



“LASCIA TEVI DELIZIARE DAL NOSTRO MENU CHE ESPRIME UNA CULTURA DEL CIBO MODERNA E SALUTARE . . .
UN VIAGGIO SENSORIALE CHE APPAGA VISTA, GUSTO E OLFATTO”

“LET YOURSELF BE TEMPTED BY OUR MENU THAT EXPRESSES A MODERN AND HEALTHY FOOD PHILOSOPHY...
A SENSORY JOURNEY THAT GRATIFIES SIGHT, TASTE AND SMELL”

PIETRO CORGIOLU, EXECUTIVE CHEF

ANTIPASTI STARTER

CATALANA DI POLPO, GAZPACHO DI POMODORI CAMONA E LA SUA TARTARE DI TONNO 4	€ 25	
OCTOPUS CATALANA STYLE WITH CHERRY TOMATOES AND RED ONIONS, TOMATO GAZPACHO AND TUNA TARTAR		
GRAN CRUDO LUNARIA SCAMPI, GAMBERI, OSTRICHE E CARPACCIO DI PESCE 4,2	€ 50	
RAW FISH PLATEAU WITH SCAMPI, PRAWNS, OYSTERS AND FISH CARPACCIO		
PANZANELLA DI TONNO E OLIO AL MIRTO 4	€ 26	
BREAD, TOMATOES, ONIONS AND CUCUMBER SALAD WITH TUNA AND MYRTLE OIL		
COZZE ALLA MARINARA IN CIALDA DI PANE GUTTIAU 14,1	€ 26	
MUSSELS SAUTÉ IN GUTTIAU BREAD WAFFLE		
CARPACCIO DI BUE ROSSO CON RUCOLA SELVATICA, POMODORI CAMONA E DOLCE SARDO 7	€ 26	
BEEF CARPACCIO WITH ROCKET, CAMONA TOMATOES AND DOLCE SARDO CHEESE		
CAVIALE SERVITO CON CROSTINI, BURRO, ERBA CIPOLLA		
CAVIAR SERVED WITH CROUTONS, BUTTER AND CHIVES		
CAVIALE ANTONIUS 4,1,7	30 GR	€ 200
CAVIALE ADORIA IMPERIAL 4,1,7	30 GR	€ 240
CAVIALE ADORIA BELUGA 4,1,7	30 GR	€ 400



PRIMI PIATTI FIRST COURSE

FREGOLA TOSTATA ALLE PRELIBATEZZE DI MARE 1,2,4,14 SARDINIAN FREGOLA WITH SEAFOOD	€ 28
CULURGIONES DI PATATE E MENTA CON GAMBERO IMPERIALE E FIORI DI ZUCCA 1,2,4 CULURGIONES STUFFED WITH POTATO AND MINT WITH KING PRAWN AND PUMPKIN FLOWERS	€ 28
SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO CON VONGOLE, CREMA DI BOTTARGA E SCORZA DI AGRUMI 1,4,14 SPAGHETTI WITH CLAMS, BOTTARGA CREAM AND CITRUS FRUIT ZEST	€ 28
MACCARRONES DE BUSA ALL'ASTICE 1,2 HOMEMADE MACARONI WITH LOBSTER	€ 35

SECONDI PIATTI PESCE MAIN FISH COURSE

PESCATO DEL GIORNO, RICETTA DELLO CHEF 4 CHEF'S SPECIAL FISH DISH OF THE DAY	100 GR.	€ 10
ARAGOSTA ALLA CATALANA, SU PRENOTAZIONE 2 SPINY LOBSTER WITH CHERRY TOMATOES AND RED ONIONS	100 GR.	€ 25
GRAN FRITTURA DI LUNARIA CON CALAMARO, GAMBERO IMPERIALE, POLPO 1,2,4 FRIED CALAMARI, KING PRAWNS AND OCTOPUS		€ 35
TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PANE AL MIRTO 1,4,7 SU MISTICANZA AROMATIZZATA E LA SUA STRACCIATELLA VACCINA TUNA STEAK IN BREAD CRUST, SALAD AND STRACCIATELLA CHEESE		€ 30



SECONDI PIATTI CARNE MAIN MEAT COURSE

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON PATATE RUSTICHE AI PROFUMI DELLA MACCHIA , SALSE DI ERBORINATO SARDO E RIDUZIONE DI CARIGNANO DEL SULCIS 7 GRILLED FILLET OF BEEF, POTATOES WITH HERBS, BLUE CHEESE SAUCE AND CARIGNANO RED WINE REDUCTION	€ 30
TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA SELVATICA, POMODORINO E OLIO FRUTTATO CHICKEN WITH WILD RUCOLA, CHERRY TOMATO AND OLIVE OIL	€ 28

DOLCI DESSERT

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE SU CREMA DI FONDENTE 3,7,8 PISTACHIO PARFAIT WITH DARK CHOCOLATE CREAM	€ 12
CREMOSO ALLA VANIGLIA E FRUTTI ESOTICI 3,7 VANILLA CREAM WITH EXOTIC FRUITS	€ 12
RAVIOLINO FRITTO DI RICOTTA E LIMONE 1,7 FRIED RAVIOLO STUFFED WITH RICOTTA, SCENTED WITH LEMON	€ 12

