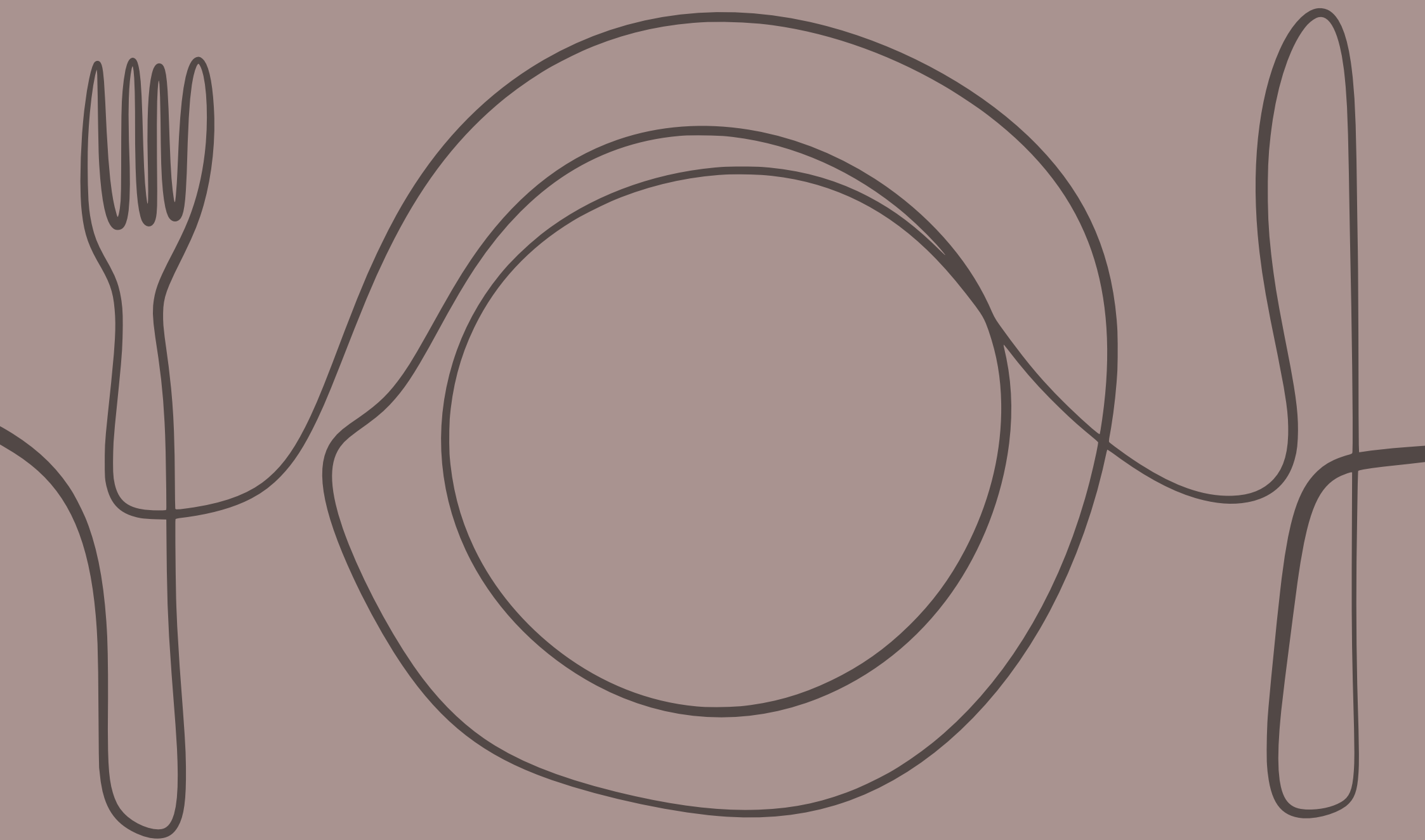


# MENU

*il Ristorante*



# ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	16
UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI CIPOLLE E CRUMBLE DI LARDO	10
BATTUTA DI MANZO*, MAIONESE AL FINOCCHIETTO E POLVERE DI ERBE	15
TARTARE DI TONNO*, CIPOLLA ROSSA MARINATA E ORIGANO	18
FLAN DI PATATE, ZAFFERANO E FONDUTA DI FIORE SARDO DOP	13
ARROSTICINI DI PECORA*	13

# PRIMI

SPAGHETTO VONGOLE E BOTTARGA	19
FREGOLA CON PORCINI*, LARDO E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	14
RISOTTO COTTO NELLA BISQUE DI GAMBERO, BURRATA E GAMBERO CRUDO*	19
RAVIOLI DI STRACOTTO*, RIDUZIONE DI VINO E CREMA DI RICOTTA	16
TAGLIOLINO AL TARTUFO	25

# PIATTI SPECIAL

SPAGHETTO RICCI* E BOTTARGA	21
POLPO* ARROSTO CON CREMA DI ZUCCA E OLIO AL LIMONE	16

# SELEZIONE CARNI

CHIEDERE AL PERSONALE LE DISPONIBIITÀ DEL GIORNO

COPERTO €2,50

\*Prodotto fresco abbattuto o surgelato all'origine

# SECONDI

MAIALINO GLASSATO AL MIELE CON CREMA DI PATATE AFFUMICATE	17
RANA PESCATRICE*, BRODO DI POMODORO ARROSTO E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA	15
FRITTURA DI CALAMARI* CON MAIONESE AL LIME	20
COTOLETTA DI VITELLO CON PATATE AL FORNO	18
FILETTO DI MANZO GLASSATO COL SUO FONDO E FINOCCHIO BRASATO	21

# CONTORNI

PATATE AL FORNO	5
INSALATA MISTA	5
RATATOUILLE DI VERDURE	5
PATATE DOLCI FRITTE*	6
CHIPS DI PATATE*	5

# DESSERTS

TIRAMISÙ	6
CHEESECAKE (CIOCCOLATO/FRUTTI DI BOSCO/CARAMELLO SALATO)	6
SEADAS	7
CHEESECAKE DUBAI CHOCOLATE	8
SACHER	7
TORTINO ALLE MELE	6

## ALLERGENI

 GLUTINE	 CROSTACEI	 LATTE	 PESCE	 UOVA
 SEDANO	 SESAMO	 SOLFITI	 FRUTTA A GUSCIO	
 SENAPE	 SOIA	 MOLLUSCHI	 LUPINI	

# MENU

## le Pizze



# Le Classiche

<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella, basilico, olio extravergine d'oliva	6	 
<b>NAPOLI</b> Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe	7	  
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante e peperoni	11	 
<b>MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO</b> Mozzarella, iceberg, burrata, mortadella e pesto di pistacchio	14	   
<b>VEGETARIANA</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni	10	 
<b>SARDA</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia sarda, pecorino e basilico	10	 
<b>RUSTICA</b> Mozzarella, patate al forno e guanciale	12	 
<b>CRUDO, RUCOLA E GRANA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di Grana Padano	14	 
<b>MARINARA</b> Pomodoro, origano, olio extravergine di oliva e olio all'aglio	5	

# Le Gourmet

<b>CAPRESE</b> Base margherita, bufala, pomodorini confit, basilico e prosciutto crudo	15	 
<b>MARGANAI</b> Base bianca, burrata, guanciale, melanzane fritte e crema al tartufo	18	 
<b>PORTO FLAVIA</b> Base bianca, crema di zucca, polpo* fritto e cipolle agrodolci	18	    
<b>TACCA ROSSA</b> Base bianca, tartare di tonno*, pesto di rucola e pomodorini confit	19	  
<b>BARADILI</b> Base bianca, pecorino stagionato, gorgonzola, Gran Campidano e caprino	14	 
<b>PRAGA</b> Base bianca, prosciutto cotto, pomodori secchi e crema di ricotta mustia	12	  
<b>MALADROXIA</b> Base bianca, gambero viola crudo*, pomodorini confit, stracciatella e zeste di limone	20	  
<b>AUTUNNO</b> Base crema di zucca, zucchine, melanzane e peperoni arrosto	12	 
<b>VOMERO</b> Base bianca, salsiccia fresca, friarielli* e olio al peperoncino	13	  
<b>LA SPECIALE</b> Base bianca, emulsione ai ricci di mare* e bottarga e punte di asparagi croccanti	22	  

COPERTO €2,50

## ALLERGENI

 GLUTINE	 CROSTACEI	 LATTE	 PESCE	 UOVA
 SEDANO	 SESAMO	 SOLFITI	 FRUTTA A GUSCIO	
 SENAPE	 SOIA	 MOLLUSCHI	 LUPINI	

\*Prodotto fresco abbattuto o surgelato all'origine