

ANTIPASTI MARE

Il plateau di crudità	€25,00
<i>Seafood crudités (raw fish and shellfish)</i>	
La selezione mista di mare	€15,00
<i>Mixed seafood selection (fish and shellfish)</i>	
L'in salata di mare	€12,00
<i>Seafood salad</i>	
Gli affumicati del golfo del Leone	€14,00
<i>selection of smoked fish.</i>	
La fantasia di gratinati	€14,00
<i>mix of gratinated shellfish.</i>	
I petali di piovra su insalatina di favette e noci	€13,00
<i>Octopus carpaccio with beans and walnut</i>	

ANTIPASTI DI TERRA

Il tagliere dell'isola	€12,00
<i>Selection of Sardinian cold cuts</i>	
Il Formaggio arrosto al miele d'arancio	€11,00
<i>Roast cheese with orange blossom honey</i>	
La coupelle di musteba	€11,00
<i>Crisp cup with musteba (Sardinian pork cold cut)</i>	
Il prosciutto crudo di Fonni con crostini alle erbe	€10,00
<i>Fonni's crudo ham with figs and aromatized bread</i>	
Il flan di asparagi su crema al pecorino	€12,00
<i>asparagus flan with pecorino cheese cream</i>	

PRIMI DI MARE

Le linguine vongole e bottarga €13,00

Linguine with clam chowder and bottarga (eggs fish)

*Tagliolini neri all'astice e zafferano €15,00

* Black tagliolini with lobster and saffron

*Mezzelune di branzino con asparagi e scampi €15,00

* See bream stuffed ravioli with prawn cream and asparagus

*Taglierini o fregola "sa pedrischedda" €14,00

* taglierini pasta with seafood)

I tagliolini ai ricci di mare e bottarga €15,00

*tagliolini pasta whit sea urchin and bottarga (eggs fish)

Il Risotto alle piccole aragoste €15,00

Risotto whit lobsters

PRIMI DI TERRA

*Malloreddus alla campidanese €10,00

* typical homemade Sardinian pasta with sausage, tomato and saffron)

*Ravioli fluminesi €11,00

* Ravioli stuffed with ricotta cheese and spinach served with tomato sauce

*Culurgiones ogliastrini €13,00

Typical Sardinian ravioli stuffed with potato, pecorino cheese and mint

La fregola con agnello €13,00

Fregola with lamb (pebble-sized Sardinian pasta)

Il risotto con pancetta, favette e pecorino €14,00

Risotto with bacon, little broad bean and pecorino cheese

*PASTA FRESCA PRODOTTA DAL NOSTRO STAFF !!!

SECONDI DI PESCE

L'orata / branzini al sale	€17,00
Baked seabream/ seabass in salt cult	
L'orata / branzini alla griglia	€17,00
Grilled seabream/ grilled seabass	
L'astice alla catalana o grill INTERO	€25,00
Catalan style lobster (with onion and tomato) or grill	
Il fritto misto	€20,00
deep fried prawn, shrimp, lobster, sea brass, squid rings	
La grigliata fluminese	€20,00
mix of grilled prawn, shrimp, lobster, sea brass, squid	
Il battuto di pesce crudo agli agrumi	€18,00
Mix of raw fish carpaccio with citrus fruits emulsion	

** in questo locale potrebbe essere servito del prodotto surgelato e congelato, in base alla stagione e alla reperibilita' del prodotto.*

SECONDI CARNE

La grigliata "Su Mannau"	€18,00
roast cheese with grilled sausage, ribs, bacon, pork shoulder, veal and beef	
La Tagliata del Gennargentu	€17,00
thin sliced beef with Sardinian bread and pecorino cheese au gratin	
La tagliata con spinacini e pecorino	€17,00
Thin sliced beef with spinach and pecorino cheese	
Il Filetto glassato al cannonau or grill	€18,00
Tenderloin cooked with Cannonau (Sardinian red wine) or grill	
Il maialetto allo spiedo	€18,00
Skewered young pork coke on the grill	

MAIALINO E AGNELLO su prenotazione durante la settimana!

CONTORNI:

I formaggi misti con confetture €10,00

Mix of cheese with jam

Le verdure al vapore €5,00

steamed vegetables

Le verdure alla griglia €5,00

Grilled vegetables

Le patate al forno €5,00

Roasted potatoes with rosemary

L'insalata mista €5,00

Mixed salad

DESSERTS:

Il tiramisù €5,00

Homemade Tiramisu

Le seadas al miele d'arancia €5,00

Seadas with orange blossom honey (traditional Sardinian fritter)

La bavarese al mirto €5,00

Myrtle Panna Cotta

La mousse al caffè e filuferru €5,00

Coffee whip with Filu Ferru (Sardinian liquor)

Il flan al cioccolato con pere al cannonau €5,00

Hot or cold chocolate cupcake with pears aromatized with Cannonau

La selezione di dolcetti sardi €5,00

mix of Sardinian sweets

Dolci realizzati dal nostro staff!!!

