



## DINNER MENU



# ANTIPASTI

## STARTER – VORSPEISEN

**Crudo di mare con ostriche della Sardegna, tartare di tonno\*** € 40

**e gamberi rossi\*** 2,4,14

Raw seafood with Sardinian oysters, tuna tartare\* and red prawns\*

Rohe Meeresfrüchte mit sardischen Austern, Thunfisch Tatar\* und rote Garnelen\*

**Insalata di code di gamberoni\* con pomodorini, sedano croccante** € 26

**e cipolla dolce di Tropea alla catalana** 2,4,9,10

King prawn\* tail salad, cherry tomatoes, crunchy celery and sweet Tropea onion

Riesengarnelen\* Salat mit Kirschtomaten, Sellerie und süße Tropea Zwiebeln

**Alici del Cantabrico con mozzarella straciatella** € 26

**e peperone rosso spellato nel pane abbrustolito** 1,4

Anchovies with straciatella mozzarella, red pepper and toasted bread

Sardellen mit Straciatella Mozzarella, rote Paprikaschoten und geröstetem Brot

**Tartare di tonno e scampi\* con lime alla grattugia,** € 30

**maionese al Wasabi e purea di avocado** 2,4,3

Tuna and scampi\* tartare with lime, wasabi mayonnaise and avocado purée

Thunfisch und Scampi\* Tatar, Limette, Wasabi Mayonnaise und Avocado Püree

**Prosciutto crudo di Parma con burrata e pomodoro maturo** € 26

**e pergamena di pane al carbone vegetale** 1,7

Parma ham with burrata, tomato and Sardinian pergamena bread

Parma Schinken mit Burrata, Tomaten und sardischem Pergament Brot

**Carpaccio di manzo demi cuit con tartufo nero estivo,** € 28

**lamelle di pecorino junco e pesto di pistacchi** 7

Beef carpaccio demi cuit with black truffle, Pecorino cheese and pistachio pesto

Rindscarpaccio demi cuit mit schwarzem Trüffel, Pecorino Käse und Pistazienpesto

**Caviale ~ Caviar**

Antonius 30 gr € 200

Adoria Imperial 30 gr € 240

Adoria Beluga 30 gr € 400

Gentile Ospite

Qui di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie oppure intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

Dear Guests,

below please find a list of substances or products that cause allergies or intolerances used in this restaurant and listed in Annex II of EU Reg. N. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati  Cereals containing gluten, such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their derivatives  Gluten haltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Derivate	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti  Nuts, such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products  Nüsse, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und Queensland Nüsse und deren Produkte
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on crustaceans Krustentiere und Produkte auf deren Basis	9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and Celery based products Sellerie und Selleri basierte Produkte
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and egg based products Eier und Eiprodukte	10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and mustard based products Senf und Senf basierte Produkte
4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and fish based products Fisch und Fisch Produkte	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame Seeds and sesame seeds products Sesamkörner und Sesam basierte Produkte
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and peanut-based products Erdnüsse und Erdnuss-basierte Produkte	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg  Sulfur dioxide and sulfites in higher concentrations than 10mg / kg  Schwefeldioxid und Sulfite in höherer Konzentration von 10 mg / kg
6	Soia e prodotti a base di soia Soy and soy based products Soja und Soja basierte Produkte	13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupins and lupins based products Lupinen und Lupinen basierte Produkte
7	Latte e prodotti a base di latte (incl. lattosio) Milk and Milk based products (incl. Lactose) Milch, Milch basierte Produkte (incl. Laktose)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based products Mollusken und Mollusken basierte Produkte



Abbracciare il mare con lo sguardo,  
cullati dal ritmo delle onde....

Gazing at the sea, lulled by the rhythm  
of the waves..

## DOLCI

### DESSERTS - NACHSPEISE

<b>Seadas di formaggio con il miele di castagno</b> 1,7	<b>€ 14</b>
Seadas with cheese and chestnut honey Seadas mit Käse und Kastanien Honig	
<b>Sorbetto al limone e mirto</b> 12	<b>€ 14</b>
Lemon and myrtle sorbet Zitrone und Myrte Sorbet	
<b>Semifreddo al mascarpone aromatizzato al Rum con biscotto al caffè Tiramisù</b> 1,3,7	<b>€ 14</b>
Mascarpone parfait flavored with Rum, with coffee tiramisù biscuit Mascarpone Parfait mit Rum und Kaffee Tiramisù Biskuit	
<b>Soufflé glacé alla vaniglia con croccantino e salsa al cioccolato</b> 3,7	<b>€ 14</b>
Vanilla glacé soufflé with crunchy biscuits and chocolate cream Vanille Glacé Soufflé mit knusprigem Biskuit und Schokoladencreme	
<b>Tagliata di anguria e melone</b>	<b>€ 14</b>
Sliced watermelon and honey melon Frische Wassermelone und Honigmelone	

## PRIMI PIATTI

### FIRST COURSES – PASTA GERICHTE

<b>Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con code di gamberi* e scampi* con sughetto ai crostacei ai due pomodori</b> 1,2,12	<b>€ 28</b>
Fresh noodles with prawns* and scampi* tails with shellfish sauce and tomato Frische Nudeln mit Garnelen* und Scampi* mit Schalentiere Sauce mit Tomaten	
<b>Fregula Sarda con polpa di aragosta al basilico leggermente piccante</b> 1,2,12	<b>€ 40</b>
Slightly spicy Sardinian fregula with Lobster and basil Leicht pikante sardische Fregula mit Languste und Basilikum	
<b>Spaghetti trafilato al bronzo mantecato con vongole e bottarga di muggine</b>	<b>€ 30</b>
Spaghetti with Venus clams and bottarga 1,4,12,14 Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga	
<b>Ravioli* di pasta all'uovo con polpa di capesante e vellutata del brodetto di paranza</b> 1,4,7	<b>€ 32</b>
Ravioli* filled with scallops and fish cream Ravioli* mit Jakobsmuscheln und Fisch Creme Sauce	
<b>Spaghetti del pastificio Senatore Capelli al caviale di storione con crema al burro dolce</b> 1,4,7	<b>€ 120</b>
Spaghetti with Caviar and sweet butter cream Spaghetti mit Kaviar und süßer Butter Crème	
<b>Culurgiones di patate, pecorino giunco e menta con datterini rossi confites all'olio vergine di Alghero</b> 1,7	<b>€ 26</b>
Potato culurgiones, pecorino cheese, peppermint, cherry tomato and olive oil Kartoffeln Culurgiones, Pecorino Käse, Minze, Kirschtomaten und Olivenöl	
<b>Lorighittas tradizionali con ragù d'agnello al cannonau e formaggio di pecora alla grattugia</b> 1,7,12	<b>€ 28</b>
Lorighittas with lamb ragout, Cannonau wine and pecorino cheese Lorighittas mit Lammragout, Cannonau Wein und Pecorino Käse	

I piatti contrassegnati con \* potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine  
Dishes marked with \* could be prepared with frozen or deep-frozen raw materials at the origin

## SECONDI PIATTI PESCE

### FISH MAIN COURSES – FISCH HAUPTGANG

- Tonno croccante al panko con julienne di verdure all'aceto di riso** € 32  
**purea di avocado guaca mole** 1,4,12  
Breaded tuna with vegetables julienne, rice vinegar and avocado guacamole  
Panierter Tunfisch mit Gemüse Julienne, Reissessig und Avocado Guacamole
- Gran frittura Lunaria con gambero\*, calamari, tentacolo di piovra** € 35  
**e filetto di pesce bianco** 1,2,4,14  
Fried fish selection with prawn\*, calamari, octopus tentacles and fish fillet  
Fischfrittüre mit Garnelen\*, Kalamari, Krake Tentakeln und Fischfilet
- Pavé di branzino selvaggio con scaloppa di foie gras d'oca** € 32  
**e salsa al Torbato Brut** 1,4,7,12  
Sea bass pavé with goose foie gras and Torbato Brut wine sauce  
Seebarsch Pavé mit Gänse Foie Gras und Torbato Brut Wein Sauce
- Pescato del giorno alla brace o al forno servito con contorni** 100 gr € 12  
Grilled or baked fish catch of the day with side dish  
Fisch Fang des Tages vom Grill oder Ofen mit Beilage

#### SU PRENOTAZIONE

BY ORDER – AUF BESTELLUNG

- Aragosta mediterranea alla catalana, al vapore o alla griglia** 100 gr € 25  
Local fresh spiny lobster Catalan style, steamed or grilled  
Frische Languste nach katalanischer Art, gedämpft oder gegrillt
- Astice viola o Americano alla catalana, al vapore o alla griglia** 100 gr € 20  
Local or American Lobster Catalan style, steamed or grilled  
Lokaler oder amerikanischer Hummer
- Plateau di ostriche** 6 Pezzi € 30  
Oysters plateau 6 Pieces  
Austern Platte 6 Stück

I piatti contrassegnati con \* potrebbero essere preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine  
Dishes marked with \* could be prepared with frozen or deep-frozen raw materials at the origin

## SECONDI PIATTI CARNE

### MEAT MAIN COURSES ~ FISCH HAUPTGANG

- Tournedos di filetto di manzo aromatizzato al mirto cotto a bassa temperatura** € 35  
**con patate novelle spadellate al rosmarino e aglio in camicia**  
Beef fillet tournedos coked in low temperature with myrtle,  
with rosemary potato and garlic  
Rindsfilet Tournedos bei niedriger Temperatur gekocht,  
mit Myrte, Rosmarinkartoffeln und Knoblauch
- Costoline di agnello scottadito con insalatina di verdure grigliate** € 38  
**e salsa alla menta** 12  
Lamb chops with grilled vegetables salad and peppermint sauce  
Lammsrippchen mit gegrilltem Gemüse Salat und Pfefferminze Sauce
- Tomahawk di scottona piemontese servito con le sue guarnizioni** € 120/kg  
Beef tomahawk with side dish  
Rinds Tomahawk mit Beilagen

Coperto € 5 per persona  
Cover charge € 5 per person – Gedeck € 5 pro Person