

ANTIPASTI • Starters

3 PIATTI A SCELTA 26 per pers.
3 dishes of your choice min. 2 pers.

4 PIATTI A SCELTA 32 per pers.
4 dishes of your choice min. 2 pers.

Crudo di tonno con le salse in abbinamento* 18
Raw Tuna Platter with assorted sauces

Filetto di baccalà in pastella con salsa agliata algherese* 15
Battered Cod Fillet with Algherese Garlic Sauce

Tartare di manzetta, midollo arrosto e pan brioche 18 ♥
Veal Tartare, Roasted Bone Marrow & Brioche Bread

Zuppetta di cozze e crostini 14
Mussel and Croutons Soup

Croquette di prosciutto con salame affumicato "chorizo" 10
Ham Croquettes with Cured Chorizo

Croquette di prosciutto con gamberi rossi crudi* 16
Ham Croquettes with Raw Red Prawns

Acciughe del cantabrico su pan brioche e burro affumicato 14
Cantabrian Anchovies on Brioche with Smoked Butter

Ostriche panate e fritte con spuma speziata e agrumi* 12 ♥
Breaded and Fried Oysters with Spiced Citrus Foam

Fiori di zucca croccanti, alici marinate, stracciatella e gazpacho di pomodori verdi 15 ♥
Crispy zucchini flowers, marinated anchovies, stracciatella cheese, and green tomato gazpacho

PRIMI PIATTI • First courses

Paella di riso al nero con ragù di seppie, gamberi e cozze* 22
Black Rice Paella with Cuttlefish Ragù, Prawns & Mussels

Spaghetti spezzati con stufato di tonno,* patate e vongole 20 ♥
Broken Spaghetti with Tuna Stew, Potatoes & Clams

Tortelli di spalla di maialino, funghi antunna e pecorino* 18
Pork Shoulder Tortelli with Antunna Mushrooms & Pecorino

Linguine al burro, acciughe del cantabrico e bottarga di muggine 18 ♥
Linguine with Anchovy Butter and Bottarga

Ravioli "culurgiones" di patate e pecorino* 16 
in salsa di pomodoro e basilico
"Culurgiones" Potato & Pecorino Ravioli in Tomato & Basil Sauce

SECONDI PIATTI • Main courses

Calamari fritti con verdure in pastella e mayo al limone* 20
Fried Calamari with Tempura Vegetables & Lemon Mayo

Filetto di tonno alla griglia con le salse in abbinamento* 22
Grilled Tuna Fillet with Paired Sauces

Polpo locale arrosto "secondo idea dello chef"* 22 ♥
Roasted Local Octopus (chef's special)

Cuore di costata frollata alla plancia con salsa di erbe 22
Grilled Ribeye Heart with Herb Sauce

Secreto di maiale iberico con verdure in agrodolce e capperi 20
Iberian pork secreto with sweet vegetables glazed and capers

SPAZIO VEGETARIANO • Vegetarian Options

Melanzane arrosto in salsa teriyaki 8 ♥ 
Roasted eggplant in teriyaki sauce

Hummus di ceci, pomodorini, olive e capperi 10 
Chickpea hummus with olives, capers, and cherry tomatoes

Caponata alle verdure di stagione al forno 8 
Baked seasonal vegetable caponata

Pinsa romana, burrata, pomodoro secco e peperoncini "piparras" 10 
Pinsa tomato and burrata, dried tomato and piparras

Formaggio pecorino arrosto con chutney di pomodoro 9 
Roasted pecorino cheese and tomato chutney

DESSERT

Mousse al cioccolato bianco e frutto della passione con finanziaria al cacao 8 ♥
White Chocolate & Passion Fruit Mousse with Cocoa Financier

Variazione di fragole, panna cotta e kumquat 8
Strawberry Variation with Panna Cotta

Gelato al sesamo nero con marmellata alle clementine d'inverno 7
Black Sesame Ice Cream with Winter Clementine Compote

Sorbetto alle pesche 5
Peach sorbet

BOLLICINE • Sparkling wine

		
Prosecco	€ 5,00	€ 25,00
Oscarì Metodo Classico <i>Sella&Mosca</i>	€ 6,00	€ 36,00
Ferrari Maximun metodo classico <i>Blanc de blancs</i>	€ 7,00	€ 40,00
Franciacorta <i>Franca Contea</i>	€ 7,00	€ 40,00
CHAMPAGNE Louis Roeder Collection		€ 80,00
ROSÈ Anemone <i>Sella&Mosca</i>	€ 5,00	€ 25,00

VINO BIANCO • White wine

		
Vino del giorno	€ Variabile	
Biancosassu <i>Luca Sassu Vermentino BIO</i>	€ 6,00	€ 30,00
Saldenya <i>Vermentino Podere guardia Grande</i>	€ 6,00	€ 30,00
Karmis <i>Vermentino - Vernaccia</i>	€ 5,00	€ 25,00
Chlamys <i>Vermentino di Sardegna DOC</i>	€ 5,00	€ 25,00
Anthalire <i>Vermentino di Sardegna</i>	€ 5,00	€ 25,00
Solo Tredici <i>Vermentino G. Palmas</i>	€ 6,00	€ 30,00
Monteoro <i>Vermentino di Gallura</i>	€ 6,00	€ 30,00
Sauvignon - Fernway <i>Nuova Zelanda</i>	€ 6,00	€ 30,00
Gewurztraminer <i>Alto Adige</i>	€ 6,00	€ 30,00

VINO ROSSO • Red wine

		
Vino del giorno	€ Variabile	
Kressia <i>Cagnulari</i>	€ 6,00	€ 30,00
Syrax <i>G.Palmas</i>	€ 6,00	€ 30,00
Nascimento <i>Cannonau Podere Guardia Grande</i>	€ 6,00	€ 30,00
Cabernet <i>Palmas</i>	€ 6,00	€ 30,00
Montetorru <i>cannonau</i>	€ 5,00	€ 25,00
Campofiorin <i>Masi Veneto corvina rondinella</i>	€ 6,00	€ 30,00

SOFT DRINK

Bibite	€ 4,00
Acqua	€ 3,00
Acqua 0,50	€ 2,00

KOMBUCHA

Con frutta di stagione	€ 6,00
------------------------	--------

BIRRE • Beer

Ichnusa cl33 <i>Sardegna</i>	€ 4,00
Ichnusa non filtrata cl.33 <i>Sardegna</i>	€ 5,00
Menabrea cl.33 <i>Piemonte</i>	€ 5,00
Nanu Moru Russella cl33 <i>Sardegna</i>	€ 6,50
Blanche cl33 <i>Belgio</i>	€ 5,00
Session IPA Riff P3 cl33 <i>Sardegna</i>	€ 6,00
IPA 50 Nodi P3 cl33 <i>Sardegna</i>	€ 6,00
Corona cl33 <i>Messico</i>	€ 5,00

SPIRITS

		
Sangria	€ 25,00	€ 7,00
Spritz aperol-campari		€ 8,00
Gin tonic		€ 10 / 13,00
Cocktail "MOS"		€ 8
Rum-wiskey		€ 8 / 10,00
Grappa		€ 6,00
Digestivo classico		€ 4,00
Digestivo special		€ 6,00
Vino da dessert		€ 6,00
Moscato		€ 6,00

CAFFETTERIA • Coffe

Caffè	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00

* In mancanza di reperibilità del prodotto fresco potremmo utilizzare un congelato di buona qualità
Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti di temperatura per preservarne le qualità organolettiche
secondo le normative CEE

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato il regolamento cee 1169) presenti nelle ricette a disposizione
in questo ristorante si prega di contattare prima dell'ordine del piatto o bevanda il responsabile di sala sugli ingredienti allergenici

ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES

For information about allergenic ingredients (attached EU regulations 1169) present in the recipes of this restaurant, please
contact us regarding allergenic ingredients before ordering the dish or drink.