

ANTIPASTI / STARTERS

Insalata Tuerreda	14.00
Insalata Verde, Stracciatella, Prosciutto Crudo, Pomodorini e Pesca Green Salad with Stracciatella Cheese, Parma Ham, Cherry Tomatoes and Peach (3)	
Tentacoli di Polpo Caramellati su Crema di Yogurt Greco e Erba Cipollina *	18.00
Caramelized Octopus Tentacles on Greek Yogurt Cream with Chives (2-3-4-13-14)	
Antipasto Sardo	14.00
Parma Ham, Sardinian Dry Sausage, Jowls, Pecorino Cheese, Cream of Pecorino Cheese, Olives, Carasau Bread (2-3)	
Carpaccio di Affumicati di Mare con Rucola e Pomodorini	16.00
Tonno, Pesce Spada, Salmone Carpaccio of Smoked Fish; Tuna, Swordfish, Salmon with Rocket and Cherry Tomatoes (2-5)	

CRUDITE' / RAW SEAFOOD

Misto di Crudità, Gamberi, Scampi (secondo disponibilità)	26.00
Ostriche Sarde, Tonno Marinato *	
Mixed Selection of Crudità, Prawn, Scampi (upon availability) Sardinian Oysters, Marinated Tuna (4-5-8)	
Royal Crudità (Min. 2 Persone), Gamberi, Scampi (secondo disponibilità), Ostriche Sarde, Tonno Marinato, Frutta di Stagione *	65.00
Royal Crudità (Min. 2 Persons), Prawns, Scampi (upon availability) Sardinian Oysters, Marinated Tuna, Seasonal Fruit (5-8-14)	
Ostriche Sarde	4.00/al pezzo
Sardinian Oysters (4)	per piece
Tartare di Gambero Rosso con Scaglie di Mandorle, Mousse di Avocado *	22.00
e Sfoglia Croccante di Riso Bianco Red Prawn Tartare with Almond Flakes, Avocado Mousse and Crunchy Rice Pastry (1-8-9-14)	
Tartare di Tonno con Crema di Bufala, Capperi e Crumble al Limone *	22.00
Tuna Tartare with Buffalo Cream Cheese, Capers, Lemon Crumble (2-3-5-14)	

PRIMI / FIRST COURSES

Risotto con Gambero "Cotto e Crudo" con Crema di Zucchine (Min. 2 Pers.) *	22.00
Risotto with Cooked and Raw Shrimps and Zucchini Cream (Min. 2 Pers.) (2-8)	
Spaghetti Vongole e Bottarga	24.00
Spaghetti with Clams and Bottarga in White Sauce (2-3-8)	
Fregola con Mezza Astice Canadese, Bottarga e Pomodorini Cherry *	25.00
Sardinian Ground Pasta with Lobster, Bottarga and Cherry Tomato (2-3-5-8)	
Fagottini di Mare (Orata di Mare, Merluzzo, Gamberi) su Letto di Burrata e Battuta di Gambero Rosso *	24.00
Sea Dumplings (Tuna, Swordfish, Shrimps) on Burrata Cheese and Red Shrimp Tartare (1-2-3-5)	
Mezze Maniche con Pesto di Basilico, Pomodorini e Stracciatella	18.00
Short Pasta with Basil Pesto, Cherry Tomatoes and Stracciatella Cheese (2-3-9)	
Culorgiones di Cernia al Nero di Seppia con Vongole, Bottarga, Granella di Pistacchio e Scorza di Limone	22.00
Culorgiones of Grouper with Cuttlefish Ink, Clams, Bottarga, Pistachio Grains and Lemon Zest (1-2-3-4-5-9)	
Linguine all'Astice Blu a Scelta dal Nostro Acquario	14.00 all'etto/
Linguini with Blue Lobster of Your Choice from Our Aquarium (2-7-8)	hectogram
Linguine all'Aragosta a Scelta dal Nostro Acquario	16.00 all'etto/
Linguini with Red Lobster of Your Choice from Our Aquarium (2-7-8)	hectogram
Linguine al Granchione a Scelta dal Nostro Acquario	9.00 all'etto/
Linguini with Crab in Fresh Tomato Sauce of Your Choice from Our Aquarium (2-7-8)	hectogram

MENU BAMBINI / KIDS MENU

Ravioli con Ricotta e Spinaci al Pomodoro Fresco	14.00
Fresh Pasta Stuffed with Ricotta Cheese and Spinach served in a Fresh Tomato Sauce (1-2-3-7)	
Cotoletta di Pollo alla Milanese con Patatine Fritte *	14.00
Deep Fried Chicken Breast served with French Fries (1-2-3)	

SECONDI / MAIN COURSES

Frittura Mista di Tuerreda con Salsa Tartara *	22.00
Mixed Selection of Deep Fried Seafood (Squids, Minnows, Prawns) with Tartare Dip Sauce (1-2-3-5-8)	
Frittura di Calamari con Salsa Tartara *	20.00
Deep Fried Squids with Tartare Dip Sauce (1-2-3-5-8)	
Aragosta alla Catalana / Sarda	16.00 all'etto / hectogram
Steamed Red Lobster served with a Cold Sauce (Olive Oil, Lemon, Onions, Tomatoes) / Olive Oil and Lemon (7-8)	
Astice Blu alla Catalana / alla Sarda	14.00 all'etto / hectogram
Steamed Blue Lobster / Canadian Lobster served with a Cold Sauce (Olive Oil, Lemon, Onions, Tomatoes) / Olive Oil and Lemon (7-8)	
Pescato del Giorno alla Griglia / alla Catalana / alla Vernaccia / Patate, Zafferano e Pomodorini Cherry	7.00 all'etto / hectogram
Fresh Catch of the Day. Ask your Waiter for the Type of Cooking Grilled / Catalan Sauce (Olive Oil, Lemon, Cherry Tomatoes, Onions) / Vernaccia / Potatoes, Saffron and Cherry Tomatoes (2-5)	
Lingotto di Tonno alla Griglia con Erba Cipollina e Salsa Teryaki	22.00
Ingot of Grilled Tuna with Chives and Teryaki Sauce (1-4-12)	
Calamari Locali Grigliati con Pesto di Rucola e Verdure Croccanti	20.00
Grilled Local Squid on Rocket Sauce with Crunchy Vegetables (2-5-9)	
Entrecote alla Griglia con Insalata Mista / Patate al Forno *	22.00
Grilled Rib Eye served with Mixed Salad / French Fries	
Filetto di Manzo ai Ferri con Patate al Forno / Insalata Mista *	26.00
Grilled Beef Fillet Steak served with Baked Potatoes / Mixed Salad	
Gamberoni Rossi alla Griglia con Aglio e Prezzemolo *	14.00 all'etto hectogram
Grilled Red Shrimps with Garlic and Parsley (8)	
Seppia alla Griglia con Aglio e Prezzemolo su Letto di Rucola e Pomodorini *	22.00
Grilled Cuttlefish with Garlic, Parsley, Rocket and Cherry Tomatoes (8)	

CONTORNI / SIDES

Insalata Mista (Verde, Pomodoro, Mais, Carote)	9.00
Mixed Salad (Green, Tomatoes, Sweetcorn, Carrots)	
Patatine Fritte *	6.00
French Fries (1-2-3)	
Verdure alla Griglia (Pomodori, Radiccio, Zucchine, Melanzane)	7.00
Mixed Grilled Vegetables (Tomatoes, Radish, Zucchini, Eggplant)	

DOLCI / DESSERTS

Tagliata di Frutta Mista Mixed Fruit Salad	8.00
Raviolini Dolci Deep Fried Ravioli served with Honey or Sugar (1-2-3)	6.00
Seadas con Miele Typical Sardinian Deep Fried Large Ravioli served with Honey (1-2-3)	6.00
Tiramisù della Casa Homemade Tiramisù (1-2-3)	6.00
Tiramisù senza Glutine e Lattosio * Tiramisù Gluten and Lactose Free	6.00
Dessert Pardula (Biscotto di Mandorle, Crema Gelato al Gusto Pardula e Cremoso al Cioccolato Bianco Piemontese) * Almond Biscuit, Pardula Flavored Gelato, Piedmont White Chocolate Cream (1-2-3-9-12)	6.00
Dessert Aranzada (Biscotto di Mandorle, Crema Gelato al Gusto Aranzada, Mandorle Tostate e Arancia) * Almond Biscuit, Aranzada Flavored Gelato, Toasted Almonds and Orange (2-3-9)	6.00
Dessert Pistacchio (Biscotto di Mandorle, Crema Gelato al Pistacchio di Bronte, Cremoso al Cioccolato Piemontese) * Almond Biscuit, Bronte Pistachio Gelato, Piedmont Chocolate Cream (2-3-9)	6.00
Dessert Lampone (Biscotto di Mandorle, Crema di Gelato al Formaggio di Latte Sardo, Gelée di Lamponi di Sardegna) * Almond Biscuit, Sardinian Milk Cheese Gelato, Gelée of Sardinian Raspberries (2-3-9)	6.00
Dessert Torrone di Sardegna (Croccante Cialda al Cioccolato Fondente e Mandorle, Vellutata Crema di Gelato al Torrone con Miele di Corbezzolo, Nocciole Pralinate) * Crunchy Dark Chocolate and Almond Wafer, Velvety Nougat Flavored Gelato, Strawberry Tree Honey and Caramelized Hazelnuts (2-3-9)	6.00

COPERTO / COVER 2,50 €

I prodotti indicati con * possono essere congelati o soggetti a preventivo trattamento di recupero (Abbattimento in loco) in accordo con il regolamento 853/2004.

Nei nostri piatti sono presenti ingredienti considerati Allergeni (Regolamento 1169/2011 UE), chiedi al nostro Staff per informazioni dettagliate. Siamo preparati per accogliervi nel modo migliore.

The products indicated with * may be frozen or are subjected to preventive recovery treatments (Blast Chilling Process) according to EC Regulation 853/2004. In our dishes there are ingredients considered Allergens (Regulation 1169/2011 UE), ask our Staff for detailed informations. We are prepared to welcome you in the best way.

LISTA DEGLI ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS

- 1)UOVA / EGGS and egg products
- 2)CEREALI / CEREALS containing gluten such as wheat, rye, barley, oats spelled, kamut and their derived strains and derived products
- 3)LATTE / MILK and milked based products (including lactose)
- 4)MOLLUSCHI / SHELLFISH and shellfish products
- 5)PESCE / FISH and fish products
- 6)SESAMO / SESAME SEEDS and products based on sesame seeds
- 7)SEDANO / CELERY and celery based products
- 8)CROSTACEI / CRUSTACEANS and products based on crustaceans
- 9)FRUTTA A GUSCIO / NUTS like almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products
- 10)ARACHIDI / PEANUTS and peanut based products
- 11)MOSTARDA / MUSTARD and mustard based products
- 12)SOIA / SOY
- 13)LUPINI / LUPINI and lupin based products
- 14)ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHUR DIOXIDE, SULPHITES