



**MENÚ KELOS 2024**

# ANTIPASTI

**Sautè di cozze**

**€15,00**

**Tartare di tonno, mousse di ricotta alle erbe e cuore di pomodoro**

**€16,00**

**Insalata di mare alla catalana con aceto di lamponi**

**€16,00**

**Polpo rosticciato, mayo al capperò e tapanede di olive**

**€16,00**

**Uovo pochè, carciofi, fonduta di pecorino e guanciaie**

**€14,00**

**Degustazione salumi e formaggi**

**€14,00**

**Gambero rosso**

**€3,00(al pezzo)**

**Ostriche**

**€3,00(al pezzo)**

# PRIMI

- Spaghetti vongole e bottarga e carciofi** €22,00
- Orecchiette al tonno, datterini olive tagiasche e polvere di capperi** €18,00
- Pacchero calamaretti puntarelle e pomodorini** €18,00
- Fregola gambero rosso, dolce sardo, basilico liquido e limone** €24,00
- Culurgiones con cime di rapa, guanciale e pecorino** € 16,00

# SECONDI

**Filetto di branzino cotto dolcemente con cipolla in agro, pomodorino confit e crumble di olive**  
**€20,00**

**Tonno in crosta di carasau alle erbe, cipolla caramellata al cannonau e riduzione di soya**  
**€22,00**

**Fritto calamari e gamberi**  
**€22,00**

**Tagliata di spinacino di Black Angus speziato**  
**€20,00**

**Costine di maiale CBT, salsa barbecue al mirto**  
**€18,00**

**Pescato del giorno**  
**da €6,00 a €8,00 all' etto**

# DESSERT

**Tiramisu**

**€6,00**

**Cheesecake**

**€6,00**

**Bavarese al cioccolato, coulis di fragola e  
crumble di mandorla**

**€7,00**

**Seadas**

**€6,00**