



*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 bietola ~ *vegetale, morbida, profonda*

€ 16

Chickpeas ricotta and roasted char ~ vegetable, soft, deep

Ricotta de pois chiches et bettes rôties ~ végétal, doux, profonde

Pani arridau, pomodoro e cozze

€ 16

Toasted bread, tomatoes and Mussels

Pain toasté, tomates et moules

1, 14

Pane al vapore, bottarga e cavolo rosso al sesamo

€ 16

Steamed bread, Bottarga and red cabbage with sesame oil

Pain à la vapeur, poutargue a et chou rouge parfumé au sésame

1, 4, 10, 11

Lumache in verde

€ 20

Snails, herb breadcrumb, green oil

Escargot à la chapelure aux herbes

1, 14

Polpo, patate e spezie

€ 20

Octopus, potatoes and spices ~ soft, roasted, Mediterranean

Poulpe, pommes de terre et épices ~ tendre, rôti, méditerranéen

14

Crudo di mare

-

Gambero rosso 1° - 10€ pz

Ostriche 6€pz

Tartare del giorno 20€

P R I M I

Pillus alla bottarga e mandorle tostate

€ 22

Pillus pasta with bottarga and toasted Almonds

Pillus à la poutargue et amandes toastées

1, 3, 4

Tagliolini, tonnetto, cipolla e datterino

€ 20

Tagliolini pasta, tuna, red onion, tomatoes datterino

Tagliolini au thon, oignons et tomates datterino

1, 3, 4

Conchigliette, erbe, scampi e pomodorini

€ 26

Conchigliette pasta, herbs, Scampis and tomatoes

Conchigliette aux herbes, langoustines et tomates

1, 2, 3, 4

Fregua ai frutti di mare

€ 24

Seafood Fregua

Fregua aux fruits de mer

1, 2, 4, 14

S E C O N D I

Orata al naturale o dipinta

€ 24

Roasted seabream, natural or painted

Loup de mer rôti, nature ou peint

4

Frittura di molluschi, gamberi e paranza

€ 22

Fried shellfish, shrimp, and paranza fish

Crustacés, crevettes et paranza frits

1, 2, 4, 14

Totano arrostito con le bietole

€ 18

Roasted squid with chard

Calamars grillés aux blettes

14

Filetto di Spigola al vino bianco, olive e patate

€ 22

Seabass fillet in white wine sauce, Olives and Potatoes

Filet de loup de mer, sauce au vin blanc, olives et pommes de terre

4

Petto d'anatra con lenticchie e salsa all'arancia

€ 23

Duck breast with lentils and orange sauce

Poitrine de canard aux lentilles et sauce à l'orange

VEGETALI

Carote affumicate

€ 6

Smoked carrots

Carottes fumées

Cipolla arrosto

€ 6

Roasted onion

Oignon rôti

Zucchine marinate

€ 6

Marinated courgettes

Courgettes marinées

Cavolo rosso al sesamo

€ 6

Sesame-scented red cabbage

Chou rouge au sésame

11

Insalatona Coxinendi

€ 15

Green salad, carrots, almonds, courgettes, chicken or fish or falafel

Salade verte, carottes, amandes, courgettes, poulet ou poisson ou falafel

M E N U B I M B O (0 - 1 0 A N N I)

Ciccioneddos al pomodoro o in bianco

€ 10

Ciccioneddos with tomato or plain

Ciccioneddos à la sauce tomate ou nature

1

Pollo fritto e patatine

€ 11

Fried chicken and french fries

Poulet frit et frites

1, 3

Pesce fritto e patatine

€ 13

Fried fish and chips

Poisson frit et frites

1, 4

D O L C I

Cannolo di Carasau e stracciatella di ricotta ~ salsa alla pesca € 8

Carasau bread roll, ricotta cheese stracciatella ~ peach sauce

Rouleau de pain Carasau farci à la stracciatella de ricotta ~ sauce à la Pêche

1, 3

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 chocolat, safran marshmallow

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

3, 7

Ricotta fritta ~ semola, arancia € 8

Fried ricotta cheese ~ semolina, orange

Ricotta frite ~ semoule, orange

1, 3

Dolce al caffè ~ mascarpone agli agrumi, spuma al cioccolato € 8

Coffee dessert ~ citrus mascarpone, chocolate espume

Dessert au café ~ mascarpone aux agrumes, mousse au chocolat

1, 3, 7

Frutta fresca € 7

Fresh fruit

Fruits frais