



*Cucina sarda, creativa,
a mano libera e a passo d'uomo*

A L L E R G E N I

1 Glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

Per allergie, intolleranze o richieste speciali vi invitiamo a comunicarlo al personale.

Coperto : 3€



A N T I P A S T I

Muggine marinato affumicato

€ 18

Marinated and smoked Grey Mullet

Mulet mariné et fumé

4

Ricotta di ceci e cipolla arrosto

€ 16

Chickpeas ricotta, roasted onion

Ricotta de pois chiches et onion roti

Cardoncello dai monti al mare

€ 16

Cardoncello mushroom, seafood, mussels, mutton's jus, casizolu cheese

Champignon cardoncello, fruits de mer, jus de mouton, fromage casizolu

1, 14

Pane al vapore, gamberi e porri

€ 20

Steamed bread, Pranws, Roasted Leeks

Pain à la vapeur, gambas rouge, poireaux

1, 2

Lumache in verde

€ 18

Snail, herb breadcrumb, green oil

Escargot à la chapelure aux herbes

1, 14

Polpo, lattuga arrosto e spezie

€ 20

Octopus, roasted lettuce, spices

Poulpe, latue saute, epices

14

Crudo di mare

-

Gambero rosso 1° - 10€ pz

Tartare del giorno 20€

P R I M I

Pillus alle cime di rapa , alici e mandorle piccanti

€ 18

Pillus pasta, turnip tops, anchovies and spicy almonds

Pillus fleur de broccoli, sardines, amandes épicées

1, 3, 8

Malloreddus in brodo di pecora, guancia di ricciola e bottarga

€ 20

Malloreddus pasta, hamberjack guancia, sheep broth, bottarga

Malloreddus pasta, seriole bacon, pontargue

1, 4,

Tagliolino all'astice

€ 26

Tagliolino lobster

Tagliolini au homard

1, 2, 3

Fregua ai frutti di mare

€ 24

Handmade Seafood Fregua

Fregua aux fruits de mer

1, 2, 4, 14

S E C O N D I

Orata dipinta o al naturale 7/800g

€ 35

Seabram Painted (wild fennel, tomatoes and saffron sauce) or simply roasted

Dorade peinte (fenuil sauvage, tomates et safran) ou nature

4

Frittura di molluschi, gamberi e sarde

€ 20

Fried mollusks, shrimps, and sardines

Mollusques, crevettes et paranza frits

1, 2, 4, 14

Totano arrostito con le bietole

€ 18

Roasted squid with chard

Calamars grillés aux blettes

14

Spigola al vino, olive e cardoncello

€ 22

Seabass fillet , Vernaccia wine sauce, olives, confit tomatoes

Bar , aux olives, tomates confit

4,

Petto d'anatra, patate allo zafferano

€ 24

Duck breast, saffron mashed potatoes

Poitrine de canard, purée de pommes de terre

7

VEGETALI

Zucca in tempura

€ 6

Pumpikin tempura, garlic mayo

Potiron tempura

Patata dolce

€ 6

Sweet potatoes, salsa verde

Pomme de terre doux, sauce vert

Cavolo rosso al sesamo

€ 6

Red cabbage, Toastes sesame oil

Chou rouge au sésame

11

Insalata di stagione

€ 6

Green leafs salad, seasonal vegetables

Salade verte, légumes de season

MENU BIMBO (0 - 10 ANNI)

Ciccioneddos al pomodoro o in bianco

€ 10

Ciccioneddos with tomato or plain

Ciccioneddos à la sauce tomate ou nature

1

Pollo fritto e patatine

€ 10

Fried chicken, french fries

Poulet frit et frites

1, 3

Pesce fritto e patatine

€ 10

Fried fish and chips

Poisson frit et frites

1, 3, 4

D O L C I

Cannolo di Carasau e stracciatella di ricotta e frutta di stagione € 8

Carasau bread roll, ricotta cheese stracciatella ~ seasonal fruit

Rouleau de pain Carasau farci à la stracciatella de ricotta ~ fruit de saison

1, 3, 7

Mont'e Prama ~ mandorla, salsa di frutta, cioccolato fondente € 8

Mont'e Prama ~ almond, fruits sauce, dark chocolate

Mont'e Prama ~ amande, sauce aux fruits, chocolat noir

1, 7, 8

Sfera di meringa ~ frutta, cioccolato bianco, marshmallow allo zafferano € 8

Meringue sphere ~ fruit, white chocolate ganache, saffron marshmallow

Sphère de meringue ~ fruit, chocolat blanc, guimauve au safran

3, 7

Ricotta fritta ~ salsa all' arancia € 8

Fried ricotta cheese, orange sauce

Ricotta frite ~ semoule, orange

1, 3, 7

Sottobosco ~ mascarpone, crema cotta, lattuga candita € 8

'Underwood' Panna cotta, mascarpone cream, confit lettuce

'Sous-bois' panna cotta, mascarpone, lattue confit

7,