

Antipasti

| | |
|--|----------------|
| <i>Carpaccio di spigola, ravanelli, cetrioli e frutto della passione</i> | <i>€ 18,00</i> |
| <i>Tartare di tonno pinna gialla, zuppetta di fragole e liquirizia con cipolla di Tropea croccante</i> | <i>€ 18,00</i> |
| <i>Torcione di foiegras d'anatra su terra di nocciole, crudo di gamberi e lime candito</i> | <i>€ 22,00</i> |
| <i>Scaloppa di capasanta con indivia brasata e salsa al Campari e arancia</i> | <i>€ 18,00</i> |
| <i>Zuppetta di moscardini leggermente piccante e carasau fritto</i> | <i>€ 14,50</i> |
| <i>Crostatine di primizie dell'orto e pesto di basilico</i> | <i>€ 13,50</i> |
| <i>Vitello cotto al rosa in salsa tonnata</i> | <i>€ 15,50</i> |
| <i>Insalata di seppie con crudità di finocchi e pesche</i> | <i>€ 14,00</i> |
| <i>Cozze di Olbia alla marinara</i> | <i>€ 14,00</i> |
| <i>Degustazione di salumi dell'isola con sottoli</i> | <i>€ 16,00</i> |

Primi Piatti

| | |
|---|----------------|
| <i>Ravioli di patate e basilico in bouillabaisse del nostro mare</i> | <i>€ 17,00</i> |
| <i>Fregola con molluschi, crostacei e zafferano</i> | <i>€ 18,00</i> |
| <i>Spaghetti aglio, olio, peperoncino, vongole veraci e pane speziato</i> | <i>€ 16,00</i> |
| <i>Tagliolini di pasta fresca con astice e zafferano</i> | <i>€ 30,00</i> |
| <i>Calamarata di pasta fresca con tonno, capperi, olive e limone</i> | <i>€ 17,00</i> |
| <i>Pacchero con fave, pancetta e pecorino</i> | <i>€ 16,00</i> |
| <i>Strigoli di grano tenero con pesto, patate e fagiolini</i> | <i>€ 17,00</i> |
| <i>Culurgiones di patate e menta con pomodoro fresco e basilico</i> | <i>€ 18,00</i> |
| <i>Spaghetti con bottarga e acciughe</i> | <i>€ 16,00</i> |
| <i>Penne di grano duro con guanciale, tuorlo e pecorino</i> | <i>€ 16,00</i> |

Secondi Piatti

| | |
|---|---------------------|
| <i>Trancio di ricciola, salsa al vermentino e bietoline scottate</i> | <i>€ 26,00</i> |
| <i>Filetto di spigola in squame di zucchine novelle, asparagi di mare e salsa all'aglio</i> | <i>€ 25,00</i> |
| <i>Tagliata di tonno in crosta di sesamo e verdure in agrodolce</i> | <i>€ 26,00</i> |
| <i>Coscia d'anatra cotta nello spumante, zenzero, lemongrass e carote caramellate</i> | <i>€ 24,00</i> |
| <i>Filetto di vitellone con fonduta di pecorino e asparagi</i> | <i>€ 28,00</i> |
| <i>Trancio di maialino da latte, miele di castagno e giardiniera d'estate</i> | <i>€ 24,00</i> |
| <i>Fritto di gamberi e calamari con maionese al balsamico</i> | <i>€ 24,00</i> |
| <i>Pescato locale al forno in crosta di sale</i> | <i>€ 7,00/100gr</i> |
| <i>Filetto di rombo al cartoccio con patate, cipolle, olive e pomodorini</i> | <i>€ 26,00</i> |
| <i>Costata di manzo alla piastra con patate al forno</i> | <i>€ 28,00</i> |

Formaggi e Insalate

| | |
|---|---------|
| <i>Selezione di formaggi con mostarde</i> | € 12,00 |
| <i>Gran buffet di insalate dell'orto</i> | € 13,00 |

Dessert

| | |
|---|--------|
| <i>Tiramisu classico della casa</i> | € 8,00 |
| <i>Zuppetta d'anguria, mousse di yogurt e cornflakes croccanti</i> | € 8,00 |
| <i>Crostatina al limone e lamponi con gelato al gin</i> | € 8,00 |
| <i>Mousse al cioccolato e amarene</i> | € 8,00 |
| <i>Cre moso al cioccolato bianco, frutto della passione e mandorle salate</i> | € 8,00 |