

In conformità con la disposizione del Regolamento Europeo n. 1169/2011 ma soprattutto al fine di proteggere i nostri clienti, vi informiamo che nei nostri piatti non si può escludere la presenza di allergeni e che abbiamo piatti che possono contenere allergeni o hanno allergeni previsti nelle nostre ricette.

LISTA DEI 14 ALLERGENI A DICHIARAZIONE OBBLIGATORIA

- 1) **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2) **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3) **Uova e prodotti a base di uova.** (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4) **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5) **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6) **Soia e prodotti a base di soia**, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
- 7) **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8) **Frutta a guscio** vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9) **Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10) **Senape e prodotti a base di senape.**
- 11) **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12) **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) **Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14) **Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

Consigliamo ai nostri clienti che hanno problemi con intolleranze o allergie agli elementi sopra indicati, di avvisare il personale al momento della prenotazione o della comanda per consentire alla cucina di lavare correttamente ed evitare la contaminazione anche minima delle pietanze. Il nostro personale di sala è a disposizione per fornirvi il supporto necessario alla vostra scelta.

* Alcuni elementi in questi piatti possono essere surgelati.

In accordance with the provisions of European Regulation no. 1169/2011, but above all to protect our customers, we inform you that the presence of allergens cannot be excluded in our dishes and that we have dishes that may contain allergens or have allergens foreseen in our recipes.

LIST OF 14 ALLERGENS THAT MUST BE MANDATORY DECLARATION

- 1) **Cereals containing gluten** (i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains) and products thereof, except: Wheat-based glucose syrups, including dextrose; Wheat-based maltodextrins; Barley-based glucose syrups; Cereals used for the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 2) **Crustaceans and products thereof.**
- 3) **Eggs and products thereof** (including eggs of all oviparous species).
- 4) **Fish and products thereof**, except: fish gelatine used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations; gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.
- 5) **Peanuts and products thereof.**
- 6) **Soybeans and products thereof**, except: refined soybean oil and fat; Natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybeans; vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybeans; plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybeans.
- 7) **Milk and milk products** (including lactose), except: whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; lactoferrin (includes cow's, goat's, and sheep's milk, and all products derived therefrom).
- 8) **Tree nuts**, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 9) **Celery and products thereof.**
- 10) **Mustard and products thereof.**
- 11) **Sesame seeds and products thereof.**
- 12) **Sulfur dioxide and sulphites** in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as total SO₂, to be calculated for products as offered ready for consumption or reconstituted according to the manufacturers' instructions.
- 13) **Lupins and lupin-based products.**
- 14) **Molluscs and mollusc-based products.**

We recommend that our guests with intolerances or allergies to any of the above ingredients inform our staff at the time of booking or placing their order. This will allow the kitchen to work properly and prevent even the slightest contamination of the dishes. Our dining room staff is available to provide you with the necessary assistance in making your choice.

* Some items in these dishes may be frozen.

Aperitivi

Aperitifs



Gin Tonic Oro allo Zafferano

€ 12,00

Per questo Gin Tonic usiamo il gin più esclusivo prodotto da DiBaldo: “Gin Oro allo zafferano” e acqua tonica al sambuco.

Aromatico, leggero e digeribile è perfetto prima di iniziare il pasto.

For this Gin Tonic we use the most exclusive gin produced by DiBaldo:

Gin Oro with saffron and elderflower tonic water.

Aromatic, light and digestible, it is perfect before starting a meal.

Gin Tonic Argento

€ 10,00

Per questo Gin Tonic usiamo il gin “Argento Dry” prodotto da DiBaldo e acqua tonica Indian.

For this Gin Tonic we use the Silver Dry gin produced by DiBaldo with Indian tonic water.

Aperol Spritz

€ 7,00

Grappe Marzadro

Domandate al nostro personale la carta delle grappe per scegliere la vostra grappa trentina preferita

Ask our staff for the grappa menu to choose your favorite Trentino grappa.

Antipasti

Appetizers



Stick di polenta fritta e squaquerone di Romagna D.O.P. € 13,00

Croccanti stick di polenta fritta (fatti con farina di mais) accompagnati da un formaggio fresco di Romagna (territorio tra Bologna e il mare).

Piatto perfetto da condividere in attesa della portata principale.

Crispy fried polenta sticks (made with corn flour) accompanied by a fresh cheese from Romagna (the area between Bologna and the sea).

Perfect dish to share while waiting for the main course.

Allergeni - *Allergens* (7)

Tagliere Sardegna doppio € 32,00

Le tipiche crescentine fritte emiliane (fatte con farina di grano tenero, latte, lievito di birra, sale) che accompagnano salumi e formaggi.

(Per due persone).

The typical fried crescentine from Emilia (made with soft wheat flour, milk, brewer's yeast, and salt) that accompany cured meats and cheeses.

(For two people).

Allergeni - *Allergens* (1) (7)

Tagliere singolo crescentine e formaggi € 16,00

Le tipiche crescentine fritte emiliane (fatte con farina di grano tenero, latte, lievito di birra, sale) e formaggi.

(Porzione singola).

The typical fried crescentine from Emilia (made with soft wheat flour, milk, brewer's yeast, and salt) and cheeses.

(Single portion).

Allergeni - *Allergens* (1) (7)

Tagliere singolo crescentine e salumi € 18,00

Le tipiche crescentine fritte emiliane (fatte con farina di grano tenero, latte, lievito di birra, sale) e salumi.

(Porzione singola).

The typical fried crescentine from Emilia (made with soft wheat flour, milk, brewer's yeast, and salt) and cured meats.

(Single portion).

Allergeni - *Allergens* (1)

* Disponibili a richiesta tigelline senza glutine € 1,10 cadauna.

* *Gluten-free tigelline available on request for €1.10 each.*

insalate e contorni

(Salad and side dishes)



Insalata vegana

Insalata, radicchio, pomodori e carote.

Green salads, radish, tomatoes and carrots.

Allergeni - *Allergens* (/)

€ 6,00

Insalata vegetariana

Insalata, radicchio, pomodori, carote, fagioli e mozzarella.

Salad, radish, tomatoes, carrots, beans and mozzarella.

Allergeni - *Allergens* (7)

€ 9,00

Insalata ricca

Insalata, radicchio, pomodori, carote, fagioli, mozzarella, tonno e uova sode.

Salad, radicchio, tomatoes, carrots, beans, mozzarella, tuna and hard-boiled eggs.

Allergeni - *Allergens* (3) (4) (7)

€ 12,00

Olive all'ascolana fritte

Olive fritte all'Ascolana (olive impanate ripiene di carne)

Fried olives all'Ascolana (breaded olives stuffed with meat)

Allergeni - *Allergens* (1) (3) (5) (10)

€ 7,00

Patate fritte

Patate fritte

Fried potatoes

Allergeni - *Allergens* (5)

€ 6,00

Verdure al forno

Verdure al forno

Baked vegetables

Allergeni - *Allergens* (/)

€ 7,00

Primi Piatti

(First Courses)

**La Pasta tradizionale da Bologna e dalla Sardegna
e
la “Pasta speciale di Ottavio” brevettata e unica:**

100gr. di questa pasta speciale (estrusa con trafilatura di bronzo) contiene al suo interno fino a 70gr. di verdura fresca, di cui mantiene gran parte dei nutrienti. Tale pasta speciale, rispetto alla pasta classica, ha un gusto migliorato, un bel colore dato dalla verdura scelta, il 30% di calorie in meno, il triplo delle fibre e, a differenza della pasta che conosciamo, non induce picchi glicemici.

***The Pasta: traditional one of Bologna and Sardinia
and
“Ottavio’s Special Pasta” patented and unique:***

100g of this special pasta (extruded using a bronze die) contains up to 70g of fresh vegetables, preserving most of their nutrients. Compared to traditional pasta, this special pasta has a better flavor, a beautiful color thanks to the selected vegetables, 30% fewer calories, three times the fiber, and, unlike the pasta we know, it does not cause blood sugar spikes.



PASTA TRADIZIONALE BOLOGNESE IN BRODO
TRADITIONAL BOLOGNESE PASTA IN BROTH

Zuppa imperiale bolognese in brodo € 17,00
Imperial Bolognese soup in broth
Allergeni - Allergens (1) (3) (7)

Tortellini in brodo (in broth) € 20,00
Allergeni - Allergens (1) (3) (7)

IN DEROGA ALLA TRADIZIONE BOLOGNESE
IN DEROGATION OF THE BOLOGNESE TRADITION

Tortellini alla panna (with cream) € 20,00
Allergeni - Allergens (1) (3) (7)

Tortellini al ragù bolognese (with beef meat ragù) € 21,00
Allergeni - Allergens (1) (3) (7) (9)

PASTA LUNGA TRADIZIONALE BOLOGNESE ALL’UOVO
TRADITIONAL BOLOGNESE LONG EGG-PASTA

Green tagliatelle made with flour, eggs and spinach - Yellow tagliatelle with flour and eggs.

Tagliatelle verdi al sugo Edda (Green tagliatelle with Edda sauce) € 20,00
Sugo Edda (nonna di Ottavio) è fatto con pancetta leggermente affumicata fiammata con brandy, poi pomodori pelati, panna liquida, poi un liquore di cui si fa sfumare l'alcol facendo sobbollire per un'ora: si tratta del sugo più saporito tra quelli proposti.
Sugo Edda (Ottavio's grandmother) is made with lightly smoked bacon flamed with brandy, then peeled tomatoes, liquid cream, then a liqueur whose alcohol is reduced by simmering for an hour: it is the tastiest sauce among those proposed.
Allergeni - Allergens (1) (3) (7)

Tagliatelle verdi al ragù bolognese (beef meat ragù) € 19,00
Allergeni - Allergens (1) (3) (7) (9)

Tagliatelle verdi al ragù di salsiccia di maiale (pork meat ragù) € 19,00
Allergeni - Allergens (1) (3) (7) (9)

Tagliatelle verdi con friggione e parmigiano-reggiano € 17,00
(Friggione is a Bolognese sauce made with peeled tomatoes, onion, and extra virgin olive oil)
Allergeni - Allergens (1) (3) (7)

Tagliatelle verdi con sugo di verdure miste (mixed vegetables sauce) € 17,00
Allergeni - Allergens (1) (3) (7)

Tagliatelle gialle al ragù bolognese (*beef meat ragù*) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7) (9)

Tagliatelle gialle al ragù di castrato di pecora (*sheep meat ragù*) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Tagliatelle gialle al ragù di funghi misti e porcini
(*mixed mushrooms white sauce*) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7) (9)

Tagliatelle gialle con friggione e parmigiano-reggiano
(*Friggione is a Bolognese sauce made with peeled tomatoes, onion, and extra virgin olive oil*) € 17,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Tagliatelle gialle con sugo verdure miste (*mixed vegetables sauce*) € 17,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

PASTA LUNGA SPECIALE ESTRUSA: I PICI
SPECIAL EXTRUDED LONG-PASTA: THE PICI (thick spaghetti)

Pici alle carote ai frutti di mare (*seafood ragù*) € 20,00
Allergeni - *Allergens* (1) (2) (3) (4) (14)

Pici alle carote al ragù bolognese (*beef meat ragù*) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7) (9)

Pici alle carote al ragù di castrato di pecora (*sheep meat ragù*) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Pici alle carote con friggione e parmigiano-reggiano
(*Friggione is a Bolognese sauce made with peeled tomatoes, onion, and extra virgin olive oil*) € 17,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Pici alle erbe al ragù di salsiccia (*pork meat ragù*) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Pici alle erbe con sugo di verdure miste (*mixed vegetables sauce*) € 17,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Pici alla zucca con ragù di funghi misti e porcini
(*mixed mushrooms white sauce*) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

PASTA CORTA SPECIALE ESTRUSA: I MACCHERONI
SPECIAL EXTRUDED SHORT PASTA:I MACCHERONI

Maccheroni alla rapa rossa al sugo Edda € 20,00

Sugo Edda (nonna di Ottavio) è fatto con pancetta leggermente affumicata fiammata con brandy, poi pomodori pelati, panna liquida, poi un liquore di cui si fa sfumare l'alcol facendo sobbollire per un'ora: si tratta del sugo più saporito tra quelli proposti.

Sugo Edda (Ottavio's grandmother) is made with lightly smoked bacon flamed with brandy, then peeled tomatoes, liquid cream, then a liqueur whose alcohol is reduced by simmering for an hour: it is the tastiest sauce among those proposed.
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Maccheroni alla rapa rossa al sugo salsiccia e mascarpone € 18,00
(*white pork meat ragù with mascarpone fresh cheese*)
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Maccheroni alle erbe al ragù di salsiccia (*pork meat ragù*) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Maccheroni alle erbe con friggione e parmigiano-reggiano € 17,00
(*Friggione is a Bolognese sauce made with peeled tomatoes, onion, and extra virgin olive oil*)
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Maccheroni alle erbe con sugo di verdure miste € 17,00
(*mixed vegetables sauce*)
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

PASTA TRADIZIONALE BOLOGNESE RIPIENA
TRADITIONAL BOLOGNESE FILLED PASTA
(*home-made and hand-shaped*) and the last type traditional of Ferrara (*cappellacci*)

Tortelloni di ricotta burro e salvia (*butter and sage sauce*) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Tortelloni di ricotta con ragù di funghi misti e porcini € 20,00
(*mixed mushrooms white sauce*)
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Questi tortelloni sono ripieni di ricotta prodotta nei pressi di Alghero dall'azienda agricola di Massimo Busi, utilizzando il latte di altissima qualità di 10 mucche che pascolano liberamente sull'erba giorno e notte.
Those tortelloni are filled with ricotta cheese produced near Alghero by Massimo Busi's farm using the top quality milk of 10 cow free to graze on the grass day and night.

Balanzoni con ragù di salsiccia e mascarpone € 20,00
(white pork meat ragù with mascarpone fresh cheese)

Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)
Pasta triangolare verde ripiena di mortadella, ricotta ed erbe aromatiche.
Triangular-shaped green filled pasta with inside mortadella, ricotta cheese and erbs.

Cappellacci di zucca burro e salvia (butter and sage sauce) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Cappellacci di zucca con al ragù di salsiccia (pork meat ragù) € 20,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)
I cappellacci di zucca sono tortelloni ripieni di purea di zucca, parmigiano reggiano e un pò di noce moscata
Cappellacci di zucca are tortelloni filled with pumpkins puree, parmigiano reggiano cheese and with a little bit of nutmeg

PASTA TRADIZIONALE SARDA
TRADITIONAL SARDINIAN PASTA

Culurgiones al ragù bolognese (beef meat ragù) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7) (9)

Culurgiones al ragù di salsiccia (pork meat ragù) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Culurgiones al ragù di castrato di pecora (sheep meat ragù) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)
Le Culurgiones sono una pasta ripiena a forma di goccia, con patate schiacciate e pecorino fresco all'interno.
Culurgiones are a drop-shaped filled pasta with inside smashed potatoes and fresh pecorino cheese

Gnocchetti sardi con friggione e parmigiano-reggiano € 16,00
(Friggione is a Bolognese sauce made with peeled tomatoes, onion, and extra virgin olive oil)
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Gnocchetti sardi con sugo di verdure miste € 16,00
(mixed vegetables sauce)
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Gnocchetti sardi al ragù di salsiccia (pork meat ragù) € 18,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Gnocchetti sardi al ragù bolognese (beef meat ragù) € 18,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7) (9)

PASTA SENZA GLUTINE - GLUTEN-FREE PASTA

Tortelloni di ricotta burro e salvia (butter and sage) € 21,00
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Tortelloni di ricotta con ragù di funghi misti e porcini € 22,00
(mixed mushrooms white sauce)
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Balanzoni burro e salvia (butter and sage) € 21,00
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Balanzoni con ragù di salsiccia e mascarpone € 22,00
(white pork meat ragù with mascarpone fresh cheese)
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Cappellacci di zucca burro e salvia (butter and sage) € 21,00
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Cappellacci di zucca con al ragù di salsiccia (pork meat ragù) € 22,00
Allergeni - *Allergens* (3) (7)
I cappellacci di zucca sono tortelloni ripieni di purea di zucca, parmigiano reggiano e un pò di noce moscata
Cappellacci di zucca are tortelloni filled with pumpkins puree, parmigiano reggiano cheese and with a little bit of nutmeg

Mezzelune spinaci pecorino mascarpone al burro e salvia € 21,00
(spinach, pecorino and mascarpone with butter and sage)
Allergeni - *Allergens* (3) (7)
Ravioli a forma di mezzaluna ripieni e senza lattosio - *Crescent-shaped ravioli filled and lactose-free.*

Tagliatelle gialle al ragù bolognese (beef meat ragù) € 20,00
Allergeni - *Allergens* (3) (7) (9)

Tagliatelle gialle al ragù di castrato di pecora (sheep meat ragù) € 20,00
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Tagliatelle gialle al ragù di funghi misti e porcini € 20,00
(mixed mushrooms white sauce)
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Tagliatelle gialle con friggione e parmigiano-reggiano € 19,00
(Friggione is a Bolognese sauce made with peeled tomatoes, onion, and extra virgin olive oil)
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Tagliatelle gialle con sugo verdure miste (mixed vegetables sauce) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Spaghetti al ragù bolognese (beef meat ragù) € 20,00
Allergeni - *Allergens* (3) (7) (9)

Spaghetti ai frutti di mare (seafood ragù) € 21,00
Allergeni - *Allergens* (2) (3) (4) (7) (14)

Spaghetti con sugo verdure miste (mixed vegetables sauce) € 19,00
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Secondi Piatti

(Main Courses)



Le Ribs di maiale glassate con salsa alla birra e patate fritte o al forno € 19,00
(Pork ribs glazed with beer sauce and fried or baked potatoes)
Allergeni - Allergens (1) (6) (7)

Spezzatino di cinghiale con stick di polenta frita croccanti € 20,00
(Wild boar stew with crispy fried polenta sticks)
Allergeni - Allergens (7) (9)

Brasato di vacca sarda con patate al forno € 21,00
(Braised Sardinian beef with baked potatoes)
Allergeni - Allergens (7)

Gran Fritto di mare Fortezza € 39,00
Polpo, Mazzancolle, Calamari, seppie, gobetti accompagnati da un
misto di verdure pastellate, patate gialle e rosse fritte **(Per 2 persone)**
Octopus, prawns, calamari, cuttlefish, and gobetti accompanied by a mix
of fried battered vegetables, yellow and red potatoes **(For two people)**
Allergeni - Allergens (1) (2) (3) (4) (5) (6) (7) (9) (14)

Calamari con patate fritte e insalata € 20,00
(Calamari with fried potatoes and salad)
Allergeni - Allergens (4) (5)

Cotoletta con patate fritte e friggione € 16,00
(Cutlet with fried potatoes and friggione)
Allergeni - Allergens (1) (3) (7)

Pollo fritto con patate fritte e friggione € 16,00
(Fried chicken with fried potatoes and friggione)
Allergeni - Allergens (1) (3) (7)

Filetto di bovino grigliato con patate al forno e insalata € 24,00
(Grilled beef fillet with baked vegetables and salad)
Allergeni - Allergens (/)

Filetto di bovino con funghi misti e porcini € 26,00
(Beef fillet with mixed mushrooms and porcini mushrooms)
Allergeni - Allergens (7)

Dolci

(Desserts)



Tutti i dolci, tranne le Seadas, sono prodotti nella nostra cucina. Meritano menzione particolare i gelati che produciamo con la macchina Carpigiani (l'azienda bolognese inventrice delle moderne macchine da gelato) appositamente creata per i ristoranti utilizzando il latte dell'Azienda Agricola Massimo Busi di Santa Maria La Palma e anche i suoi yogurt e ricotta per gli analoghi gusti di gelato.

All desserts, except the Seadas, are made in our kitchen. Worthy of special mention are the ice creams we make with the Carpigiani machine (the Bologna-based company that invented modern ice cream machines), specifically created for restaurants using milk from the Massimo Busi Farm in Santa Maria La Palma, as well as their yogurt and ricotta for similar ice cream flavors.

Coppa gelato con gusti a scelta Budino fior di latte € 7,00
(Ice cream cup with flavors of your choice)
Allergeni - *Allergens* (3) (7) (8)

Tiramisù (Tiramisu) € 7,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Mascarpone con scaglie di cioccolato € 6,00
(Mascarpone with chocolate chips)
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Semifreddo allo yogurt con fragoline Fabbri € 7,00
(Fabbri Yogurt Semifreddo with Strawberries)
Allergeni - *Allergens* (7) (12)

Torta tenerina con mascarpone (Tender cake with mascarpone) € 7,00
Allergeni - *Allergens* (3) (7)

Seadas con miele (Seadas with honey) € 6,00
Allergeni - *Allergens* (1) (3) (7)

Varie

Various



Caffè € 1,50

Caffè decaffeinato € 1,50

Caffè corretto € 2,00

Acqua minerale in bottiglia (naturale o gassata) € 3,00

*Bibite Lurisia, Birre Nazionali,
Coca-Cola, Coca-Cola Zero da 33cl.* € 4,00

Birre Nazionali 50cl. - 66cl. € 6,00

Birre artigianali di Sardegna € 8,00

Amari e digestivi € 4,00

Grappe Abbardente Santu Lussurgiu € 6,00

Pane, olio EVO Accademia Olearia e coperto € 3,00

