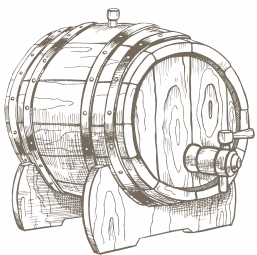




MENU'





GLI ANTIPASTI / STARTERS

<p>LA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI OUR SELECTION OF LOCAL CURED MEATS AND CHEESES (7, 12)</p>	20€	<p>L'ANTIPASTO MISTO MARE* MIXED SEAFOOD STARTERS* (1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 12, 14)</p>	24€
<p>IL PECORINO ARROSTO SUL PANE CARASAU CROCCANTE ROASTED PECORINO CHEESE ON CRISPY CARASAU BREAD (1, 7)</p>	10€	<p>IL POLPO ARROSTO SU HUMMUS DI CECI* ROASTED OCTOPUS ON CHICKPEAS HUMMUS* (11, 12, 14)</p>	16€
<p>LA TARTARE DI MANZO CON L'OLIO AL TARTUFO, CAS'AGEDU E PANE GUTTIAU BEEF TARTARE WITH BLACK TRUFFLE OIL, CAS'AGEDU CHEESE AND GUTTIAU BREAD (1, 7, 12)</p>	16€	<p>LA ZUPPA DI COZZE AL POMODORO CON I CROSTINI MUSSELS SOUP IN TOMATO SAUCE WITH CROUTONS (1, 2, 4, 14)</p>	15€
<p>I NOSTRI FORMAGGI ACCOMPAGNATI DALLE CONFETTURE DELLA BOTTEGA OUR SPECIAL SELECTION OF CHEESES SERVED WITH JAMS (7, 8)</p>	16€	<p>L'INSALATA CAPRESE CON LA MOZZARELLA DI BUFALA E IL POMODORO CAPRESE SALAD WITH TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA (7)</p>	10€

I PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

<p>I CULURGIONIS OGLIASTRINI AL SUGO DI POMODORO E BASILICO* CULURGIONIS (TYPICAL SARDINIAN RAVIOLI) WITH TOMATO SAUCE AND FRESH BASIL* (1, 3, 7)</p>	15€	<p>LA FREGULA SARDA AL RISTRETTO DI SCORFANO CON I FRUTTI DI MARE* SARDINIAN FREGULA IN SCORPIONFISH BROTH WITH SEAFOOD* (1, 2, 4, 9, 12, 14)</p>	21€
<p>I MALLOREDDUS ARTIGIANALI CON PESTO DI ZUCCHINE E SCAGLIE DI RICOTTA MUSTIA* MALLOREDDUS WITH COURGETTES PESTO AND SMOKED RICOTTA* (1, 7, 9, 12)</p>	16€	<p>I RAVIOLI AGLI SCAMPI CON IL RAGU' BIANCO DI MARE* RAVIOLI WITH LANGOUSTINES AND WHITE SEAFOOD RAGU' (1, 2, 3, 4, 7, 14)</p>	18€
<p>I MALLOREDDUS ARTIGIANALI AL RAGU' DI CINGHIALE* MALLOREDDUS WITH WILD BOAR RAGU' (1, 3, 7, 9, 12)</p>	16€	<p>GLI SPAGHETTI CON VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE* SPAGHETTI WITH CLAMS AND GREY MULLET BOTTARGA* (1, 2, 3, 7, 14)</p>	20€
<p>GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA SPAGHETTI CARBONARA (1, 3, 7)</p>	15€	<p>LE LINGUINE CON IL SUGO ALL'ASTICE* LINGUINE WITH LOBSTER AND TOMATO SAUCE* (1, 2, 9, 14)</p>	22€



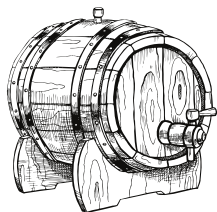


I SECONDI DI TERRA / MEAT MAIN COURSES

LA COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA GRILLED BEEF STEAK	18€
IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA O AL PEPE VERDE GRILLED BEEF TENDERLOIN OR WITH GREEN PEPPER SAUCE (7, 9, 10, 12)	23€ / 26€
LE COSTINE DI MAIALE SPEZiate COTTE A BASSA TEMPERATURA SPICED PORK RIBS SLOW-COOKED AT LOW TEMPERATURE (7)	18€
LA TAGLIATA DI POLLO CON INSALATINA MISTA DI STAGIONE E SCAGLIE DI GRANCAMPIDANO SLICED CHICKEN WITH MIXED SALAD AND GRANCAMPIDANO CHEESE FLAKES (3, 7, 10, 12)	18€
IL MAIALETTO SARDO ARROSTO (SU PRENOTAZIONE - MINIMO 2 PERSONE) SARDINIAN ROAST SUCKLING PIG (BY RESERVATION – MINIMUM 2 PEOPLE)	25€

I SECONDI DI MARE / FISH MAIN COURSES

I FILETTI DI ORATA AL VERMENTINO CON POMODORO SECCO E OLIVE* SEA BREAM FILLETS WITH VERMENTINO WINE, SUN-DRIED TOMATOES AND OLIVES * (4, 7, 12)	18€
IL FRITTO DI CALAMARI* FRIED TENDER SQUID* (1, 4, 14)	20€
I GAMBERI ROSSI AL BRANDY FLAMBE'* RED PRAWNS FLAMBEED WITH BRANDY* (2, 12)	26€
LA ZUPPETTA DI MARE CON IL TRANCIO DI MUGGINE LOCALE* SEAFOOD STEW WITH LOCAL GREY MULLET STEAK * (2, 4, 12, 14)	21€
L'ORATA O LA SPIGOLA ARROSTO ROASTED SEA BREAM OR SEA BASS (2, 4)	18€
L'ASTICE ALLA CATALANA (SU PRENOTAZIONE - MINIMO 2 PERSONE) CATALAN-STYLE LOBSTER (BY RESERVATION – MINIMUM 2 PEOPLE) (2, 4)	110€/KG



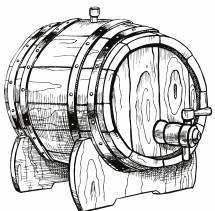


I CONTORNI E LE INSALATE / SIDE DISHES

L'INSALATA MISTA DI STAGIONE MIXED SEASON SALAD	6€
LE VERDURE COTTE DI STAGIONE ROASTED SEASONAL VEGETABLES	6€
LE PATATE AL FORNO ROAST POTATOES	6€
LE PATATINE FRITTE* CHIPS* (1, 5)	5€

IL MENU' PER I PIÙ PICCOLI

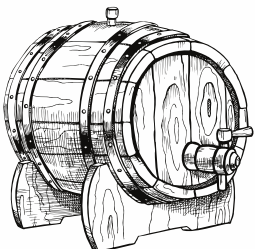
LA PASTA AL SUGO DI POMODORO O AL PESTO DI BASILICO FRESCO* PASTA WITH TOMATO SAUCE OR FRESH BASIL PESTO* (1, 7, 8)	10€
LA COTOLETTA DI POLLO CON LE PATATINE FRITTE* CRISPY BREADED CHICKEN CUTLET WITH CHIPS* (1, 3, 5, 7)	14€
LE POLPETTE FRITTE DI PESCE* FRIED FISH BALLS* (1, 2, 3, 4, 5, 7, 14)	10€





I DOLCI / DESSERT

IL TIRAMISU' DELLA CASA* OUR HOMEMADE TIRAMISU'* (1, 3, 7)	7€
LA PANNA COTTA (CARMELLO, CIOCCOLATO O FRUTTI DI BOSCO)* PANNA COTTA (CARAMEL, CHOCOLATE OR BERRIES SAUCE)* (7, 8)	6€
IL SEMIFREDDO ALLE MANDORLE E CARMELLO* ALMOND AND CARAMEL SEMIFREDDO* (7, 8)	7€
LA SEBADAS AL MIELE MILLEFIORI* SEBADAS (TYPICAL FRIED PASTRY WITH CHEESE) WITH SWEET HONEY* (1, 3, 7)	8€
LA SEBADAS AL MIELE AMARO DI CORBEZZOLO* SEBADAS (TYPICAL FRIED PASTRY WITH CHEESE) WITH BITTER HONEY* (1, 3, 7)	9€
IL SORBETTO AL LIMONE* LEMON SORBET* (7)	5€



COPERTO € 2,50 - SERVIZIO INCLUSO
COVER CHARGE € 2,50 - SERVICE INCLUDED





ALLERGENI / ALLERGENS

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA. AI SENSI DEL REGOLAMENTO EUROPEO UE 1196/2011, VI INVITIAMO AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO IN MERITO AD ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALTRE PATOLOGIA LEGATE AL CIBO DI CUI SI SOFFRE, PER CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE.

CUSTOMER NOTICE — IN ACCORDANCE WITH EU REGULATION 1169/2011, WE KINDLY ASK YOU TO INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES, FOOD INTOLERANCES OR OTHER FOOD-RELATED CONDITIONS YOU MAY HAVE, SO THAT WE CAN OFFER YOU THE BEST POSSIBLE SERVICE.

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI - CEREALS CONTAINING GLUTEN AND PRODUCTS THEREOF
- 2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO DERIVATI - CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
- 3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - EGGS AND EGG-BASED PRODUCTS
- 4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE - FISH AND FISH-BASED PRODUCTS
- 5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI - PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS
- 6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA - SOYBEANS AND SOY-BASED PRODUCTS
- 7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) - MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)
- 8 FRUTTA A GUSCIO - NUTS
- 9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO - CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS
- 10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE - MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS
- 11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS AND SESAME-BASED PRODUCTS
- 12 ANIDRIDE SOLFORATA E SOLFITI DERIVATI - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
- 13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI - LUPIN AND LUPIN-BASED PRODUCTS
- 14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI - MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS

TENIAMO A PRECISARE CHE LA PRESENZA ACCERTATA DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI INDICATI IN ELENCO NON ESCLUDE LA PRESENZA ACCIDENTALE DI ALTRI ALLERGENI PER CONTAMINAZIONE DURANTE LA PRODUZIONE E LA MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI.
PLEASE NOTE THAT WHILE THE 14 ALLERGENS LISTED ABOVE ARE THOSE IDENTIFIED AS PRESENT IN OUR DISHES, WE CANNOT EXCLUDE THE ACCIDENTAL PRESENCE OF OTHER ALLERGENS DUE TO CROSS-CONTAMINATION DURING PRODUCTION AND HANDLING OF INGREDIENTS.

*N.B. ALCUNI INGREDIENTI COMPRESI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI, PER MANCANZA DI REPERIBILITÀ, DI CONSEGNA O ALTRO, POSSONO ESSERE CONGELATI O CONSERVATI.

* N.B. SOME INGREDIENTS USED IN OUR PREPARATIONS MAY BE FROZEN OR PRESERVED DUE TO UNAVAILABILITY, DELIVERY ISSUES, OR OTHER REASONS.

**N.B. ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA, SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

** N.B. SOME FRESH ANIMAL PRODUCTS, AS WELL AS FISH AND SEAFOOD SERVED RAW, UNDERGO RAPID TEMPERATURE REDUCTION (BLAST CHILLING) TO ENSURE QUALITY AND SAFETY, AS DESCRIBED IN OUR HACCP PLAN PURSUANT TO EC REGULATION 852/04 AND EC REGULATION 853/04.

