

ANTIPASTI- STARTED

OSTRICHE "LE FABRIZIE" CON GRANITA DI SEDANO, LIMONE, GIN (9- 14)	3,50 € pz
<i>"LE FABRIZIE" OYSTERS WITH CELERY, LEMON, GIN GRANITA</i>	
RAVIOLI FRITTI DI POLPO E SEPPIA (1--4-9-14)	13 €
<i>FRIED RAVIOLI WHIT OCTOPUS AND CUTTLEFISH</i>	
RANA PESCATRICE E GUANCIALE CON ASPARAGI SELVATICI (1- 4-14) *	14€
<i>MONK FISH AND PORK JOWL WHIT WILD ASPARAGUS</i>	
MISTO THOLOI (ALL. MULTIPLI) *	20 €
<i>MIXED FISH STARTED</i>	
SALUMI, FORMAGGI E MARMELLATE (7)	18 €
<i>CURED MEATS, CHEESES AND JAMS</i>	
TARTARE DI MANZO CON TUORLO MARINATO (3-6- 7- 10)	17 €
<i>BEEF TARATRE WITH MARINATED YOLK</i>	

SECONDI PIATTI- MAIN DISHES

FILETTO DI ORATA CON VERDURE CROCCANTI SALTATE (4-7)	20 €
<i>SEA BREAM FILLET WITH CRISPY SAUTÉED VEGETABLES</i>	
FRITTO MISTO DI PESCE (Allergeni multipli)	18 €
<i>MIXED FRIE FISH</i>	
POLPO ARROSTITO, PATATE ALLA CENERE E CREMA DI CAROTE (14)	19 €
<i>ROASTED OCTOPUS, ASH POTATOES AND CAROT CREAM</i>	
GAMBERI E SCAMPI AL CARBONE (2)	20 €
<i>CHARCOAL PRAWNS AND SCAMPI</i>	
MAIALETTO SARDO IN OLIOCOTTURA, RICCIA SALTATA, CREMA D'AGLIO DOLCE (7)	20 €
<i>SARDINIAN PIGLET IN COOKING OIL, SAUTED FRISSE SALAD, SWEET GARLIC CREAM</i>	

CONTORNI- SIDE DISH

PATATE ALLA CENERE - ASH POTATOES	6 €
PATATE FRITTE- FRIED POTATOES (Allergeni multipli) *	6 €
INSALATA MISTA, CROSTINI E NOCI- MIXED SALAD, BREAD AND NUTS (1- 8)	6 €
ALGHE WAKAME- WAKAME SEAWEED (6- 11) *	6 €

COPERTO 3 €

PRIMI PIATTI- FIRST DISHES

RAVIOLI DI MERLUZZO, POMODORO CONFIT E BOTTARGA (1-3-4-7-9-14)	14 €
<i>COD RAVIOLI, CONFIT TOMATO AND BOTTARGA</i>	
FREGULA SARDA RISOTTATA AL RAGÚ DI MARE (1-2-4-9-14)	17 €
<i>SARDINIAN FREGULA COOKEDIN THE FISH RAGOUT</i>	
PACCHERI AL RAGÚ DI POLPO E STRACCIATELLA DI BUFALA (1- 9-14)	18 €
<i>PACCHERI PASTA WHIT OCTOPUS RAGOUT AND STRACCIATELLE CHEESE</i>	
CULURGIONES OGLIASTRINI (1- 7-9)	12 €
MALLOREDDUS AL RAGÚ DI SALSICIA, PECORINO E ASPARAGI (1-7- 9)	14 €
<i>MALLOREDDUS WITH SAUAGE SOUCE, PECORINO CHEESE AND WIL ASPARAGUS</i>	

DOLCI- DESSERT

SORBETTO AL LIMONE (3- 7)	4 €
SEBADA (1-3-6-7)	6 €
RAVIOLI DI RICOTTA E PERE, MIELE E NOCI (All. multipli)	6 €
PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO, MANGO, LAMPONE (1-6-8)	7 €
<i>WHITE CHOCOLATE PANNA COTTA, MANGO AND RASPBERRY</i>	
CREMOSO ALL'OLIO, BISCOTTO CAPRESE (3-7-8)	7 €
<i>OLIVE OIL CREAMY, CAPRESE CAKE</i>	
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO (1-3-6-7-8)	7 €
<i>HOT CHOCOLATE CAKE</i>	
IL TIRAMISÚ DI THOLOI (1- 3-7)	7 €
<i>THE THOLOI's TIRAMISÚ</i>	



**In mancanza del fresco, il prodotto può essere congelato*

**In the absence of fresh produce, the product can be frozen*

Allergens (EG)

Food, like meat and fish, which we bought fresh, for reasons of the market and for raw preparations they have immediately a preventive remediation treatment through the vacuum

and abatement at -20 °, in compliance with the provisions of Reg. (CE) 853/2004, Annex III Section VII, Chapter 3, letter D point 3.

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens "substances or products causing allergies or intolerances Reg (CE) 1169/2011"

1. **Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products**
2. **Crustaceans and products based on shellfish**
3. **Eggs and by-products**
4. **Fish and products based on fish**
5. **Peanuts and peanut-based products**
6. **Soy and soy-based products**
7. **Milk and dairy products (lactose included)**
8. **Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.**
9. **Celery and products based on celery**
10. **Mustard and mustard-based products**
11. **Sesame seeds and sesame seeds-based products**
12. **Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg**
13. **Lupine and lupine-based products**
14. **Molluscs and products based on molluscs**

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service. If you have food allergies and / or intolerances, ask for information about our preparations and our drinks as well.

Allergeni (ITA)

Gli alimenti, come carne e pesce, da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a meno -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, Capitolo 3, lettera D punto 3.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nelle bevande somministrate in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze Reg (CE) 1169/2011"

1. **Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)**
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati**
3. **Uova e prodotti a base di uova**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
6. **Soia e prodotti a base di soia**
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
8. **Frutta a guscio (mandorle, nocciole, anacardi, noci, pecan, brasil, pistacchi e noci macadamia)**
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
10. **Senape e prodotti a base di senape**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg**
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sulle nostre preparazioni e sulle nostre bevande