



## INTRATTENIMENTO | ENTERTAINMENT

I nostri culurgiones arrosto con gazpacho di pomodoro camone <i>Our roasted culurgiones served with a side of gazpacho sauce</i>	16,00
Sandwich di triglia e mayonnaise al lentisco <i>Red mullet sandwich and lentisk mayonnaise</i>	20,00
Tacos di pane lentu con gambero rosso e guacamole di avocado (3 pz) <i>Tacos made of pane lentu, red shrimp and guacamole (3 pc)</i>	30,00
Tacos di pane lentu con scampo, melanzane e tartufo bianco di Belp (3 pz) <i>Tacos made of pane lentu, stracciatella cheese and Prosciutto crudo from Fonni (3 pc)</i>	30,00
Ostriche Gillardeau (6 pz) <i>Gillardeau oysters (6 pc)</i>	36,00

## SPECIALITÀ DEL BANCO | SPECIALTIES FROM THE COUNTER

Tagliere di formaggi <i>Cheese board</i>	20,00
Tagliere di salumi <i>Cold cuts board</i>	20,00
Tagliere misto <i>Mixed board</i>	20,00
Prosciutto crudo di Fonni superiore, burratina e pomodori camone <i>Superior Prosciutto crudo from Fonni, burrata cheese and camone tomatoes</i>	24,00

Coperto | Cover charge 5,00



## ANTIPASTI | STARTERS



Tartare di tonno di Carloforte, pappa al pomodoro e stracciatella <i>Tuna tartare from Carloforte, "pappa al pomodoro" and stracciatella cheese</i>	26,00
Sashimi di ricciola, Prosciutto crudo di Fonnì, fichi e teriyaki al mirto bianco <i>Amberjack sashimi, Prosciutto crudo from Fonnì, figs and white myrtle teriyaki</i>	28,00
Sgombro confit, stracciatella, prugna arrosto e "pomodoro di mare" <i>Confit mackerel, stracciatella, roasted prune and "marine tomato"</i>	26,00
Manzo, foie gras, porcini, Poema e lampone <i>Beef, foie gras, Porcini mushrooms, Poema cheese and raspberry</i>	28,00

## PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Zuppetta di pesci di scoglio, conchigliacei e fregula artigianale <i>Rock fish soup with shellfish and fregula pasta</i>	34,00
Tagliolino, vongole e bottarga di muggine di Cabras <i>Tagliolino, clams and mullet roe from Cabras</i>	34,00
Culurgiones al tartufo nero e jus di vitello <i>Culurgiones with black truffle and veal jus</i>	32,00
Culurgiones classici al pomodoro e basilico <i>Classic Culurgiones ravioli, tomato and basil</i>	24,00

## SECONDI | MAIN

Scottato di tonno rosso, porcini e Vernaccia <i>Seared red tuna, Porcini mushrooms and Vernaccia</i>	36,00
Rombo in agliata alla Bosana e lattughino marinato <i>Turbot in "agliata" sauce made of dried tomato and garlic with marinated baby lettuce</i>	38,00
Maialetto da latte arrosto con melanzana alla sassarese <i>Roasted suckling piglet with "sassarese style" eggplant</i>	38,00



## DESSERT

Sevada di Orani al formaggio di capra 12,00  
*Sevada from Orani with goat cheese*

Tutto Cioccolato, mandorle, limone e salvia 12,00  
*All chocolate, almonds, lemon and sage*

Tirami-sardo" con Savoiardone Tipico di Fonni 12,00  
*"Tirami-sardo" with SavoiardoneTipico biscuit from Fonni*

Mousse di cioccolato al coriandolo, mango e passion fruit 12,00  
*Chocolate mousse with coriander, mango and passion fruit*

Gelato alla vaniglia con crumble di cacao 12,00  
*Vanilla ice cream with cocoa crumble*

Red fruits sorbet 12,00  
*Sorbetto ai frutti rossi*

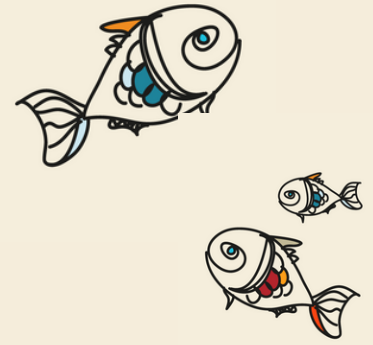
## NON È UN DESSERT | NOT A DESSERT

La nostra degustazione di formaggi da fine pasto 12,00  
*Our tasting of Sardinian cheeses aftermeal*



# DAL MARE | FROM THE SEA

---



## BENVENUTO | WELCOME

Tacos di pane lentu con gambero rosso e avocado

*Tacos made of pane lentu, red shrimp and guacamole*  
\*\*\*

Sandwich di triglia e mayonnaise al lentisco

*Red mullet sandwich and lentisk mayonnaise*

## ANTIPASTO | STARTER

Tartare di tonno di Carloforte, pappa al pomodoro e stracciatella

*Tuna tartare from Carloforte, "pappa al pomodoro" and stracciatella cheese*

## PRIMO PIATTO | FIRST COURSE

Zuppetta di pesci di scoglio, conchigliacei e fregula artigianale

*Rock fish soup with shellfish and fregula pasta*

## SECONDO PIATTO | MAIN

Rombo in agliata alla Bosana e lattughino marinato

*Turbot in "agliata" sauce made of dried tomato and garlic with marinated baby lettuce*

## DESSERT

Mousse di cioccolato al coriandolo, mango e passion fruit

*"Mousse of coriander chocolate, mango and passion fruit*

ordine minimo due menù | minimum order two menus

€ 100,00 per person

degustazione di quattro vini al calice | wine tasting with four glasses

€ 50,00 per person

---

- cover charge e selezione beverage non inclusa -

- cover charge and beverages not included -



# LA NOSTRA TERRA | OUR LAND

---



## BENVENUTO | WELCOME

Tacos di pane lentu con stracciatella e Prosciutto crudo di Fonnì

*Tacos made of pane lentu, tuna veal tartare and almonds*

\*\*\*

I nostri culurgiones arrosto con gazpacho di pomodoro camone

*Our roasted culurgiones served with a side of gazpacho sauce*

## ANTIPASTO | STARTER

Manzo, foie gras, porcini, Poema e lampone

*Beef, foie gras, Porcini mushrooms, Poema cheese and raspberry*

## PRIMO PIATTO | FIRST COURSE

Culurgiones al tartufo nero e jus di vitello

*Culurgiones with black truffle and veal jus*

## SECONDO PIATTO | MAIN

Maialetto da latte arrosto con melanzana alla sassarese

*Roasted suckling piglet with "sassarese style" eggplant*

## DESSERT

Tutto Cioccolato, mandorle, limone e salvia

*All chocolate, almonds, lemon and sage*

ordine minimo due menù | minimum order two menus

€ 100,00 per person

degustazione di quattro vini al calice | wine tasting with four glasses

€ 50,00 per person

---

- cover charge e selezione beverage non inclusa -

- cover charge and beverages not included -

