

Per iniziare • Starters

Battuta di Fassona Piemontese 'selezione Martini', pera Nashi e salsa Teriyaki Sarda <i>Piemontese Fassona Beef hand-cut ("Martini Selection"), Nashi Pear And Sardinian Teriyaki Sauce (2-11)</i>	€ 26
Carpaccio di Gamberi, Mango, Salicornia, Peperoncino e Salsa al Frutto della Passione* <i>Prawn Carpaccio, Mango, Samphire, Chilli and passion fruit sauce* (2-5-11-6)</i>	€ 32
Catalana di gamberi e cozze del golfo di Olbia, cotti al vapore* <i>Catalan-style steamed prawns & Mussels from the gulf of Olbia* (2-14)</i>	€ 35
Melanzana 'Espressionista' La nostra interpretazione della Parmigiana di melanzane <i>Our interpretation of Aubergine Parmigiana (3-1-2-7)</i>	€ 22
La Nostra selezione di salumi e formaggi della Tradizione <i>Our selection of traditional local Cheeses and cold cuts (11-3-7)</i>	€ 25

Primi Piatti tra Tradizione e Creatività • Pasta & Traditional First Courses

Fregola con pesto di rucola, calamaretti selvaggi, limone marocchino e crumble di prosciutto crudo* <i>Small sardinian pasta whit arugula pesto and wild squid maroccan lemon and prosciutto crumble* (1-2-3-4-11)</i>	€ 35
Spaghettoni, Bottarga di Cabras, lime e acciughe <i>Spaghettoni with Bottarga from Cabras, Lime & Anchovies (1-4)</i>	€ 32
Spaghetti alla chitarra cacio e pepe, gambero crudo e lime* <i>Chitarra Spaghetti with cacio e pepe, raw red prawn & lime* (1-2-3-7-8-9-12)</i>	€ 35
Chiusoni ai tre pomodori, crema di burrata, crumble al pecorino <i>Chiusoni (traditional Sardinian gnocchetti) with three-tomato sauce, burrata cream, and pecorino crumble (7-3-11)</i>	€ 30

L'essenza del gusto • Main Courses

Non un semplice Polpo e Patate...Polpo in doppia cottura, soffice di Patata Americana e salsa Chimichurri* <i>Not a Simple Octopus and Potatoes...Double-cooked Octopus, soft sweet Potatoes and Chimichurri sauce* (1-2-4-7-11)</i>	€ 32
Fritturina di Pesce con Insalatina Orientale* <i>Fried Fish with oriental Salad* (1-2-4-5-6-7-11)</i>	€ 35
Tataki di Tonno, Rucola Selvatica, Grana Sardo e Pomodorini* <i>Tuna Tataki, Wild Rocket, Sardinian Grana and Tomatoes* (5-2-11-1)</i>	€ 35
Tagliata di Fassona Piemontese alla griglia con insalata di rucola e fragole e aceto balsamico <i>Grilled Piedmontese Fassona Beef Tagliata with Rocket Salad, Strawberries & Balsamic Vinegar (12)</i>	€ 35

Dolci tentazioni • Sweet temptation

La nuvola di tiramisù al mirto con Savoia di Fonni <i>Myrtle tiramisù cloud with Savoia biscuits (2-3-7-11-12)</i>	€ 15
Cremoso al pistacchio, terra al cacao, menta e peperoncino <i>Creamy pistachio, cocoa powder, mint and chilly (11-7-3-2-1)</i>	€ 15
Ravioli di Ricotta Fritti, Miele allo Zafferano, gelato e Zeste di Arancio <i>Fried Ricotta Ravioli, Saffron Honey, ice cream and Orange zest (1-2-3-5-6-7-8-11-12)</i>	€ 15

Prosciutto crudo di Villagrande e melone estivo € 22
Ham and melon

Hummus con le verdure croccanti € 22
Crunchy vegetables and hummus
(2-5-11-6)

Catalana di gamberi e cozze del golfo di Olbia, cotti al vapore* € 35
*Catalan-style steamed prawns & Mussels from the gulf of Olbia**
(2-14)

Fregola con pesto di rucola, calamaretti selvaggi, limone marocchino e crumble di prosciutto crudo* € 35
*Small sardinian pasta whit arugula pesto and wild squid maroccan lemon and prosciutto crumble**
(1-2-3-4-11)

Chiusoni ai tre pomodori, crema di burrata, crumble al pecorino € 30
Chiusoni (traditional Sardinian gnocchetti) with three-tomato sauce, burrata cream, and pecorino crumble
(7-3-11)

Tataki di tonno, rucola selvatica, Grana Sardo e pomodorini* € 35
Tuna tataki, wild rocket, Sardinian Grana and tomatoes
(5-2-11-1)

Caesar Salad: crostini rustici, lattuga, scaglie di Parmigiano, salsa Caesar, uovo, petto di pollo € 25
Rustic croutons, lettuce, 30-month aged Parmesan shavings, Caesar dressing, egg, grilled chicken breast
(1-3-4-7)

Dolci tentazioni • Sweet temptation

La nuvola di tiramisù al mirto con Savoiardi di Fonni € 15
Myrtle tiramisù cloud with Savoiardi biscuits
(2-3-7-11-12)

Cremoso al pistacchio, terra al cacao, menta e peperoncino € 15
Creamy pistachio, cocoa powder, mint and chilly
(11-7-3-2-1)

Crudit  di mare • Raw seafood

Ostriche
Oyster (14)

  7 al pz

Gambero rosso o viola
Red Prawn or Purple Prawn (2)

  21 per 3 pz

L'aperitivo gourmet

Fritturina di gamberi lime e pepe rosa
Crispy Fried Prawns with Lime & Pink Pepper (1-2)

  18

Acciughe fritte e maionese agli agrumi
Crispy fried anchovies and citrus mayonnaise (1-3-4-5-6-7-8-12)

  18

Acciughe del Cantabrico 'Selezione San Filippo' pan brioche e burro montato
San Filippo Selection Cantabrian Anchovies with Brioche Bread & Whipped Butter (1-3-4-7)

  18 per 3 pz

Hummus di Ceci e crudit  di verdure
Chickpea Hummus with Vegetable Crudit s (11)

  18

Frittura di Orziadas
Anemoni di mare insemolate e fritte, con insalatina orientale
Crispy Fried Sea Anemones with Oriental Salad (1)S

  18

Tagliere piccolo (x 2)
Selezione di salumi e formaggi locali con marmellate di accompagnamento e frutta
Small Charcuterie & Local Cheese Board (for 2) with Preserves & Fresh Fruit

  25

Tagliere medio
Selezione di salumi e formaggi locali con marmellate di accompagnamento e frutta
Medium Charcuterie & Local Cheese Board (for 2) with Preserves & Fresh Fruit

  35