

Antipasti

FANTASIE DELL'ARCIPELAGO carrellata di antipasti composta da sei assaggi	€ 28.00	TARTARE DI TONNO con avocado, semi bianchi di sesamo e lime	€ 20.00
TRIS DI MARE tre assaggi proposti dallo chef	€ 15.00	TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO su schiacciata di patate gialle, olivelle e pomodorini confit	€ 18.00
GRAN CRUDO frutti di mare crudi, carpacci di pescato fresco e crostacei	€ 70.00	SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE con crostoni di pane casereccio profumati all'aglio di Voghiera	€ 16.00
OSTRICHE LOCALI Prezzo al pezzo	€ 6.00	TAGLIATELLE DI SEPIA E FINOCCHI alla julienne, crunch di carasau e noci	€ 16.00
OSTRICHE BRETAGNA Prezzo al pezzo	€ 7.00	MILLEFOGLIE DI MELANZANE alla parmigiana con pesto di basilico	€ 15.00
GAMBERO ROSSO CRUDO Prezzo al pezzo	€ 7.00	BACCALÀ IN OLIO COTTURA su crema di patate e timo limonato	€ 16.00
SCAMPO CRUDO Prezzo al pezzo	€ 8.00	CARPACCIO DI CARNE SALADE con misticanza, datterini in citronette e scaglie di gran campidano	€ 16.00
CARPACCI MISTI DI PESCATO DEL GIORNO Tonno, spada, ricciola o dentice	€ 20.00	UOVO POCHE' IN CBT su crema di piselli novelli, lamelle di tartufo nero e cialda croccante al parmigiano	€ 13.00
TARTARE DI GAMBERO ROSSO con mango, zeste di limone e arancia grattugiata e ciuffi di sedano croccante	€ 22.00	BATTUTA DI MANZO con tuorlo d'uovo croccante, chips di pane e maionese di nocciole	€ 22.00



Primi

SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO _____ con vongole	€ 22.00	CHIUSONI GALLURESI _____ al sugo di salsiccia e ricotta salata	€ 15.00
LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHIO _____ con cubetti di tonno, zeste di limone e crumble di taralli	€ 20.00	GNOCCHI RUSTICI DI PATATE _____ saltati con burro al mirto	€ 15.00
TAGLIOLINI ALL'ASTICE _____ -	€ 30.00	RISOTTO CARNAROLI INVECCHIATO _____ mantecato con crema agli scampi, burrata e polvere di capperi	€ 26.00
FREGOLA SARDA AI FRUTTI MISTI DI MARE _____ -	€ 24.00	PACCHERI LISCI ALL'AVVENTURA _____ con dadolata di spada, melanzane fritte e coulis di basilico	€ 18.00
ZUPPA TRADIZIONALE DEL PESCATORE _____ con solo pesce locale	€ 28.00		

Secondi

PESCATO DEL GIORNO La vetrina offre tutto il pesce fresco (prezzo per 100gr.)	€ 8.00	ARAGOSTA alla catalana, al vapore, alla griglia, olio e limone (prezzo per 100 gr.)	€ 23.00
FRITTO MISTO di calamari, gamberi, baccalà e connari con vermicelli di zucchine croccanti	€ 22.00	GUANCIA DI MAIALE COTTA A BASSA TEMPERATURA su purea di patate al pepe rosa e bâtonnet di carote al vapore	€ 18.00
GRIGLIATA DI PESCE con gambero, scampo, calamaro e polpo	€ 25.00	TAGLIATA DI BLACK ANGUS in crosta di pane alle erbe con patate al forno	€ 20.00
DARNA DI PESCE BIANCO con olive taggiasche, cozze, vongole e pomodoro di Pachino in carta fata	€ 22.00	FILETTO DI MANZO ALLA GRATICOLA su erbe selvatiche e verdure miste gratinate	€ 25.00
TATAKI DI TONNO SCOTTATO su insalatina di rucola, salsa alla bottarga e petali di limone candito	€ 20.00		

CHEESECAKE CON ANANAS E
LIME

MOUSSE AI LAMPONI E
CRUMBLE AL CACAO SALATO

BAVARESE AL CIOCCOLATO
FONDENTE, COCCO E COULIS DI
FRAGOLE

CREMA CATALANA ALLA
CANNELLA

