

ANTIPASTI*

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 22

FRITTURA DI URTIGARA (ORZIADAS)

(Fried sea anemones)

Euro 17

PESCATRICE ALLA CATALANA

(Monkfish in catalan recipe)

Euro 16

JULIENNE DI SEPPIA E BOTTARGA

(Cuttlefish with Bottarga)

Euro 16

POLPO IN AGLIATA ALL'ALGHERESE

(Octopus in algherese agliata sauce)

Euro 16

COZZE E VONGOLE IN GUAZZETTO E CROSTINI

(Mussels and clams in tomato sauce and croutons)

Euro 16

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

**Coperto euro 2*

ANTIPASTI

ASSAGGI DELLA NOSTRA TERRA

(Selezione di salumi, formaggi e prelibatezze della nostra terra, accompagnati dal pane carasau.)

(Selection of sardinian ham, salami, cheese and delicacies accompanied by carasau bread)

Euro 18

PECORINO ARROSTO

(Pecorino sardo fuso su pane carasau, accompagnato da confettura)

(Melted pecorino cheese on carasau sardinian bread and jam)

Euro 15

PRIMI PIATTI*

FREGOLA SARDA AI FRUTTI DI MARE
(Fregola with mixed seafood)

Euro 18

**RAVIOLI NERI DI DENTICE E RICOTTA CON
CREMA DI GAMBERO ROSSO**

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

Euro 18

TAGLIOLINI ALL' ALGHERESE

(Cozze, vongole, capperi, olive, pomodoro)

(Tagliolini with mussels, clams, cappers, olives, tomato sauce)

Euro 17

SPAGHETTI ALLA CHITARRA VONGOLE & BOTTARGA
(Homemade spaghetti with clams and bottarga)

Euro 17

CULURGIONES CON FORMAGGIO DOLCE SARDO E POMODORO FRESCO
(Sardinian culurgiones with dolce sardo cheese and fresh tomato sauce)

Euro 16

RAVIOLI DI RICOTTA CON PURPUZZA E CREMA DI PECORINO
(Homemade ricotta cheese ravioli with sausage and pecorino cheese cream)

Euro 16

GNOCCHETTI ALLA CAMPIDANESE

(Homemade gnocchetti with sausage sardinian ragu)

Euro 15

SECONDI PIATTI*

PESCE FRESCO DEL GIORNO
(fresh fish of the day)

Euro 6 l'etto (100 grammi)

FRITTURA MISTA
(Mixed fried fish)

Euro 22

CALAMARI E GAMBERI ALLA GRIGLIA
(Grilled calamari and king prawns)

Euro 20

FILETTO DI PESCE DEL GIORNO CON CREMA DI PECORINO E VERDURINE
CROCCANTI

(Fish fillet with pecorino cheese cream and crispy vegetables)

Euro 18

ENTRECOTE
(Beef steak)

Euro 18

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA
(Grilled lamb chops)

Euro 18

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE
(Grilled zucchini and eggplant)

Euro 6

PATATE AL FORNO
(Roasted potatoes)

Euro 6

PATATE FRITTE
(Chips)

Euro 5

INSALATA MISTA
(Mixed salad)

Euro 5

DOLCI

SEADAS

Euro 6

DOLCE DEL GIORNO

Euro 6

TIRAMISU' DELLA CASA

Euro 6

CREMA CATALANA

Euro 6

SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON SALSA DI MIRTO

Euro 6

VINI DOLCI

<i>SOFFIO DI SOLE</i>	<i>cantina S.M.La Palma</i>	<i>Alghero</i>	5
<i>3 NODI</i>	<i>Vigne Rada</i>	<i>Alghero</i>	5
<i>TANI PASSITO</i>	<i>cantina Tani</i>	<i>Monti</i>	5

CAFFETTERIA

<i>CAFFE' ESPRESSO</i>	1.5
<i>CAFFE' DECAFFEINATO</i>	2

AMARI DIGESTIVI

<i>MIRTO ROSSO</i>	4
<i>MIRTO BIANCO</i>	4
<i>POMPIA</i>	4
<i>LIMONCINO</i>	4
<i>LIQUIRIZIA</i>	4
<i>AMARI SARDI</i>	4
<i>AMARI NAZIONALI</i>	4

GRAPPE

<i>FILU FERRU</i>	4
<i>KUILE</i>	4
<i>GRAPPA BARRICATA</i>	5

GRAPPE SELEZIONATE

<i>GRAPPA NEPENTE DI OLIENA BARRICATA</i>	7
<i>GRAPPA DI TURRIGA</i>	7
<i>GRAPPA DI TERRE BRUNE</i>	7

RUM & WHISKY

<i>ZACAPA</i>	7
<i>SANTA TERESA</i>	7
<i>BARCELO'</i>	7
<i>OBAN</i>	8
<i>LAGAVULLIN</i>	8
<i>TALISKER</i>	8