

ANTIPASTI*

CRUDO DI MARE

(Sea raw selection)

Euro 27

MISTO MARE

*(7 Assaggi di varie specialita' in base alla proposta del giorno)
(7 Tastings of various specialities according to the catch of the day)*

Euro 24

CARPACCIO DI TONNO CON ABBINAMENTI DI STAGIONE

(Tuna Carpaccio with seasonal pairings)

Euro 18

SEPPIA IN ZIMINO CON BIETOLE E AGRUMI

(Cuttlefish with Chard and Citrus Fruits)

Euro 18

AGLIATA ALL'ALGHERESE SECONDO DISPONIBILITA'

(Fish in algherese agliata sauce)

Euro 17

COZZE IN GUAZZETTO CON CROSTINI

(Mussels in tomato sauce and croutons)

Euro 16

**In base alla stagione e alla reperibilita' potrebbe essere servito del prodotto surgelato*

**Coperto euro 2,50*

ANTIPASTI

ASSAGGI DELLA NOSTRA TERRA

(Selezione di salumi e formaggi del territorio)
(Selection of sardinian ham, salami and cheeses)

Euro 20

TARTARE DI MANZO

(Beef tartare)

Euro 18

PERETTA ARROSTO

(Caciocavallo sardo fuso , accompagnato da confettura)
(Melted sardinian cheese and jam)

Euro 16

PRIMI PIATTI*

FREGOLA SARDA AI FRUTTI DI MARE

(Fregola with mixed seafood)

Euro 20

RAVIOLI NERI DI DENTICE E RICOTTA CON BISQUE DI GAMBERO ROSSO

(Black ravioli stuffed with red snapper and ricotta cheese in king prawns bisque)

Euro 19

TAGLIOLINI ALL' ALGHERESE

(vongole, capperi, olive, pomodorino fresco)

(Tagliolini with clams, cappers, olives and fresh tomato)

Euro 19

LINGUINE VONGOLE & BOTTARGA

(Linguine with clams and bottarga)

Euro 19

CULURGIONES PATATE E MENTA IN SALSA AL POMODORO E PECORINO

(Sardinian Cufurgiones with tomato sauce and pecorinio cheese)

Euro 18

PAPPARDELLE CON PURPUZZA E CREMA DI PECORINO

(Homemade Pappardelle with sausage and pecorino cheese cream)

Euro 18

GNOCCHETTI ALLA CAMPIDANESE

(Homemade gnocchetti with sausage sardinian ragu)

Euro 16

SECONDI PIATTI*

PESCE FRESCO DEL GIORNO
(fresh fish of the day)

Euro 6 l'etto (100 grammi)

FRITTURA MISTA
(mixed fried fish)

Euro 24

POLPO ARROSTO CON PUREA DI PATATE E RADICCHIO
(grilled Octopus with mashed potatoes and radicchio)

Euro 22

**FILETTO DI PESCE DEL GIORNO COL SUO FONDO E VERDURINE
CROCCANTI**

(fish fillet with Fish sauce and crispy vegetables)

Euro 20

TAGLIATA DI MANZO E SALSА CHIMICHURRI
(Sliced beef steak and chimichurri sauce)

Euro 20

COSTOLETTE DI AGNELLO CON FONDO BRUNO E BIETOLE SALTATE
(lamb chops with brown sauce and sautéed chard)

Euro 20

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE
(Grilled Vegetables)

Euro 6

PATATE AL FORNO
(Roasted potatoes)

Euro 6

PATATE FRITTE
(Chips)

Euro 6

INSALATA MISTA
(Mixed salad)

Euro 5

PIATTI VEGANI*

CARPACCIO DI RAPE IN AGRO CON SALSA AL PREZZEMOLO
(Turnip carpaccio with parsley sauce)

Euro 15

GNOCCHI DI PATATE SENZA UOVO CON CREMA VERDE
(Potatoes gnocchi without eggs and green cream)

Euro 17

HAMBURGER DI VERDURE DI STAGIONE
(Seasonal vegetables hamburger)

Euro 17

MENU BAMBINI*

KIDS MENU

SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA BOLOGNESE
(Spaghetti with bolognese ragu)

Euro 16

HAMBURGER E PATATINE
(Hamburger with Chips)

Euro 16

COTOLETTA E PATATINE
(Chicken schnitzel with chips)

Euro 16