

**SEGUENDO LA STAGIONE
FOLLOWING THE SEASON**

**MENÙ DEGUSTAZIONE
VEGETARIANO
VEGETARIAN TASTING MENU**

**“Dal nostro orto”
Quattro portate a scelta dello Chef
“From our garden”
Four courses at the Chef's choice**

L'amuse bouche

**Antipasto
Starter**

**Primo piatto
First course**

**Secondo piatto
Second course**

Predessert

Dessert

Euro 55

**Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende 1 Vermouth aperitivo,
3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30
If you wish, it will be possible to combine “VINI D'AUTORE” with includes 1 Vermouth aperitif,
3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine. Euro 30**

**Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo - Coperto incluso
The tasting menu is recommended for the entire table / Cover charge included**

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

MENÙ DEGUSTAZIONE TERRA

MEAT TASTING MENÙ

L'amuse bouche

Antipasto

Tartare di bovino sardo*, insalatina di asparagi, ovetto di quaglia in crosta e gelato alla senape
Sardinian beef* tartare, asparagus salad, crusted quail egg and mustard ice cream

Primo Piatto

Tortello al ghisadu di agnello, crema di ricotta di pecora,
cicoriotta e crumble di pane alle olive
Tortelli pasta with ghisadu lamb, cream of sheep's ricotta cheese,
chicory and olive bread crumble

Secondo Piatto

Maialino da latte in porchetta con purca di sedano rapa,
scalogno al cartoccio, favette e salsa al Cannonau
Porchetta suckling pig with celeriac puree, baked shallots,
broad beans and Cannonau wine sauce

Predessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

"La seada come un cannolo" con mousse allo yogurt di capra,
pompia candita, zuppetta di pesche allo zafferano
e gelato al cioccolato
"La seada come un cannolo" with goat yogurt mousse, candied pompia,
saffron peach soup and chocolate ice cream

Euro 65

Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende 1 Vermouth aperitivo,

3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30

If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes 1 Vermouth aperitif,

3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine. Euro 30

Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo - Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table / Cover charge included

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

MENÙ DEGUSTAZIONE PESCE

FISH TASTING MENÙ

L'amuse bouche

Antipasto

Carpaccio di tonno* con verdure croccanti e infuso di leche de tigre
Tuna* carpaccio with crunchy vegetables and leche de tigre infusion

Filetto di baccalà* in tempura con scapece di zucchine e salsa pil pil
Codfish* fillet in tempura with zucchini scapece and pil pil sauce

Primo Piatto

**Risotto mantecato agli asparagi, triglia* allo zafferano,
aglio nero e polvere di limone bruciato**
Creamy risotto with asparagus, mullet* with saffron, black garlic and burnt lemon powder

Secondo Piatto

Costoletta di rombo* alla griglia, cipollotto, piselli novelli, crudo di scampi* e la sua salsa
Grilled turbot* fillet, spring onion, spring peas, raw scampi* and its sauce

Predessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

**"La mia idea di cassata", soffice pan di spagna agli agrumi,
cioccolato, gelato alla ricotta e spuma al pistacchio di Bronte**
"My idea of cassata", soft citrus sponge cake, chocolate,
ricotta cheese ice cream and Bronte pistachio mousse

Euro 75

Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende 1 Vermouth aperitivo.

3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert. Euro 30

If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes 1 Vermouth aperitif.

3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine. Euro 30

Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table / Cover charge included

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.

MENÙ "ARAGOSTA" LOBSTER TASTING MENÙ

L'amuse bouche

Antipasto

Carpaccio di tonno con verdure croccanti e infuso di leche de tigre
Tuna* carpaccio with crunchy vegetables and leche de tigre infusion

**Polpo alla griglia su crema di fagioli cannellini, fagiolini croccanti,
cipollotto e pesto di pomodori secchi**
Grilled octopus* on cannellini bean cream, crunchy beans,
spring onion and dried tomato pesto

Filetto di baccalà in tempura con scapece di zucchine e salsa pil pil
Codfish* fillet in tempura with zucchini scapece and pil pil sauce

Primo piatto

Fregula in zuppeta di aragosta
Sardinian fregula pasta in lobster soup

Pre-dessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

**Spuma di crema catalana con cremoso al cardamomo,
fragole e sorbetto alla mela verde**
Catalan cream foam with creamy cardamom,
strawberries and green apple sorbet

Euro 75

Se di Vostro gradimento, sarà possibile l'abbinamento VINI D'AUTORE che comprende 1 Vermouth aperitivo,

3 calici di vino con la degustazione e 1 calice di vino da dessert, Euro 30

If you wish, it will be possible to combine "VINI D'AUTORE" with includes 1 Vermouth aperitif,

3 glasses of wine with tasting and 1 glass of dessert wine, Euro 30

Il menù degustazione è suggerito a tutti i commensali del tavolo - Coperto incluso

The tasting menu is recommended for the entire table / Cover charge included

N.B.: * per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 - the courses made by* could be frozen.