

MENU A' LA CARTE

Antipasti/Appetizer

Canocchie, rucola selvatica, avocado <i>Mantis shrimps, wild rocket, avocado</i>	20 €
Cozze di fondale in umido, senza guscio <i>Shelled boiled mussels</i>	20 €
Tartare di pesce, senape, vegetali <i>Raw fish tartare, mustard, vegetables</i>	20 €
Verdure di stagione - <i>Seasonal vegetables</i>	12 €

Primi/First Course

Spaghettone, asparagi, gamberetto rosa <i>Spaghetti, asparagus, small pink shrimps</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>	28/30 €
Filetto di bovino italiano <i>Italian beef fillet</i>	32 €

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