



DINNER MENU

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

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 thorigin

ANTIPASTI

STARTER – VORSPEISEN

- Crudo di mare con ostriche della Sardegna, scampo reale*, gamberi rossi e tataki di tonno*** 2,4,14 € 70
Raw seafood with Sardinian oysters, royal scampi, red prawns* and tuna tataki
Rohe Meeresfrüchte mit sardischen Austern, Scampi, Garnelen*, Thunfisch Tataki
- Calamari in insalata con carciofi scottati, filangé di bottarga di muggine** 4,7,14 € 27
Calamari salad with artichokes and bottarga filangé
Kalmare Salad mit Artischocken und Bottarga
- Carpaccio di aragosta leggermente scottata con cipolla rossa di Tropea marinata sedano bianco, citronette alla senape in grani** 10,12,14 € 50
Lobster carpaccio slightly seared, red Tropea onions, citronette and mustard grains
Languste Carpaccio leicht angebraten mit roter Tropea Zwiebel, Citronette und Senf
- Tartar di tonno e pesce spada, foglie di capperi, brodetto di avocado e lime** 4,12 € 28
Tuna and swordfish tartar, capers, avocado and lime
Thunfisch und Schwertfisch Tartar, Kapern, Avocado und Lime
- Insalata di polpo* e gamberi*, olive taggiasche, capperi, pomodori datterini** € 27
Octopus* and prawns salad* with olives, capers and cherry tomatoes 2,9,12,14
Tintenfisch* und Garnelen Salat* mit Oliven, Kapern und Kirschtomaten
- Gazpacho di pomodorini gialli in acqua di mare, gamberi rossi e burrata di mozzarella** 1,2,7 € 30
Yellow tomato gazpacho, red shrimps and mozzarella burrata
Gelbe Tomaten Gazpacho, rote Garnelen und Mozzarella Burrata
- Prosciutto crudo di Parma mozzarella di bufala, pomodoro maturo, basilico** 1,7 € 26
Parma ham with buffalo mozzarella and tomato with fresh basil
Parma Schinken mit Büffel Mozzarella, Tomaten mit frischem Basilikum
- Battuto di filetto di manzo condito con olio, sale e pepe con crema di pecorino semistagionato** 1,7 € 28
Beef fillet tartar seasoned with oil, salt, black pepper with pecorino cheese cream
Rindsfilet Tartar mit Öl, Salz, Pfeffer und Pecorino Käse Creme
- Burrata di mozzarella con i due pomodori, estratto di basilico e sale Maldon** 7 € 26
Burrata with tomatoes, basil and Maldon salt
Burrata mit zwei Sorten Tomaten, Basilikum und Maldon Salz

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES – PASTA GERICHTE

- Fregula Sarda con polpa di aragosta al basilico leggermente piccante** 1,2,12 € 50
Slightly spicy Sardinian fregula with spiny Lobster and basil
Leicht pikante sardische Fregula mit Languste und Basilikum
- Tortello di pasta fresca al cacio e pepe con battuto di polpa di capesante e ombrina con crema vellutata di pesce** 1,2,12,14 € 28
Fresh tortello with Cacio e Pepe, scallops and croaker fish with fish cream
Frischer Tortello mit Cacio e Pepe, Jakobsmuscheln und Umerfisch mit Fischcreme
- Raviolo di pasta fresca ai gamberi rossi con pomodorini gialli in acqua di mare con emulsione al plancton marino** 2,7,12 € 30
Raviolo with red shrimps, yellow tomatoes and plankton emulsion
Raviolo mit roten Garnelen, gelbe Tomaten und Plankton Emulsion
- Spaghetto trafilato al bronzo mantecato con vongole e bottarga di muggine** € 32
Spaghetti with Venus clams and bottarga 1,4,12,14
Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga
- Tagliatelle all'uovo con polpa di crostacei e lamelle di tartufo nero estivo** 1,2,12 € 30
Noodles with crustaceans and black truffles
Nudeln mit Krustentiere und schwarzem Trüffel
- Spaghetti Pastificio Senatore Capelli al caviale di storione e crema al burro dolce** € 120
Spaghetti with Caviar and butter cream 1,4,7
Spaghetti mit Kaviar und Butter Crème
- Culurgiones di patate, pecorino giunco e menta con datterini rossi all'olio vergine di Alghero** 1,7 € 26
Culurgiones filled with potato, pecorino cheese, mint, cherry tomato and olive oil
Culurgiones gefüllt mit Pecorino Käse, Minze, Kirschtomaten und Olivenöl
- Lorighittas tradizionali con ragù d'agnello al Cannonau e formaggio di pecora alla grattugia** 1,7,12 € 28
Lorighittas with lamb ragout, red Cannonau wine and pecorino cheese
Lorighittas mit Lammragout, roter Cannonau Wein und Pecorino Käse
- Tagliolini freschi al tuorlo d'uovo, salsa pomodoro e stracciatella al fior di basilico** € 26
Fresh Noodles with tomato sauce, stracciatella mozzarella and basil 1,3,7
Frische Nudeln mit Tomaten Sauce, Stracciatella und Basilikum

SECONDI PIATTI PESCE

FISH MAIN COURSES – FISCH HAUPTGANG

Tonno croccante al panko con julienne di verdure all'aceto di riso		€ 32
con purea di avocado e maionese al wasabi 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 filetto di pesce bianco		€ 35
Fried fish selection with prawn*, calamari, octopus tentacles and fish fillet	1,2,4,14	
Fischfrittüre mit Garnelen*, Kalamarien, Tintenfisch Tentakeln und Fischfilet		
Scaloppa di branzino selvaggio al Vermentino di Gallura		€ 32
con guazzetto di frutti di mare leggermente piccante 2,4,12,14		
Sea bass with Vermentino wine Sauce and slightly spicy seafood sauce		
Seebarsch in Weißwein mit leicht scharfer Meeresfrüchte Sauce		
Suprema di rombo con asparagi verdi, scaloppa di foie gras d'oca		€ 33
salsa allo zenzero con crumble di nocciole tostate 4,7,8		
Turbot with green asparagus, foie gras, ginger sauce with toasted hazelnuts		
Steinbutt mit grünen Spargeln, Gänseleber, Ingwer Sauce mit gerösteten Haselnüsse		
Calamari e gamberoni alla brace con intingolo di pomodorini, capperi e olive		€ 38
Grilled calamari and king prawns with tomatoes, capers and olives	2,12,14	
Gegrillte Calamari und Riesengarnelen mit Tomaten, Kapern und Oliven		
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		
Frischer Fisch des Tages vom Grill oder Ofen mit Beilage		
Caviale ~ Caviar		
Asetra	30 gr	€ 200
Adoria Imperial	30 gr	€ 240
Adoria Beluga	30 gr	€ 400
Aragosta mediterranea alla catalana, al vapore o alla griglia	100 gr	€ 28
Local fresh spiny lobster Catalan style, steamed or grilled		
Frische Languste nach katalanischer Art, gedämpft oder gegrillt		
Astice alla catalana, al vapore o alla griglia	100 gr	€ 20
Lobster Catalan style, steamed or grilled		
Hummer Catalana Style, gedämpft oder gegrillt		
Plateau di ostriche	6 Pezzi	€ 42
Oysters plateau	6 Pieces	
Austern Platte	6 Stück	

SECONDI PIATTI CARNE

MEAT MAIN COURSES ~ FISCH HAUPTGANG

- Tournedos di filetto di manzo cotto a bassa temperatura** € 35
con patate novelle spadellate al rosmarino e aglio in camicia e melanzane al forno
Beef fillet tournedos coked in low temperature with rosemary potato, garlic
And backed eggplants
Rindsfilet Tournedos bei niedriger Temperatur gekocht mit Rosmarinkartoffeln
Knoblauch und gebackene Auberginen
- Costoline di agnello scottadito con sauté di funghi porcini** € 36
e schiacciata di patate e sughetto ristretto di cottura 12
Lamb chops with mushrooms sauté, potato and sauce
Lammsrippen mit Steinpilze Sauté, Kartoffelklößen und Sauce
- Costata di vitello bianco marinata al rosmarino con rucola e pomodorini,** € 33
lamelle di parmigiano e condimento balsamico bianco 7,12
White veal entrecote marinated with rosemary, rocket salad, cherry tomatoes,
Parmesan cheese and white balsamic sauce
Mariniertes Kalbs Entrecote mit Rosmarin, Rucola, Kirschtomaten,
Parmesan und weiße Balsamessig Sauce
- Tomahawk di scottona piemontese servito con le sue guarnizioni** € 120/kg
Beef tomahawk with side dish
Rinds Tomahawk mit Beilagen

DOLCI

DESSERTS - NACHSPEISE

- Seadas di formaggio della nostra tradizione con il miele di castagno** 1,7 € 12
Seadas filled with cheese and chestnut honey
Seadas gefüllt mit Käse und Kastanien Honig
- Tiramisù con crema mascarpone al tuorlo d'uovo e cacao amaro** 1,3,7,8,12 € 12
Tiramisu with mascarpone cream and bitter cocoa
Tiramisu mit Mascarpone Creme und bitterem Kakao
- Sorbetto al limone con liquore mirto rosso di Sardegna** 12 € 10
Lemon sorbet with Sardinian red Mirto liquor
Zitronen Sorbet mit sardischem roten Mirto Likör
- Cheesecake al pistacchio con crumble di frollini alle mandorle** 1,3,7,8 € 12
Pistachio cheesecake with almond biscuit crumble
Pistazien Cheesecake mit Mandel Biskuit Crumble
- Semifreddo al croccantino e Rum con salsa al cioccolato** 1,3,7,12 € 12
Biscuit parfait with Rum and chocolate sauce
Biskuit Halbgefrorenes mit Rum und Schokoladen Sauce
- Ravioli dolci di ricotta al profumo di limone con miele millefiori** 1,3,7 € 12
Sweet cottage cheese ravioli, flavoured with lemon and honey
Süsse Ravioli mit Quarkfüllung, Zitrone und Honig
- Tagliata di anguria e melone** € 15
Sliced watermelon and honey melon
Frische Wassermelone und Honigmelone



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

horigin

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