

ANTIPASTI / STARTERS

Ostriche Oysters	4 cd each
Carpaccio di pesce, “secondo idea dello chef”** Fish carpaccio, the Chef's recipe	20 
Baccalà fritto, sardine panate con provola affumicata** Fried codfish, breaded sardines and smoked provola cheese	16
Zuppetta di cozze e crostoni all’aglio Mussel soup with garlic crostoni	16
Gambero alla plancia, melone, sedano e mayo alle erbe* Grilled prawn, melon, celery, and herb mayonnaise	20
Formaggio peretta arrosto e verdure alla brace Roasted “peretta” raw milk cheese with grilled vegetables	16
Insalatina di razza, patate, zucchine e fiori Ray fish salad with potatoes, zucchini, and flowers	16
Terrina di maialino croccante, taccole e succo di pomodori datterini Terrine of crispy suckling pig, snow peas, and date tomato juice	15
Tartare di manzetta, uovo croccante, nocciole e ricotta di Osilo Tartare of young beef, crispy egg, hazelnuts, and Osilo ricotta	20
Agliata di pesce, salsa tipica algherese a base di pomodoro secco* Fish in “agliata”, a sun dried tomato and vinegar sauce typical of Alghero	16
Anemoni fritti** Fried sea anemone	18

DAL BANCONE / FROM THE COUNTER

Selezione di salumi di Oliena e sott’olii Selection of cured meats from Oliena and vegetables in oil	Piccolo / Grande Small / Big
Selezione di formaggi sardi e marmellate Selection of Sardinian cheeses with jams	18 / 22
Degustazione di creme e sott’ olii vegetali “Sa Marigosa” Taste of “Sa Marigosa” cremes and vegetables in oil	18 / 22 

CONTORNI / SIDE DISHES

Patate al forno / Verdure alla griglia / Insalata mista Baked potatoes / Grilled vegetables / Mixed salad	6
--	---

PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

Paella di fregula, stufato di seppie, coniglio alla cacciatora e cozze Fregula paella with stewed cuttlefish, hunter-style rabbit, and mussels	24
Tagliolini in crosta di pecorino e salvia, bottarga di muggine o tartufo Tagliolini in a pecorino cheese and sage crust, with grey mullet bottarga or truffle	20 / 22 
Linguine alle vongole, bottarga e limone Linguini pasta with clams, “bottarga” (dried fish roe) and lemon	24
Maltagliati di semola in leggera zuppetta ai frutti di mare, crostacei e zucchine “Maltagliati” pasta in a light seafood broth with shellfish and zucchini	22
Tortello farcito con ragù d’agnello, bieta e fonduta di pecorino Tortello filled with lamb ragù, Swiss chard, and pecorino cheese fondue	20
“Culurgiones” ravioli di patate e menta in salsa di pomodoro arrosto “Culurgiones” Sardinian potato and mint ravioli in roasted tomato and basil sauce	18

SECONDI PIATTI DI PESCE / MAIN COURSES WITH FISH

Filetto di Pesce spada panato al carasau, pomodorini, capperi e cipollotto Breaded swordfish fillet with carasau bread, cherry tomatoes, capers, and spring onion	22 
Polpo alla plancia, salsa speziata e radicchio in agro Grilled octopus, spiced sauce, and tangy radicchio	22
Calamari o/e gamberi fritti ** Fried squids or/and shrimp	20 / 22

SECONDI PIATTI DI CARNE / MAIN COURSES WITH MEAT

Maialino croccante, indivia laccata e albicocche Crispy suckling pig, glazed endive, and apricots	25
Brasato di manzetta, fondente di patate e pere in agro Brasato di manzetta, fondente di patate e pere in agro	22
Arrosticino di pecora, insalata di fagiolini, pomodorini e finocchietto Sheep skewers, green bean salad, cherry tomatoes, and wild fennel	20
Tagliata di scottona sarda (350g) Cut of Sardinian beef steak	25
Costata di scottona con differenti frollature Beef entrecôte in various stages of maturation	8 hg
Bistecca alla fiorentina con filetto min. 1kg Florentine steak with fillet	7 hg

*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 properties

** 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.