



À LA CARTE

Antipasti di pesce

Sgombro alla marinara

Ricordi di infanzia dello Chef

€ 13

Caprese di ombrina

Piatto tipico della Costiera sorrentina

€ 14

Pescatrice ‘Novidade’

Rivisitazione della Catalana

€ 15

Insalata di mare S’Appikkoni

Polpi, gamberi*, seppie*, noci e arancia*

€ 16

Tataki di tonno rosso

Maionese al pomodoro, menta, limone e uova di salmone

€ 18

Antipasti di carne

Polpettine di asina su crema di latte di pecora

Spinaci al burro e caviale di balsamico di Modena IGP

€ 12

Misto salumi di Desulo con sott’oli

Salumi del Salumificio artigianale di Desulo di Pisu Maria Teresa

Sott’oli dell’Azienda agricola Sa Marigosa del Sinis

€ 12

Misto formaggi biologici con creme e miele

Formaggi dell’Azienda agricola ‘Funtana Cana’ di Cabigliera Giovanni

€ 12

Tartare di vitello sardo, riduzione di vino, cardi e mascarpone salato*Vino: 'Indolente', Cannonau della Tenuta Asinara*

€ 13

Prosciutto crudo di Desulo tagliato a coltello*Stagionato 16 mesi*

€ 6/porzione

Degustazione dei nostri antipasti*6 portate – min. 2 persone*

€ 18

Primi di pesce**Fregula risottata***Ricotta fresca, alici, capperi e olio sardo**Fregula del Pastificio Tanda & Spada di Thiesi; Ricotta del Caseificio F.lli Pinna di Thiesi*

€ 14

Paccheri di grano bio*Pomodoro arrosto, cozze, pepe e pecorino**Paccheri del Pastificio Tanda & Spada di Thiesi*

€ 15

Spaghetti allo scoglio*Spaghetti del Pastificio Tanda & Spada di Thiesi*

€ 17

Gnocchi di seppia in purezza*Con ragù di vongole, rapa rossa e bottarga di muggine*

€ 18

Primi di carne**Malloreddus in salsa Genovese***Ragù di carne con cipolle, tipico della cucina napoletana**Malloreddus Pastificio Tanda & Spada di Thiesi*

€ 12

Tagliolini fatti in casa*Con fave, caprino e pancetta*

€ 14

Secondi di pesce

Baccalà in olio cottura

Con crema di peperoni grigliati, amaretti e fiori di cappero

€ 15

Virtù della seppia

Con rosmarino, salsa aioli, e melone brasato

€ 17

Frittura mista

Con calamari, calamaretti, gamberi e verdurine

€ 16

Secondi di carne

Porcetto sardo cotta a 80°

Con salsa al mirto e cipollotto borettano

€ 15

Galletto ruspante di Terralba brasato alla birra

Con croccante alle mandorle e verdurine saltate

€ 13

Dalla griglia

Grigliata mista di carne: maiale, cavallo, vitello

Macelleria Mura di Cossoine, Macelleria Mele di Macomer

€ 16

Bistecca di vitello

Macelleria Mura di Cossoine

€ 3 l'etto

Grigliata di mare

Con seppie, gamberi e pesce spada

€ 18

* Nell'impossibilità di reperire prodotti freschi, questo locale utilizzerà prodotti congelati o surgelati di prima scelta.

– In caso di allergie e intolleranze alimentari si prega di rivolgersi al nostro personale.