

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. C E 853/04 | products made by * could be frozen

IN ACCOMPAGNAMENTO COL VOSTRO APERITIVO

To accompany your aperitif

Piccolo tagliere di salumi, formaggi e confetture Euro 15,00
Small platter of cured meats, cheeses and jams Euro 15,00

Grande tagliere di salumi, formaggi e confetture Euro 23,00
Big platter of cured meats, cheeses and jams Euro 23,00

Degustazione crudi di mare (2 ostriche, 2 gamberi crudi*, 2 mini tartare: una di tonno* e una di salmone*) Euro 28,00
Raw seafood tasting (2 oysters, 2 raw prawns*, 2 mini tartare: one of tuna* and one of salmon*) Euro 28,00

Ostriche Euro 3,50 cad.
Oysters Euro 3,50 each

Tartare di salmone* Euro 15,00
Salmon* tartare Euro 15,00

Tartare di tonno* Euro 15,00
Tuna* tartare Euro 15,00

Frisella con avocado, burrata, pomodorini e cipolla rossa in agrodolce Euro 12,00
Frisella bread with avocado, burrata cheese, cherry tomatoes and sweet and sour red onion Euro 12,00

LE NOSTRE PROPOSTE

Our proposals

Grande Tagliere di salumi, formaggi e confetture + una bottiglia a scelta fra:

- Cala Reale Vermentino di Sardegna di Sella & Mosca
 - Mirall Rosè Brut metodo Charmat di Sella & Mosca
 - Cagnulari di Santa Maria La Palma
- Euro 42,00

Big platter of cured meats, cheeses and jams + your choice of a bottle between:

- Cala Reale Vermentino di Sardegna di Sella & Mosca
 - Mirall Rosè Brut method Charmat di Sella & Mosca
 - Cagnulari di Santa Maria La Palma
- Euro 42,00

Degustazione crudi di mare (2 ostriche, 2 gamberi crudi*, 2 mini tartare: una di tonno* e una di salmone*) + una bottiglia a scelta fra:

- Akènta Cuvée Vermentino di Sardegna di Santa Maria La Palma
 - Akènta extra dry Vermentino di Sardegna Millesimato di Santa Maria La Palma
 - Oscarì Brut Metodo Classico di Sella & Mosca
- Euro 50,00

Raw seafood tasting (2 oysters, 2 raw prawns*, 2 mini tartare: one of tuna* and one of salmon*)
+ your choice of a bottle between:

- Akènta Cuvée Vermentino di Sardegna di Santa Maria La Palma
 - Akènta extra dry Vermentino di Sardegna Millesimato di Santa Maria La Palma
 - Oscarì Brut Metodo Classico di Sella & Mosca
- Euro 50,00

ALLERGENI / ALLERGENS

Cereali: Tagliere e Frisella | Crostacei: Gamberi | Pesce: Tartare di Salmone e Tartare di Tonno | Soia: Tartare di Salmone e Tartare di Tonno | Latte: Tagliere e Frisella | Anidride solforosa e solfiti: Tagliere, Frisella, Gamberi, Tartare di Salmone e Tartare di Tonno | Molluschi: Ostriche

Cereals: platter and frisella bread | Crustaceans: prawns | Fish: salmon tartare and tuna tartare
Soy: salmon tartare and tuna tartare | Milk: platter and frisella bread
Sulphur dioxide and sulphites: platter, frisella bread, prawns, salmon tartare and tuna tartare
Molluscs: oysters