



MENÙ

à la carte



LA NOSTRA CUCINA

La filosofia della nostra cucina è da sempre la valorizzazione del territorio, attraverso un'attenta selezione di prodotti locali a chilometro zero.

.

Il menù segue la stagionalità, il ciclo naturale dei raccolti, la pesca sostenibile nelle acque del golfo e le produzioni casearie provenienti da allevamenti locali.

.

Le nostre ricette rispecchiano la tradizione, con una sensibilità contemporanea che esalta le materie prime senza stravolgerne l'essenza.

.

Il pesce e la cucina vegetariana sono al centro della nostra proposta, in un legame diretto con il mare, il territorio e la stagionalità delle materie prime.

ANTIPASTI

Crudo e cotto

- Tartare di gambero rosso | € 24
gambero rosso, gel di frutta, citronette · 🍤
- Tartare di tonno pinna gialla | € 24
tonno pinna gialla, gel di frutta, citronette · 🐟
- Tartare di datterini e melone retato 🌿 | € 20
datterini gialli e rossi, melone, olio EVO
- Sfumature di mare | € 26
calamaro, seppia, gambero, gazpacho di frutta · 🦑 🍤
- Sauté di mitili al profumo di Vermentino | € 22
cozze, vongole, datterini, Vermentino, olio EVO al prezzemolo · 🦑 🌿

PRIMI

Seguendo la tradizione

- Lorighittas, cremoso di salicornia e velo di gambero | € 38
pasta, salicornia, battuto di gambero · 🌾 🍤
- Macarrones de punzu alla carlofortina | € 28
gnocchetti, tonno, pesto di pinoli · 🌾 🐟
- Linguine con vongole veraci e bottarga di muggine | € 24
pasta, vongole, bottarga, datterini · 🌾 🦑 🐟
- Ravioli in salsa di pomodoro e spuma di pecorino 🌿 | € 22
pasta, ricotta, spinaci, pomodoro, pecorino · 🌾 🧀
- Vellutata dell'orto 🌿 | € 20
secondo il raccolto del giorno

SECONDI

Vivi e pescati della baia

- Aragosta | € 25 hg
alla catalana o come primo piatto · 
- Astice blu | € 22 hg
alla catalana o come primo piatto · 
- Scampi | € 16 hg
alla brace o come primo piatto · 
- Ostrica | € 6 cad.

- Filetto di tonno in crosta di carasau | € 26
tonno, pane carasau ·  
- Tentacoli di polpo in doppia cottura, cremoso di patate e zafferano | € 26
polpo, patate, maionese di polpo, zafferano · 
- Orata, branzino, pagro, scorfano | € 10 hg
secondo disponibilità giornaliera · 

CONTORNI

Dalla terra

- Le proposte dell'orto 🌱 | € 8
secondo il raccolto del giorno

DOLCI

A fine pasto

- Seadas al miele di corbezzolo o zucchero | € 10
sfoglia, casizzolu · 🌾 🍷
- Semifreddo al torrone | € 10
albume, zucchero, nocciole · 🍷 🍷 🍷
- Tiramisù | € 8
savoiardo, caffè, mascarpone, uova, cacao · 🌾 🍷 🍷
- Selezione di formaggi sardi | € 20
pecorino 6 mesi, casizzolu, Dolce Sardo, composte di frutta e miele della casa · 🍷

Coperto e servizio | € 6

Uova: 🍳 | Molluschi: 🐚 | Frutta a guscio: 🌰 | Pesce: 🐟 | Solfiti: 🧪 | Glutine: 🌾 | Crostacei: 🦞 |
Latte: 🥛

Gli ingredienti del menù vengono sottoposti, ove necessario, a trattamento termico o ad abbattimento per garantire qualità e sicurezza alimentare, secondo normativa HACCP e Reg. CE n. 852/2004.