

MENU A' LA CARTE

Antipasti

Insalatina di mare tiepida	20
Tartara di ricciola, senape, misticanza	20
Sgombro, cipolla di Tropea, patate	18
Vegetali crudi o cotti	8/10

OSTRICA SUPER SPECIALE

al pz. 7

Carnosa, soda e croccante, dal sapore dolce

Primi Piatti

Spaghettoni alle cozze di fondale sgusciate	20
Pasta mista alle verdure	16
Tagliatelle al ragù di Vitellone Bianco dell'Appennino Romagnolo	18

Secondi Piatti

Ricciola, melanzane, salsa salmoriglio	28
Filetto bovino arrosto, insalata	28

Dolci

Cremoso alla nocciola, coulis di lampone, terra di cacao	10
Sicilia Bedda Vol.2 (spuma di ricotta di pecora, biscotto al sesamo, gel alla mandorla, arancia candita)	10

***Per i tavoli superiori a 4 ospiti la scelta a' la carte non è disponibile.
Grazie per la collaborazione.***

Coperto e prodotti da forno	5
Acqua affinata e microfiltrata Naturale e Gassata	2
Vino a Calice	6/20
Caffè CAGLIARI	3

QUASI TUTTI I NOSTRI PIATTI SONO GLUTEN FREE

ESTATE 2025

UN PERCORSO DI 5 PIATTI scelti dallo Chef 60
(2 antipasti, primo, secondo, dolce)

Abbinamento al calice 5 vini - facoltativo 35

UN PERCORSO DI 3 PIATTI scelti dallo Chef 39
(antipasto, primo, secondo)

Abbinamento al calice 3 vini – facoltativo 20

SELEZIONE PESCE CRUDO 47
UN PERCORSO DI 3 PESCI E VEGETALI DI STAGIONE

Abbinamento al calice 3 vini – facoltativo 20

***Il percorso degustazione scelto è uguale per tutti gli ospiti del tavolo.
Grazie per la collaborazione.***

Il pesce da noi acquistato fresco, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo, ha subito un trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D punto 3. Inoltre può essere mantenuto alla temperatura di -27° per necessità di lavorazione.

Si avvisa la gentile clientela che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande, 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 1169/20 5 1):

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e 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, noci, pistacchi e anacardi crudi) 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 12. Anidride solforosa e solfiti 13. 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 avete allergie e/o intolleranze alimentari, chiedete pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.