

## ANTIPASTI

- Burratina artesanal con tomate y pesto de albahaca 12,00€
- Caponata de berenjenas 11,00€
- Mortadella de Trufa 12,50€
- Ensalada de rucola con tomatitos y fresas en canasta crujiente de parmesano con granada. 12,00€
- Foie a la plancha con peras al vino tinto 16,00€
- Ensalada sarda (pepino, puerros, tomatitos, anchoas y pan carasau) 11,50€
- Triangulos de masa filo rellenos de espárragos y ricotta con salsa de chalote 12,50€
- Albondigas de cordero estofadas con habas y menta 13,00€
- Flan de pecorino Sardo D.O.P con escamas de bottarga y hinojos 14,00€

## PASTA HECHA EN CASA

- Risotto Carnaroli con espárragos, avellanas y stracchino, mantecato a la italiana 13,50€
- Ravioli rellenos de alcachofas con salsa de tomatitos y bottarga 16,00€
- Pappardelle con ragú de cordero y armidda "oregano" de Sardegna 15,00€
- Spaghetti chitarra con 1/2 bogavante y tomate pachino flambeado al brandy (un toque picante) 25,00€
- Tagliatelle con crema suave de queso tartufada y virutas de Parmigiano Reggiano 16,00€
- Culurgiones all'ogliastrina (raviolis típicos de Cerdeña) rellenos de patatas y albahaca con salsa de tomate y Pecorino Sardo DOP 15,00€
- Fregola (pasta típica de Sardegna) con azafran, mejillones, almejas gambas rojas y bottarga 18,00€

## SEGUNDOS PLATOS

### PESCADO

- Rodaballo a l horno con olivas negras, tomatitos y patatas esfumado con vino blanco 18,50€
- Gambas en crosta de pan carasau aromatizado 18,50€

### CARNE

- Tagliata de Solomillo de buey a la sal, servida con rucola, tomate cherry, aceite de trufa y virutas de Parmigiano Reggiano D.O.P 26,50€
- Costillas de Cordero empanizadas con finas hierbas acompañado con verduritas 20,00€
- Magret de Pato a la plancha con cebollitas en agridulce 18,50€