

## Antipasti

**Salsiccia e formaggi sardi**

**Sardinian sausage and cheese ..... € 12**

**Misto mare (5 assaggi – minimo per 2 persone)**

**Seafood tasting platter (5 tastings – minimum for 2 people)..... € 18**

**Rana pescatrice alla catalana**

**Catalan-style monkfish ..... € 14**

**Tiepido di mare**

**Warm seafood salad ..... € 16**

## Primi Piatti

**Gnocchetti sardi fatti in casa con ragù di purpuzza**

**Homemade Sardinian gnocchetti with pork ragù**

**..... € 12**

**Ravioli di ricotta con sugo al pomodoro**

**Ricotta ravioli with tomato sauce ..... € 12**

**Tagliatelle all'astice (minimo 2 porzioni)**

**Tagliatelle with lobster (minimum 2 portions)**

**..... € 18**

**Fregola di mare**

**Seafood fregola (Sardinian couscous) .....€ 15**

**Tagliolini al nero di seppia con scampi e pomodorini**

**Black cuttlefish tagliolini with scampi and cherry tomatoes**

**..... € 16**

## **Secondi Piatti**

**Tagliata di manzo con rucola e petali di grana**  
**Sliced beef steak with arugula and parmesan flakes**  
..... € 18

**Grigliata mista di pesce**  
**Mixed grilled seafood (scampi, prawns, calamari, and fish)**  
..... € 20

**Fritto misto**  
**Mixed fried seafood and vegetables (prawns, calamari, anchovies, and vegetables) .....** € 18

**Trancio di salmone con crema di patate**  
**Salmon fillet with potato cream .....** € 16

## **Contorni**

**Verdure grigliate**  
**Grilled vegetable.....** € 6

**Patate arrosto**  
**Roasted potatoes .....** € 5

**Patatine fritte**  
**French fries .....** € 5

**Coperto € 2**