

Antipasti

<i>Le Delizie del Mare</i> <small>da 1 a 11-14</small> Mixed fish appetizer	€18,-
<i>Plateau Crudo del Ristorante</i> <small>2-14</small> Raw Seafood of the Day	€26,-
<i>Crema di Patate, Polpo e Patate Viola</i> <small>4-7-14</small> Octopus with Potatoes	€14,-
<i>Gamberoni del Pescatore</i> <small>2</small> King Prawns e Bacon	€18,-
<i>Bottarga di Buggerru, Polpo e Finocchio</i> <small>4-14</small> Octopus, Fennel e Bottarga	€14,-
<i>Affumicato di Spada con Mele e Rucola</i> <small>4</small> Swordfish Carpaccio with Apples e Rocket Salad	€13,-
<i>La Zuppetta dell'Arcipelago</i> <small>1-14</small> Arcipelago Soup	€15,-
<i>Arancia, Gambero e Burrata</i> <small>2-7</small> Orange, Prawn e Burrata	€15,-
<i>Civraxiu alla Pescatora</i> <small>1-2-4-14</small> Toasted bread with Seafood	€12,-
Coperto/Cover Charge	€3,-

Chiedete i Consigli del Giorno

Ask the Advice of the day

In base alla stagionalità, alcuni alimenti utilizzati potrebbero essere sott'olio, sotto sale, congelati o surgelati

Antipasti

Civraxiu Pomodoro, Mozzarella e Basilico ¹⁻⁷

Toasted bread with Tomato, Mozzarella cheese e Basil

€10,-

Bufala, Songino e Pomodoro ⁷

Buffalo Mozzarella, Songino e Tomato

€13,-

Tagliere del Pastore Sardo ¹⁻⁷

Local mixed cold cuts e Cheese

€12,-

Carpaccio di Manzo e 3 Capperi ⁷

Beef Carpaccio e 3 Capers

€14,-

Prosciutto, Fico e Melone

Prosciutto, Fig e Melon

€14,-

Chiedete i Consigli del Giorno

Ask the Advice of the day

In base alla stagionalità, alcuni alimenti utilizzati potrebbero essere sott'olio, sotto sale, congelati o surgelati

Primi Piatti

Spaghetto ai Frutti di Mare 1-2-4-14
Spaghetti with Seafood

€14,-

Spaghetto Arselle, Pachino e Bottarga 1-4-14
Spaghetti with Clams, Pachino Tomato e Bottarga

€15,-

Chiusoni Crema di Carciofi, Cozze e Pecorino da 1 a 4-7-14
Handmade pasta with Artichoke Mousse, Mussels e Pecorino Cheese

€15,-

Linguine all'astice e Pomodoro Fresco 1-2-4
Linguine with Lobster e Fresh Tomato

€7,50

hg

Raviolo Burro e Salvia 1-3-7
Raviolini with Butter e Sage

€12,-

Penne Noci, Crema di Pecorino e Melanzane 1-7-8
Penne Walnuts, Pecorino Cheese e Eggplant

€13,-

Chiedete i Consigli del Giorno

Ask the Advice of the day

In base alla stagionalità, alcuni alimenti utilizzati potrebbero essere sott'olio, sotto sale, congelati o surgelati

Primi Piatti

Tagliolini al Nero di Seppia 1-4-14

Tagliolini with Cuttlefish Ink

€14,-

La Fregola con Gamberi, Zucchine e Stracciatella 1-2-4-7

Fregola with Shrimps, Zucchini e Stracciatella Cheese

€16,-

Paccheri al Ragù di Pesce Bianco 1-4

Paccheri with Fresh Fish Ragù

€16,-

Tagliolini di Luisa 1-2-4-8

Gamberi, Pesto di Rucola, Pomodoro Secco, Noci e Zeste di Limone
Shrimps, Rocket Pesto, Dry Tomatoes, Walnuts e Lemon Zest

€15,-

Risottino al Profumo di Mare 1-2-4-14

Rice with Seafood

€15,-

Culurgiones Crema di Patata e Polpo Croccante 1-4-7-14

Culurgiones with Potatoes Mousse e Crispy Octopus

€14,-

Chiedete i Consigli del Giorno

Ask the Advice of the day

In base alla stagionalità, alcuni alimenti utilizzati potrebbero essere sott'olio, sotto sale, congelati o surgelati

Secondi Piatti

<i>Aragosta alla Catalana</i> ²⁻¹⁰ <i>Local Rock Lobster with Red Onion e Fresh Tomato</i>	€20,- hg
<i>Pesce in Crosta di Sale</i> ⁴ <i>Fish in Salt Crust</i>	€7,50 hg
<i>Pesce al Forno con Zucchine, Pomodori e Patate</i> ¹⁻⁴ <i>Baked Fish with Zucchini, Tomatoes e Potatoes</i>	€7,50 hg
<i>Polipetti Piccanti</i> ¹⁻⁴⁻¹⁴ <i>Spicy Baby Octopus</i>	€15,-
<i>Filettino di Tonno alle Erbette</i> ¹⁻⁴⁻⁸⁻¹¹ <i>Tuna Fillet e Aromatic Herbs</i>	€16,-
<i>Tartare di Tonno e Caviale di Limone</i> ^{da 2 a 4-6-11} <i>Tuna Tartare e Finger Lime</i>	€18,-
<i>Filetto di Manzo al Balsamico su Vellutata di Zucchine</i> ¹⁻³⁻⁷ <i>Beef Fillet with Balsamic Vinegar e Zucchini Mousse</i>	€16,-

Chiedete i Consigli del Giorno

Ask the Advice of the day

In base alla stagionalità, alcuni alimenti utilizzati potrebbero essere sott'olio, sotto sale, congelati o surgelati

Contorni

Insalatina Mista

Mix Salad

€7,-

Caponata di Verdure ⁴

Vegetable Caponata

€7,-

Spinaci all'Agro ⁷

Sautéed Spinach

€7,-

Patate al Vapore

Steamed Potatoes

€7,-

Patatine Fritte ¹

Fried Potatoes

€7,-

Chiedete i Consigli del Giorno

Ask the Advice of the day

In base alla stagionalità, alcuni alimenti utilizzati potrebbero essere sott'olio, sotto sale, congelati o surgelati

Bibite

Acqua Minerale Naturale

Natural Mineral Water

€3,-

Acqua Minerale Frizzante

Sparkling Mineral Water

€3,-

Ichnusa 0,20l

Sardinian Small Beer

€3,-

Ichnusa 0,40l

Sardinian Medium Beer

€5,-

Coca-Cola

€3,-

Fanta

€3,-

Sprite

€3,-

Chinotto

€3,-

Lipton Tè

€3,-

Lemon Soda

€3,-

Succhi

Fruit Juices

€3,-



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.