

ANTIPASTI / STARTERS

Ostriche <i>Oysters</i>	4 cd <i>each</i>
Carpaccio di pesce, "secondo idea dello chef"* <i>Fish carpaccio, the Chef's recipe</i>	€ Variabile
Baccalà fritto, sardine panate con provola affumicata** <i>Fried codfish, breaded sardines and smoked provola cheese</i>	14
Zuppetta di cozze e crostoni all'aglio <i>Mussel soup with garlic crostoni</i>	14
Formaggio "peretta" arrosto e verdure alla brace <i>Roasted "peretta" raw milk cheese with grilled vegetables</i>	14
Tartare di manzetta con le sue salse in abbinamento <i>Beef tartare, with its matching sauces</i>	18
Agliata di pesce, salsa tipica algherese a base di pomodoro secco* <i>Fish in "agliata", a sun dried tomato and vinegar sauce typical of Alghero</i>	14
Anemoni di mare fritti** <i>Fried sea anemones</i>	15
Antipasto del giorno <i>Starter of the day</i>	€ Variabile

DAL BANCONE / FROM THE COUNTER

Selezione di salumi di Oliena e sott'olii <i>Selection of cured meats from Oliena and vegetables in oil</i>	Piccolo / Grande <i>Small / Big</i> 16 / 20
Selezione di formaggi sardi e marmellate <i>Selection of Sardinian cheeses with jams</i>	16 / 20
Degustazione di creme e sott'olii vegetali "Sa Marigosa" <i>Taste of "Sa Marigosa" cremes and vegetables in oil</i>	11

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno / Verdure alla griglia / Insalata mista <i>Baked potatoes / Grilled vegetables / Mixed salad</i>	5
---	---

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Paella di fregula, "secondo idea dello chef"* <i>"Fregula" pasta paella, the Chef's recipe</i>	20
Tagliolini in crosta di pecorino e salvia, bottarga di muggine o con tartufo <i>Tagliolini pasta in pecorino cheese crust, sage and "bottarga" (dried fish roe) or truffles</i>	18 / 20
Linguine alle vongole, bottarga e limone <i>Linguini pasta with clams, "bottarga" (dried fish roe) and lemon</i>	18
"Culurgiones" ravioli di patate e menta in salsa di pomodoro arrosto <i>"Culurgiones" Sardinian potato and mint ravioli in roasted tomato and basil sauce</i>	16
Pasta del giorno "secondo mercato"* <i>Pasta of the day</i>	€ Variabile

SECONDI PIATTI DI PESCE / MAIN COURSES WITH FISH

Polpo arrosto, "secondo idea dello chef"* <i>Octopus on a plank, the Chef's recipe</i>	20
Filetto di pesce con le sue salse in abbinamento* <i>Fish fillet with its matching sauces</i>	20
Calamari o/e gamberi fritti ** <i>Fried squids or/and shrimp</i>	16 / 18

SECONDI PIATTI DI CARNE / MAIN COURSES WITH MEAT

Maialino croccante della tradizione <i>Crispy baby pork of tradition</i>	20
Tagliata di scottona sarda (350g) <i>Cut of Sardinian beef steak</i>	22
Costata di scottona con differenti frollature <i>Beef entrecôte in various stages of maturation</i>	8 hg
Bistecca alla forentina con filetto min. 1kg <i>Florentine steak with fillet</i>	7 hg
Stufato del giorno <i>Stew of the day</i>	€ Variabile

*Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti di temperatura per preservare le qualità organolettiche secondo le normative UE
As per EU regulation, some of our products are reduced in temperature to preserve their organoleptic propeties

** In mancanza di reperibilità del prodotto fresco potremmo utilizzare un congelato di buona qualità
If fresh product is unavailable, we may use a high quality frozen product



I nostri amici fornitori e i loro prodotti

Polpa di ricci certificata az. "Sun & Sea" Alghero	Km 0	Pane fresco "La nicchia dei sapori" Alghero	Km 0
Caprini ed Erborinati az. "Argiolas" Dolianova	Km 239	Ravioli di ricotta dolci az. "Bon Bons" Alghero	Km 0
Yogurt di pecora e ricotta affumicata az. "Domus Lattea" Ittiri	Km 20	Cappero az. "Selargino" Selargius	Km 249
Olio extravergine az. "Accademia Olearia" Aghero	Km 0	Pomodori datterino az. "Bambalá" Olmedo	Km 13
Pasta secca az. "Pastificio dei Profeti" Capoterra	Km 259	Zafferano az. "Cumpanzos" Olmedo	Km 13
Andarinos e Lorighittas az. "Andarinos" Usini	Km 40	Ortofrutta Sarda Alghero	Km 0
Fregula az. "Pasta D'Autore" Cagliari	Km 223	Carciofi az. "Pinna" Ittiri	Km 30
Marmellate az. "Mammai" Serrenti	Km 180	Olio lentischio e acqua aromatizzate Az. "Mediflora" Pula	Km 277
Miele az. "Simbula Albino" Sini	Km 172	Legumi secchi e semola cop. "Sandro Sole" Marmilla	Km 179
Coniglio az. "G.M.O. Cunicoltura" Laerru	Km 83	Mandorle az. "Hivu" Oliena	Km 163
Spezie aromatiche az. "Brai / Loi" Muravera	Km 279	Patate viola az. "Fioba" Arborea	Km 148
Bottarga di tonno e muggine Bottarfish Alghero	Km 0	Fior di Latte az. "Arborea" Arborea	Km 148
Panadas "Francesco in pasta" Sassari	Km 37	Sott'Oli e creme vegetali az. "Sa Marigosa" Cabras	Km 143
Macelleria az. "Macelleria da Giuseppe" Alghero	Km 0	Tumbarelle e Culurgiones az. "Biscottificio Demelas" Stintino	Km 52
Mercatino Coldiretti Alghero	Km 0	Seadas az. "Fantasia della pasta fresca" Alghero	Km 0
Formaggio caciotta e ricotta Soc. Agricola "F.Ili Saba" Sassari	Km 37	Olio extravergine az. "Sartore" Alghero	Km 0
Pesce mercato primo pescato Alghero	Km 0	Salumi az. "Puddu" Oliena	Km 144
Tartufi az. "Isola dei sapori" Laconi	Km 163	Riso az. "Passiu" Oristano	Km 135
Pane Carasau az. "Soru" Ovodda	Km 141	Pasta artigianale az. "Montes" Arzana	Km 193
Pane Pergamena az. "Cherchi" Aghero	Km 0	Olio extravergine az. "Nure" S. Maria la Palma	Km 24
Riso Venere az. "Agricola Falchi" Oristano	Km 135	Gelati Artigianali az. "Boni meda" Valledoria	Km 82
Pescato az. "Capitan Mimmo" Alghero	Km 0	Prosciutto di pecora az. "Genuina" Ploaghe	Km 50
Pecorino e peretta az. "Funtana Cana" Pattada	Km 101	Passata di pomodoro az. "Sa Marigosa" Cabras	Km 99
Ceci e vegetali az. "Quadrifoglio" Parco Porto Conte	Km 15	Zafferano az. "Zafferano" Alghero	Km 0
Fiore Sardo Gavoi	Km 137	Formaggio Casizolu az. "Santa ittoria" Santo Lussurgiu	Km 89
Cipolle di Banari	Km 55	Pecorino Romano az. "Argiolas" Dolianova	Km 224
Maialini az agricola "f.Ili Riu" Lago di Baratz	Km 0	Peretta di Perfugas az. "F.Ili Piga" Perfugas	Km 82
Casadina az. "Sa Panada Pinta" Oliena	Km 134	Pasta secca az. "Tanda & Spada" Monte Granatico	Km 97
Zafferano azienda agricola Vaill di Davide Casu Alghero	Km 0	Aceto di Vermentino e Cannonau "Oleificio San Giuliano" Alghero	Km 0

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.