

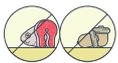
Antipasti

Tema di tonno pinna gialla con salsa guacamole,
cipolla di tropea caramellata, germogli di mais e salsa allo yogurt
profumata al lime e avocados



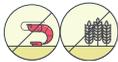
18,00

Il polpo* al vapore con patate viola e verdure variegata,
salsa alle mandorle, basilico, carote, zucchine, cetrioli e ravanelli



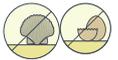
18,00

Gli scampi* gratinati con pomodorino e crema di cavolo,
aromatizzati all'aglio, spezie e olio evo



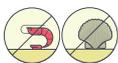
20,00

Capesante abbrustolite su panache' di zucchine,
rotoli di zucchine, chips di barbabietola e maionese verde



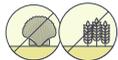
18,00

Insalata classica di mare*



16,00

Zuppetta di cozze alla marinara
al sentore di lime con crostone all'aglio



16,00

Burratina fresca,
servita su un letto di rucola, pomodorini confit e crema di basilico nostrano



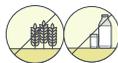
12,00

Prosciutto crudo di cinghiale e peretta croccante



18,00

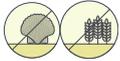
Tagliere di pane pistoccu con selezione di salumi sardi
Pomodori secchi, carciofi, olive, pecorino stagionato



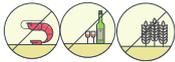
16,00

Primi

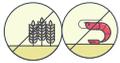
Spaghetti alle vongole, 16,00
con grattugiata di limone fresco e salsa al prezzemolo



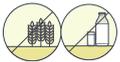
Tagliolini all'astice con pomodoro datterino 28,00
profumato allo zafferano e bollicine di spumante brut



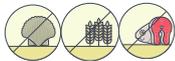
Fregola al gambero rosso* ai semi di papavero 20,00
con pesto di agrumi e zenzero fresco, curcuma



Culurgiones di patate e menta 16,00
con pomodorino rustico e scaglie di pecorino tardivo



Paccheri con ragu' di cozze, vongole e seppie* 16,00
pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino, vino bianco e limone



Ravioli di formaggio e carciofi con scampi* e punte d'asparagi, 18,00
aglio, prezzemolo, peperoncino, burro, vermentino



Tagliatelle bio con pesto di fiori di zucca, pomodorino, 14,00
parmigiano, cipolla, basilico eglace 'di aceto balsamico

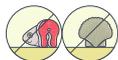


Gnudi (gnocchi) di ricotta e spinaci con burro e bottarga, 20,00
aglio, prezzemolo, basilico, peperoncino



Secondi di Pesce

Scorfano in guazzetto di cozze e vongole 28,00
con salsa bianca di vongole e cozze emulsionata di basilico e pomodori dattero



Orata con bietole e melanzane, 26,00
salsa alle carote, farina, burro,



Salmone con broccoli, spinaci e peperoni, 25,00
semi di sesamo , cipolla tropea



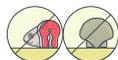
Tonno con panura di pistacchio e pane nero 26,00
con verdure saltate



Fritto misto di gamberi*, calamari e seppie 24,00
con patate stick croccanti



Grigliata mista di pesce e crostacei del giorno*, 9,00/100gr
con contorno e guarnizioni alla fantasia dello chef



Pescato del giorno al forno o grigliato 9,00/100gr
con guarnizioni e contorni di stagione



Secondi di Carne

Filetto di manzo alla griglia 28,00
salsa al gorgonzola con verdure profumate al timo



Tagliata di vitellone con rucola, grana, 27,00
con pepe rosa, belga e radicchio e salsa barbecue



Formaggi

Selezione di Formaggi con mostarde 12,00



Contorni e Insalate

Selezione di verdure alla griglia 12,00

Insalata Cesare 14,50

pollo, lattuga, crostini di pane, grana, salsa caesar



Insalata Tavolara 14,50

con polpi, seppie, calamari, misticanza, pomodorini e aromi mediterranei



Insalata Nizzarda 14,50

con lattuga, uova, tonno, cipolla, pomodori, olive nere, capperi, acciughe patate, fagiolini



Insalata Greca 14,50

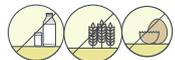
con cetrioli, pomodoro, olive nere, feta, cipolla, peperoni, misticanza, salsa yogurt



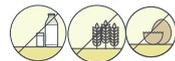
Misto di insalate dell'orto 9,00

Dessert

Tiramisu' classico della casa 8,00



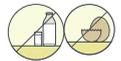
Tortino al cioccolato e frutti di bosco 8,00



Semifreddo al croccante 8,00



Crema catalana ghiacciata 8,00



Carpaccio di ananas con gelato alla vaniglia 10,00



Frutta tagliata 12,00



Sorbetto al lime e menta affogato nel torbato 8,00



* alcuni prodotti sono congelati

I prezzi sono in euro e si intendono inclusi di Iva e servizio