

**I NOSTRI ANTIPASTI**  
**STARTERS**

**ZUPPA DI COZZE AL POMODORO**  
**TOMATO SAUCE MUSSELS**

**ALLERGENI 1 - 2 - 4 - 5 - 14**

**€ 20**

**-INSALATA TIEPIDA DI MARE CON POLPO, SEPPIA, GAMBERI, CARCIOFI E PATATE**  
**-WARM SEA SALAD WITH OCTOPUS, CUTTLFISH, SHRIMPS, ARTICHOKE AND TOMATOES**

**ALLERGENI 4 - 5 - 9 - 14**

**€ 20**

**-POLPO ARROSTO SU PUREA CAVOLO ROSSO E NOCI**

**- HONEY GRILLED OCTOPUS WITH RED CABBAGE PUREE AND NUTS**

**→ ALLERGENI - 8 - 14**

**€ 22**

**TORTINO DI MELANZANE, POMODORO CONFIT E PECORINO**

**SMALL EGGPLANT PIE, CONFIT TOMATO AND PECORINO CHEESE**

**ALLERGENI 7**

**€ 18**

**- CRUDO DI MARE € 60 -**

**-3 GAMBERI ROSSI, 1 SCAMPO, 3 OSTRICHE, TARTARE DI TONNO 50 g, CARPACCIO DI PESCE 30 g**

**-3 RED SHRIMPS, 1 SCAMPI, 3 OYSTER, TUNA TARTARE 50 g, FISH CARPACCIO 30 g**

**→ ALLERGENI 2 - 4**

**- PLATEAU ROYAL € 120 -**

**6 GAMBERI ROSSI, 2 SCAMPI, 6 OSTRICHE, TARTARE DI TONNO 100 g, CARPACCIO DI PESCE 60 g**

**6 OF EACH: RED SHRIMPS, SC AMPI, 6 OYSTER, TUNA TARTARE 100 g, FISH CARPACCIO 60 g**

**→ ALLERGENI 2 - 4**

**TARTARE DI TONNO CON CIPOLLA CAMELLATA ALL'ACETO BALSAMICO**

**TUNA TARTARE WITH CARAMELIZED ONION AND BALSAMIC VINEGAR**

**→ ALLERGENI 2 - 4**

**€ 28**

**- 1 GAMBERO ROSSO CRUDO - € 10**

**RAW RED SHRIMP EACH**

**- 1 SCAMPO CRUDO DI 1ª \*- € 16**

**RAW SCAMPI EACH**

**1 OSTRICA € 6**

**RAW OYSTER EACH**

**→ ALLERGENI 2 - 14**

## ***LE NOSTRE PASTE***

***- PADELLATA DI MARE CON GLI SPAGHETTI -  
SPAGHETTI WITH SEAFOOD SERVED IN A COPPER PAN***

***→ ALLERGENI 1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14***

***€ 28***

***- CULURGIONES DI PATATA CON POMODORO, GAMBERI, COZZE E BOTTARGA -  
SARDINIAN RAVIOLI STUFFED WITH POTATOES, WITH FRESH TOMATOES, PRAWNS, MUSSELS AND MULLET ROE***

***→ ALLERGENI 1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14***

***€ 24***

***LINGUINE CON ASTICE  
LINGUINE PASTA WITH SPINY LOBSTER***

***→ ALLERGENI 1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14***

***€ 38***

***MACCARRONES DE PUNZU CON PURPUZZA, CARCIOFI E FONDUTA DI PECORINO  
TYPICAL SARDINIA PASTA WITH SAUSAGE, ARTICHOKE AND CHEESE***

***→ ALLERGENI 1 - 7 -***

***€ 24,00***

***IL PANE PRODOTTO GIORNALMENTE DAI NOSTRI CUOCHI, PUO' CONTENERE ALLERGENI QUALI IL  
LATTE (7), FRUTTA SECCA A GUSCIO (8) ED I SEMI DI SESAMO (11).  
OUR BREAD PRODUCED DAILY BY OUR BAKERS CONTAINS ALLERGENS SUCH AS MILK(7), DRIED FRUIT (8),  
SESAME SEEDS (11)***

## **IL NOSTRO PESCE**

**- FRITTURA MISTA DI CALAMARI, GAMBERO E ZUCCHINE -**  
*FRIED SQUID AND SHRIMP WITH FRIED ZUCCHINI*

→ ALLERGENI 1 - 2 - 5 - 14

**€ 24**

**- GRIGLIATA DI PESCE | FISH GRILL -**  
*½ ASTICE, 2 SCAMPI, 3 GAMBERONI E 1 FILETTO DI PESCE*  
*½ SPINY LOBSTER, 2 SCAMPI, 3 PRAWNS AND 1 FISH FILLET*

→ ALLERGENI 2 - 4

**€ 48**

### **PESCATO DEL GIORNO**

*FISH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES*

→ ALLERGENI 2 - 4

**€ 8 l'etto (Hg)**

## **LA NOSTRA CARNE**

**COSTATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO**

*RIB-EYE STEAK WITH ROAST POTATOES*

**ALLERGENI NESSUNO**

**€ 30**

**TAGLIATA DI PICANHA CON INSALATA MISTA**

*PICANHA BEEF WITH MIXED SALAD*

**ALLERGENI NESSUNO**

**€ 30**

**FIorentina DA + 1 KG CON PATATE AL FORNO**

*T-BONE STEAK WITH ROAST POTATOES*

**ALLERGENI NESSUNO**

**€ 54**

## **DESSERT**

**MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY AL MOJITO (MENTA E LIME)**

*MILLEFOGLIE WITH MOJITO (MINT AND LIME) CHANTILLY CREAM*

→ ALLERGENI 1 - 3 - 7

**€ 10**

**SEADAS**

*FRIED PASTA WITH CHEESE*

**ALLERGENI 1 - 3 - 5 - 7**

**€ 12,00**

**COMPOSIZIONE DEL TIRAMISÙ**

*TIRAMISU' DO IT YOURSELF*

→ ALLERGENI 1 - 3 - 7

**€ 16**

**SERVIZIO PRANZO- SERVICE LUNCH € 4,00 / SERVIZIO CENA-SERVICE DINNER € 5**

**SERVIZIO RIVA MARE/ SERVICE NEAR THE SEA € 10**

## ALLERGENI

<b>1. CEREALI</b> contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi e prodotti derivati	<b>8. FRUTTA A GUSCIO</b> Come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
<b>1. CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei	<b>9. SEDANO</b> e prodotti a base di sedano
<b>2. UOVA</b> e prodotti a base di uova	<b>10. SENAPE</b> e prodotti a base di senape
<b>3. PESCE</b> e prodotti a base di pesce	<b>11. SEMI DI SESAMO</b> e prodotti a base di sesam
<b>4. ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi	<b>12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
<b>5. SOIA</b> e prodotti a base di soia	<b>13. LUPINI</b> e prodotti a base di lupini
<b>6. LATTE</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<b>14. MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi

***I NOSTRI PIATTI POTREBBERO CONTENERE ALCUNI DEI PRODOTTI ALLERGENICI INDIVIDUATI NELLE TABELLE DEL  
REGOLAMENTO UE 1169/2011 CIRCOLARE 6.2.15.***

***NEL CASO I NOSTRI GENTILI CLIENTI SIANO INTOLLERANTI A DETERMINATI PRODOTTI, SONO PREGATI DI FARLO  
PRESENTE PRIMA DELL'ORDINAZIONE AL NOSTRO PERSONALE***

***IN CASO DI GRAVI INTOLLERANZE SI PORTA A CONOSCENZA, CHE PUR CONTUTTE LE PRECAUZIONI DEL CASO, I NOSTRI  
AMBIENTI POTREBBERO ESSERE CONTAMINATI E PERTANTO NON SI ASSICURA LA PIENA ASETTICITA' DEGLI ALIMENTI.***

***LAVORIAMO PREVALENTEMENTE CON MATERIE PRIME LOCALI E FRESCHE. I PIATTI CONTRASSEGNA TI DA LINETTA  
POTREBBERO CONTENERE INGREDIENTI CONGELATI E/O ABBATTUTI PER OBBLIGO DI LEGGE, COME IL TONNO, PER  
ELIMINARE IL RISCHIO DELLA PRESENZA DEL PARASSITA ANISAKIS***

***WE WORK MAINLY WITH LOCAL AND FRESH INGREDIENTS. DISHES MARKED WITH AN DA MAY CONTAIN FROZEN  
INGREDIENTS BY LEGAL REQUIREMENT.***

***OUR DISHES MAY CONTAIN SOME ALLERGENIC PRODUCTS IDENTIFIED IN THE TABLES OF REGULATION EU 1169/2011  
CIRCULAR 6.2.15. IF OUR DEAR CUSTOMERS ARE INTOLERANT TO CERTAIN PRODUCTS, THEY ARE ASKED TO INFORM OUR  
STAFF.***