

Menù à la carte

Restaurant Menù



ANTIPASTI - APPETIZERS

Carpaccio di branzino marinato al ginger e lime (4) <i>Sea bass carpaccio marinated with ginger and lime</i>	€ 16.00
Millefoglie di tonno e songino alla soia (4, 6) <i>Millefoglie tuna and soy valerian</i>	€ 16.00
Lamelle di bottarga di muggine e carciofo spinoso (4) <i>Thorny artichoke with slices of Bottarga</i>	€ 18.00
Tagliere di salumi e formaggi su pane guttiau (1, 7) <i>Salami and cheese platter on guttiau bread</i>	€ 14.00
Filetto di maiale in salsa tonnata e capperi lacrimella (4, 3) <i>Pork fillet in tuna sauce and capers lacrimella</i>	€ 12.00
Insalatina di orzo con verdure saltate alla soia (6) <i>Barley salad with soy sauteed vegetables</i>	€ 10.00

PRIMI PIATTI - FIRST DISHES

Fregola di grano con molluschi e crostacei (2, 1) <i>Fregola with shellfish and crustaceans</i>	€ 14.00
Tagliatelle con gamberi e punte di asparagi (2, 1, 3) <i>Tagliatelle with shrimps and asparagus tips</i>	€ 14.00
Spaghetto al bronzo con cozze olbiesi e datterino marinato (1, 14) <i>Bronze drawing Spaghetti with mussels from Olbia gulf and marinated datterini tomatoes</i>	€ 12.00
Maccaroni de busa con pancetta croccante e pomodori di pachino (1) <i>Maccaroni de busa with crispy bacon and Pachino tomatoes</i>	€ 14.00
Culurgiones di patate e pecorino con pomodoro e menta (1, 7) <i>Potato and Pecorino cheese Culurgiones with tomato sauce and mint</i>	€ 14.00
Gnocchetti di patate alla crema di erbe, noci e paprika (1, 3) <i>Potato Gnocchetti with a cream of herbs, walnuts and paprika</i>	€ 12.00



SECONDI PIATTI - SECOND DISHES

Carrè di agnello con riduzione al vino rosso (12) <i>Rack of Lamb with red wine reduction</i>	€ 22.00
Filetto mignon al Cannonau con crema di patate al timo (12, 7) <i>Fillet mignon with Cannonau and thyme potato cream</i>	€ 22.00
Tagliata di vitellone su erbe di campo al balsamico <i>Veal cut on balsamic wild herbs</i>	€ 16.00
Gambero argentino in sauté con julienne di zucchine e datterini (12, 2) <i>Argentine shrimp sauté with juliene zucchini and cherry tomatoes</i>	€ 18.00
Tonno pinna gialla con coulis di melanzane (4) <i>Yellowfin tuna with eggplant</i>	€ 18.00
Hamburger di verdure con crema al latte di soia (6) <i>Vegan hamburger with soy milk cream</i>	€ 12.00

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate stick fritte <i>French fries</i>	€ 5.00	Insalate di stagione <i>Seasonal salad</i>	€ 5.00
Zucchine trifolate <i>Sauteed courgettes</i>	€ 5.00		

DESSERT - DESSERT

Cheesecake ai frutti di bosco (1, 3, 7) <i>Cheesecake with berries</i>	€ 6.00	Torta della casa (3, 7, 1) <i>House cake</i>	€ 6.00
Crema Catalana (3, 7) <i>Crema Catalana</i>	€ 6.00	Tagliata di frutta <i>Fruit salad</i>	€ 6.00

Coperto e pane inclusi.
Service and bread included

Richiedi la lista degli allergeni e scegli il piatto con attenzione.
Ask for the list of allergens and choose carefully your dish.



Carta dei vini

Wine List



VINI BIANCHI DI SARDEGNA - SARDINIAN WHITE WINE

LURIS	€ 28,00	THILIBAS	€ 30,00
Cantina Depperu		Cantina di Pedres	
Vermentino di Gallura		Vermentino di Gallura	
RUINAS	€ 35,00	Superiore	
Cantina Depperu		SCIALA	€ 28,00
Vermentino di Gallura		Cantine Surrau	
FUNTANALIRAS ½ BOT. ORO	€ 15,00	Vermentino di Gallura	
Cantina Soc. del Vermentino di Monti		Superiore	
Vermentino di Gallura		KARAGNANJ	€ 28,00
FUNTANALIRAS	€ 27,00	Cantine Tondini	
Cantina Soc. del Vermentino di Monti		Vermentino di Gallura	
Vermentino di Gallura		IS ARGIOLAS	€ 23,00
CANAYLI	€ 24,00	Tenute Argiolas	
Cantina Gallura di Tempio		Vermentino di Sardegna	
Vermentino di Gallura		CAPICHERA VIGN'ANGENA	€ 60,00
MERCURE	€ 20,00	Tenute Capichera - Arzachena	
Cantina di Pedres	€ 6,00	Vermentino di Gallura	
Vermentino di Gallura	al calice by the glass	CAPICHERA	€ 80,00
BRINO	€ 23,00	Tenute Capichera - Arzachena	
Cantina di Pedres		Vermentino di Gallura	
Vermentino di Gallura			

VINI ROSSI DI SARDEGNA - SARDINIAN RED WINE

KARANA	€ 25,00	CAGNULARI	€ 28,00
Cantina Gallura di Tempio		Tenute Cherchi - Usini	
Nebbiolo		Cagnulari	
SULITAI	€ 23,00	ROCCA RUBIA	€ 35,00
Cantina di Pedres		Cantina Soc. di Santadi	
Cannonau di Sardegna		Carignano Riserva	
MERCURE	€ 20,00	KOREM	€ 40,00
Cantina di Pedres	€ 6,00	Tenute Argiolas - Serdiana	
Cannonau	al calice by the glass	Bovale Sard - Cannonau - Carignano	
BUIO	€ 28,00	TURRIGA	€ 90,00
Cantina Mesa		Tenute Argiolas - Serdiana	
Carignano del Sulcis		Bovale Sardo - Cannonau - Carignano	



VINO ROSATO DI SARDEGNA - SARDINIAN ROSÈ WINE

THAORA

€ 24,00

Cantina Soc. del Vermentino di Monti

Colli del Limbara

VINI BIANCHI NAZIONALI - NATIONAL WHITE WINE

MULLER THURGAU

€ 27,00

Botteghe Vinai

Uve Muller Thurgau

GEWÜRTZTRAMINER

€ 28,00

Botteghe Vinai

Uve Gewürztraminer

MALVASIA ISTRIANA

€ 35,00

Doro Princic - Friuli

Uve Malvasia Istriana

PINOT BIANCO

€ 35,00

Doro Princic - Friuli

Uve Pinot Bianco

CHARDONNAY

€ 45,00

Jermann - Friuli

Uve Chardonnay

VINTAGE TUNINA

€ 80,00

Jermann - Friuli

Sauvignon, Chardonnay,

Ribolla Gialla, Malvasia Istriana,

Picolit

VINI ROSSI NAZIONALI - NATIONAL RED WINE

MERLOT COLLIO D.O.C.

€ 42,00

Doro Princic - Friuli

Uve Merlo

CABERNET FRANC COLLIO D.O.C.

€ 42,00

Doro Princic - Friuli

Uve Cabernet Franc

"PIANA" BARBERA D'ALBA

€ 40,00

Ceretto - Piemonte

Uve Barbera

PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO

€ 36,00

Marchesi Antinori - Toscana

San Giovese, Syrah e Merlot

PROSECCHI, SPUMANTI E CHAMPAGNE

SPARKLING PROSECCO AND CHAMPAGNE

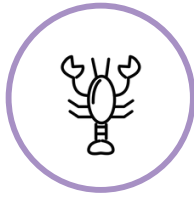
BOSCO DEL MERLO	€ 26,00	
Paladin - Prosecco		
BOSCO DEL MERLO MAGNUM	€ 55,00	
Paladin - Prosecco		
BdM JEROBOMA BRUT MILLESIMATO	€ 130,00	
Paladin – Prosecco (doppia Magnum)		
BOSCO DEL MERLO ROSÈ	€ 26,00	
Paladin - Prosecco		
BdM ROSÈ BRUT MILLESIMATO MAGNUM	€ 55,00	
Paladin - Prosecco		
SANGUSTA	€ 26,00	€ 7,00 al calice by the glass
Cantina di Pedres - Prosecco		
BELLAVISTA ALMA	€ 52,00	
Moretti - Franciacorta		
BELLAVISTA ALMA MAGNUM	€ 110,00	
Moretti - Franciacorta		
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA CUVEÉ PRESTIGE	€ 52,00	
Ca' del Boscso - Franciacorta		
BERLUCCHI	€ 40,00	
Guido Berlucchi - Franciacorta		
FERRARI SPUMANTE BRUT	€ 45,00	
Ferrari - Franciacorta		
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	€ 75,00	
Moët&Chandon - Champagne		
VEUVE CLICQUOT CUVEÉ	€ 85,00	
Ponsardin - Champagne		
VEUVE CLICQUOT CUVEÉ MAGNUM	€ 190,00	
Ponsardin - Champagne		
RUINART "R" BRUT	€ 90,00	
Ruinart - Champagne		



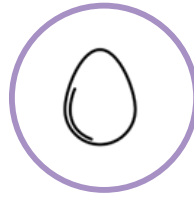
LISTA DEGLI ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS



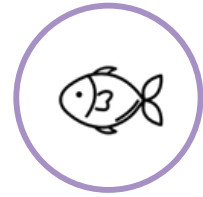
1 - Glutine
1 - *Gluten*



2 - Crostacei
2 - *Crustaceans*



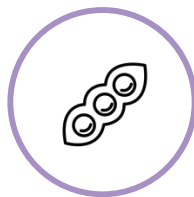
3 - Uova
3 - *Eggs*



4 - Pesce
4 - *Fish*



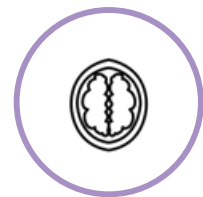
5 - Arachidi
5 - *Peanuts*



6 - Soia
6 - *Soy*



7 - Lattosio
7 - *Lactose*



8 - Frutta a guscio
8 - *Nuts*



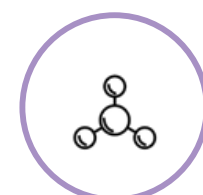
9 - Sedano
9 - *Celery*



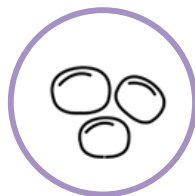
10 - Senape
10 - *Mustard*



11 - Sesamo
11 - *Sesame*



12 - Solfiti
12 - *Sulphites*



13 - Lupini
13 - *Lupin*



14 - Molluschi
14 - *Molluscs*