adriatic fish of the day, herbs, citrus fruits sauce</i>	30 €
Calamaro arrosto, sugo dei suoi tentacoli <i>Roasted squid, tentacles sauce</i>	30 €
Petto d'anatra femmina, cavolo nero, salsa all'aglio nero <i>Female duck breast, black cabbage, black garlic sauce</i>	28 €

Dolci/Dessert

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

Coperto e Prodotti da forno (<i>cover and baked 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 diversi pesci crudi abbinati a vegetali/frutta

Raw fish selection
3 different raw fish courses with seasonal vegetables/fruit

***Abbinamento al calice 5 vini – facoltativo* 35 €**

Optional wine pairing (5 wines)

***Abbinamento al calice 3 vini – facoltativo* 20 €**

Optional wine pairing (3 wines)

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