

I NOSTRI ANTIPASTI OUR STARTERS

"In fondo al mar". selezione di pesce* crudo con abbinamenti dello Chef

A selection of raw fish* combined with our Chef's pairings

Euro 35

**Cannolo di ricotta al limone, crudo di gambero*,
avocado e dressing di cachi**

Lemon ricotta cheese cannoli, raw prawn*,
avocado and persimmon dressing

Euro 20

**Polpo* arrosto con carciofo alla giudia, spuma di porri
e battuto di capperi e olive**

Roasted octopus* with Jewish-style artichokes,
leek foam and chopped capers and olives

Euro 18

**Baccalà* in olio cottura con broccolo brace,
limone confetto e crema di pil pil**

Codfish* in cooking oil with grilled broccoli,
sugared lemon and pil pil cream

Euro 18

**Calamaro* farcito con panzanella, burrata, verza,
su zuppeta di fagioli dall'occhio**

Squid* stuffed with panzanella, burrata cheese,
cabbage, on cowpea soup

Euro 22

**Crema di zucca con molluschi*, crostacci*,
acetosella e tartufo nero**

Pumpkin cream with mollusks*, crustaceans*,
sorrel and black truffle

Euro 24

**Taco di cavolo con tartare di bovino*, funghi scottati,
gel di agrumi e demi glace di funghi**

Cabbage taco with beef tartare*, seared mushrooms,
citrus gel and mushroom demi-glace

Euro 20

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.

Coperto - Cover charge Euro 3

I NOSTRI PRIMI PIATTI OUR PASTA

Tagliolino fresco mantecato in forma di Granglona. agrumi. bottarga o tartufo nero
Fresh tagliolini pasta creamed in the form of Granglona pecorino cheese ,
citrus, bottarga or summer truffle
Con bottarga Euro 20 | Con tartufo Euro 24

Pappardella farcita con carciofo in guazzetto di gamberi* e mandorle
Pappardella pasta stuffed with artichoke in shrimp* and almond stew
Euro 20

Spaghetto chitarra con cozze e broccoletti
Guitar spaghetti with mussels and broccoli
Euro 18

Ciccioneddos ai frutti di mare* in zuppeta di granchio blu
Ciccioneddos pasta with seafood* in blue crab soup
Euro 22

**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
Euro 22

**Paella di fregula al nero di seppia con astice. consistenze di carciofo
e pomodorini brace**
Fregula paella with squid ink with lobster,
textures of artichoke and grilled cherry tomatoes
Euro 30 p.p.

Lorighittas con ragù di cinghiale*. crema di zucca e pecorino
Lorighittas pasta with wild boar* ragout, pumpkin cream and pecorino cheese
Euro 20

Culurgiones* di patate e menta. salsa di pomodorini datterino e scaglie di fiore sardo
Culurgiones* pasta filled with potatoes and mint,
cherry tomato sauce and flakes of Sardinian flower cheese
Euro 16

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.

Coperto - Cover charge Euro 3

IL PESCE E LA CARNE **FISH AND MEAT**

“Copatza de peix”, zuppa di pesce, molluschi* e crostacei* all'algherese

Fish soup with Alghero style seafood*

Euro 22

**Filetto di rombo* cotto in fagottino di sale e spezie,
cavolfiore, cardoncelli, bietole e il suo jus**

**Turbot* fillet cooked in a parcel of salt and spices, cauliflower,
carboncelli mushrooms, chard and its jus**

Euro 24

Aragosta alla catalana o alla griglia

Catalan style or grilled lobster

Euro 20 per HG

Il nostro pescato del giorno al forno, alla griglia o al sale aromatizzato

Baked / grilled / in flavored salt crust fish of the day

Euro 8 per HG

**Filetto di branzino* alla brace, purea di sedano rapa, ragù di finocchio,
sedano e lumache di mare, la sua salsa**

**Grilled sea bass* fillet, celeriac puree, fennel ragout,
celery and sea snails, its sauce**

Euro 24

Maialino da latte laccato al miele speziato, carote e cavolo nero

Suckling pig lacquered with spiced honey, carrots and black cabbage

Euro 22

**Controfiletto di bovino* alla griglia, patate novelle
in burro chiarificato e salvia, salsa aioli**

Grilled beef sirlion*, new potatoes in clarified butter and sage, aioli sauce

Euro 22

Carré di agnello* in crosta di pane alle erbe e carciofo

Rack of lamb* in a herb and artichoke bread crust

Euro 24

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.

Coperto - Cover charge Euro 3

**SEGUENDO LA STAGIONE
FOLLOWING THE SEASON**

**MENÙ DEGUSTAZIONE
VEGETARIANO
VEGETARIAN TASTING MENÙ**

**“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 50

**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

**Taco di cavolo con tartare di bovino*, funghi scottati,
gel di agrumi e demi glace di funghi**
Cabbage taco with beef tartare*, seared mushrooms,
citrus gel and mushroom demi-glace

Primo Piatto

Lorighittas con ragù di cinghiale*, crema di zucca e pecorino
Lorighittas pasta with wild boar* ragout, pumpkin cream and pecorino cheese

Secondo Piatto

Maialino da latte laccato al miele speziato, carote e cavolo nero
Suckling pig lacquered with spiced honey, carrots and black cabbage

Predessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

Mousse al cioccolato extra, mango, frutto passione e gelato alla vaniglia
Extra chocolate mousse, mango, passion fruit and vanilla 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

Polpo* arrosto con carciofo alla giudia, spuma di porri e battuto di capperi e olive
Roasted octopus* with Jewish-style artichokes, leek foam and chopped capers and olives

Baccalà* in olio cottura con broccolo brace, limone confetto e crema di pil pil
Codfish* in cooking oil with grilled broccoli, sugared lemon and pil pil cream

Primo Piatto

Ciccioneddos ai frutti di mare* in zuppeta di granchio blu
Ciccioneddos pasta with seafood* in blue crab soup

Secondo Piatto

Filetto di rombo* cotto in fagottino di sale e spezie, cavolfiore, cardoncelli, bietole e il suo jus
Turbot* fillet cooked in a parcel of salt and spices, cauliflower, carboncelli mushrooms, chard and its jus

Predessert

A scelta dello Chef
At Chef's choice

Dessert

Tarte tatin fredda alle mele, salsa al vino rosso e lamponi, gelato alla cannella
Cold apple tarte tatin, red wine and raspberry sauce, cinnamon ice cream

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.

I CONTORNI DAL NOSTRO ORTO **OUR SIDE ORDERS**

Misticanza di foglie e pomodoro
Mixed salad of leaves and tomato
Euro 6

Le verdure del nostro orto
Vegetables from our garden
Euro 7

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.

Coperto - Cover charge Euro 3

ALLERGENI ALLERGENES

Cereali cannolo, calamaro, fagiolino, pappardella, spaghetti, ciccioneddos, paella, lorighittas, culurgiones, copatza, rombo, carré di agnello

Crostacci in fondo al mar, cannolo, crema di zucca, pappardella, ciccioneddos, paella, copatza, aragosta

Uova tagliolino, pappardella, spaghetti, ciccioneddos, culurgiones, controfilet

Pesce in fondo al mar, baccalà, crema di zucca, tagliolino bottarga, ciccioneddos, pappardella, paella, copatza, rombo, pescato del giorno, branzino

Arachidi

Soia in fondo al mar, crema di zucca, maialino, taco

Latte in fondo al mar, raviolo, calamaro, tagliolino, pappardella, lorighittas, culurgiones, maialino, carré di agnello

Frutta a guscio in fondo al mar, pappardella

Sedano in fondo al mar, polpo, baccalà, calamaro, crema di zucca, taco, pappardella, spaghetti, paella, lorighittas, culurgiones, branzino, copatza, rombo, pescato del giorno forno, maialino, agnello

Senape taco, agnello, maialino

Sesamo pane / grissini

Anidride solforosa e solfiti in fondo al mar, cannolo, polpo, calamaro, crema di zucca, taco, tagliolino, pappardella, spaghetti, ciccioneddos, lorighittas, culurgiones, copatza, rombo, aragosta, pescato, agnello, maialino

Lupini

Molluschi in fondo al mar, polpo, calamaro, crema di zucca, spaghetti, ciccioneddos

Se hai delle allergie e o intolleranze si prega di comunicarlo al personale e di leggere l'informativa dedicata agli allergeni.

If you have any allergies and or intolerances please inform our staff and read the statement dedicated to allergens.