

## Il nostro Menù<sup>1</sup>

*Il menù è adatto anche per i celiaci*

*The menu is also suitable for coeliacs*

### Antipasti/starters

Il tris di antipasti

*Tris of starters*

15 €

\*

Gambero scottato allo zenzero e timo con agretto di pomodoro, sedano croccante e marmellata di cipolle rosse

*Seared shrimp with ginger and thyme with tomato, crunchy celery and red onion jam*

15€

\*

Tartare di salmone marinato al pompelmo con salsa allo yogurt ed erbe e insalatina di foglie croccanti

*Marinated salmon tartare with grapefruit with yogurt sauce and herbs and crispy leaves salad*

13 €

\*

Rana pescatrice con guanciaie pepato, crema di ceci e pisellini e crumble all'acciuga

*Monkfish with peppery cheek lard, cream of chickpeas and peas and crumble anchovies*

14 €

\*

Polpo cotto a bassa temperatura e fritto in miscela di farine con maionese aromatizzata al basilico e foglia di pane

*Octopus cooked at low temperature and fried in a mixture of flours with home-made mayonnaise flavored with basil and bread leave*

13€

---

<sup>1</sup> La nostra cucina predilige sempre l'utilizzo di prodotti freschi. In mancanza di questi utilizza prodotti surgelati solo di prima scelta. / Our chef prefers always the use of fresh products. In case of lack of these, the chef use frozen products only of first choice quality. Coperto / Cover charge: 2 euro

Carpaccio di seppia con porri brasati, zucchini croccante e salsa al lime e menta

*Cuttlefish carpaccio with braised leeks, crispy zucchini and lime and mint sauce*

13€

\*

Variazione di bufala in due consistenze con pomodoro marinato al pepe di Seuchan e terra di olive nere

*Variation of buffalo mozzarella in two consistencies with tomato marinated with Seuchan pepper and land of black olives*

12€

\*

Prosciutto crudo pepato con dolcesardo, marmellata casereccia e guttiau di spianata al rosmarino

*Raw ham lightly spicy with "Dolcesardo" cheese and homemade marmelade with "guttiau" typical bread flavoured with rosmarine*

12€

\*

Ricotta sarda erborinata con vellutata di funghi al timo selvatico e cialdina croccante

*Sardinian herbal ricotta with mushroom cream flavoured with wild thyme and crispy bread*

10 €

\*

Fantasia dello Chef

*Chef's fantasy*

19 €

\*

## Primi piatti/Main courses

Spaghetti alla chitarra con calamaretti marinati allo zafferano, riccio di mare, e salsa leggera al pomodoro datterino e pane nero croccante

*“Spaghetti alla chitarra” with little squid marinated with saffron, sea urchin and light sauce of “datterino” tomato and crispy black bread*

15 €

\*

Mezze maniche mantecate ai molluschi e crostacei aromatizzati al limone e crema leggera di bottarga

*“Mezze maniche” creamed with shellfish and crustaceans flavoured with lemon and light cream of bottarga*

16 €

\*

Risotto verde con bocconcini di spada confit e gocce di liquirizia e finocchietto selvatico

*Green risotto with morsels of swordfish confit and drops of licorice and wild fennel*

14 €

\*

Strigoli caserecci alla melanzana appassita con guanciale croccante, pomodoro secco e ricotta salata

*Strigoli home-made with aubergines dried up and crispy cheek lard, dry tomato and salty ricotta*

12 €

\*

Culurgiones ripieni di patate e menta al burro montato con spaghetti di zucchine e pesto di olive nere<sup>2</sup>

*Culurgiones stuffed with potatoes and mint with zucchini and black olives*

13 €

---

<sup>2</sup> Allergeni: latte, glutine, uova / milk, gluten, eggs

## Secondi piatti/Second courses

Tonno fresco scottato con melanzana violetta morbida e la sua salsa affumicata

*Seared fresh tuna with soft violet aubergine and its smoked sauce*

16€  
\*

Fritto di pesce locale con verdure croccanti e maionesi speziate di accompagnamento

*Local fish fried with crispy vegetables and accompaniment of home -made spiced mayonnaise*

17€  
\*

Trancio di pesce locale del giorno con guazzettino di pesce e indivia belga ai capperi

*Slice of local daily fish with mediterranean fish stewed and endive with capers*

18  
\*

Selezione di manzo con sale maldon in cottura gentile con patate saltate al rosmarino e salsa con salsa alle erbe

*Sliced beef cooked at low temperature and grilled with maldon salt, potatoes with rosemary flavour and herbal sauce*

18 €  
\*

Pancetta di maiale cotta a bassa temperatura e grigliata, con salsa leggermente piccante, peperone e salsa al miele e scalogno

*Belly pork cooked at low temperature and grilled, with soft spicy sauce, pepper and shallow and honey sauce*

13 €

**Aragosta e astice su prenotazione / Lobster on reservation**

\*

## Menù per bambini

Pasta al pomodoro o in bianco

*Pasta with tomato sauce*

8€

\*

Cotoletta impanata

*Breaded cutlet*

8€

\*

## Contorni

Verdure grigliate

*Grilled vegetables*

5€

\*

Patate saltate

*Stir Fied potatoes*

4 €

\*

Patate fritte

*French fries*

4€

\*

Insalata mista

*Mixed salad*

4.5€

\*

## Dessert

Tortino caldo con cioccolato al 72% con leggera crema allo zabaione

*Hot pie with 72% chocolate with light zabaglione cream*

5.50€

\*

Semifreddo al lampone con biscotto integrale ai cinque cereali

*"Semifreddo" with red fruits and whole 5 cereals biscuit home -made*

5.50€

\*

Spuma di mascarpone montata con banana saltata al rhum e uvetta

*Mascarpone mousse whipped with banana sauteed with rhum and raisins*

5.50€

\*

Quenelle di ricotta mantecata con gocce di cioccolato e brownies alle nocciole

*Quenelle of ricotta creamed with drops of chocolate and brownies with hazelnuts*

5.50€

\*

Soffice alle mele e cannella, con crema leggermente bruciata e pinoli

*Fluffy with apples and cinnamon, with crème patissière lightly burnt and pine nuts*

5.50€

\*

I nostri gelati artigianali

*Our homemade ice creams*