

Antipasti-Starters

Cozze in guazzetto piccante
Chowder of spicy mussels
€16,00

(Allergeni 14)

Capesante con uova di salmone, pancetta e mousse al cavolfiore

Scallops with salmon eggs, bacon and cauliflower mousse
€16,00

(Allergeni 14-4) (*)

Zuppetta di mango con gamberi e arachidi
Mango soup with prawns and peanuts
€16,00

(Allergeni 5-2) (*)

Polpo alla piastra con hummus e patate
Grilled octopus with hummus and potatoes
€16,00

(Allergeni 1-13-14)

Sashimi di salmone con yogurt, ravanelli e fragole
Salmon sashimi with yogurt, radishes and strawberries
€16,00

(Allergeni 4-7) (*)

Carpaccio tiepido di pesce spada con salsa al basilico e caprino

Gratinated swordfish carpaccio with basil sauce and goat cheese
€16,00

(Allergeni 4-7) (*)

Tartare di tonno con avocado, capperi e cipolla
Tuna and avocado tartare with capers and onion
€16,00

(Allergeni 4) (*)

Prosciutto crudo nostrano con noci, uva al porto e miele al tartufo

Sardinian prosciutto, with walnuts, raisins in port wine and truffled honey
€15,00

(Allergeni 8)

Battuta di filetto di manzo con stracciatella e rosso d'uovo
Beef tartare with stracciatella cheese and egg yolk
€16,00

(Allergeni 7-3)

Quaglietta con asparagi e fonduta di pecorino
Quail with asparagus and pecorino cheese fondue
€16,00

(Allergeni 7)

(*) abbattuto/surgelato

COPERTO €2



Primi-First Courses

Spaghetti alla bottarga
Spaghetti pasta with grey mullet roe
€16,00

(Allergeni 1-4)

Paccheri scampi e porcini
Paccheri pasta with prawns and porcini mushrooms
€16,00

(Allergeni 1-2) (*)

Fregola con Astice, acciughe e capperi
Fregola pasta with Lobster, anchovies and capers
€28,00

(Allergeni 14-8-14) (*)

Risotto venere mantecato al lime con salsa bisque, gambero e foglia d'oro 24K

Venus risotto creamed with lime, bisque sauce, prawns and 24K gold leaf
€28,00

(Allergeni 2) (*)

Maccarrones de busa con pesce spada, melanzane, menta e uvetta

Maccarrones de busa pasta with swordfish, aubergine, mint and raisin
€16,00

(Allergeni 1-4) (*)

Culurgionis di patate con moscardini al nero di seppia
Culurgiones ravioli with musky octopus in squid ink
€16,00

(Allergeni 1-14) (*)

Malloreddus cacio e pepe con ragù di manzo alla paprika dolce

Malloreddus pasta cacio e pepe with beef ragout in sweet paprika
€16,00

(Allergeni 1-7)

Tortelli al cacao ripieni di ricotta e pera con crema di carote e mandorle tostate

Cocoa ravioli filled ricotta cheese and pear, cream of carrots and toasted almonds
€16,00

(Allergeni 1-7-8) (*)

Coperto €2,00

(*) abbatuto/surgelato



Secondi-Main Courses

Pescatrice alla Catalana

Catalana Monkfish

€24,00

(Allergeni 4-9) (*)

Tonno in crosta di pistacchio con salsa tonnata

Tuna in a crust of pistachio with tuna sauce

€22,00

(Allergeni 4-8)

Filetto di spigola con salsa di latte e funghi

Sea bass fillet with milk mushroom sauce

€22,00

(Allergeni 4-7) (*)

Frittura mista di mare

Mixed fried seafood

€23,00

(Allergeni 1-2-3-4-14) (*)

Carrè d'agnello caramellato con purea di piselli e marmellata

di cipolle e arancio

Caramelized rack of lamb with pea purea and jam of onions

and orange

€22,00

(Allergeni -)

Tomahawk alla griglia (600gr-700gr)

Tomahawk on the grill

€26,00

(Allergeni -)

Filetto di manzo con salsa al cocco

Beef tenderloin with coconut sauce

€22,00

(Allergeni 8)

Petto d'anatra marinato al caffè con pere e crema di carote

Duck Breast, marinated in coffee with pears and carrots

€22,00

(Allergeni -)

Coperto €2,00

(*) abbatuto/surgelato

Lista Vini- Wine List

Bianchi-White

Capichera - Vermentino di Gallura D.O.C.G. cl75	€60, 00
Su'Orma - Vermentino di Sardegna D.O.C. cl75	€36,00
Montesicci - Nasco di Cagliari D.O.C. cl75	€27,00
Su'Aro - Marmilla I.G.T. cl75	€23,00
Prendas - Vermentino di Sardegna D.O.C. cl75	€23,00
Su'Imari - Vermentino di Sardegna D.O.C. cl75	€22,00
Perlas - Nuragus di Cagliari D.O.C. cl75	€22,00

Rossi-Red Wine

Argiolas Turriga - Isola Dei Nuraghi cl75	€110, 00
JU' - Isola dei nuraghi I.G.T. cl75	€90,00
Su'Oltre - Marmilla I.G.T. cl75	€65,00
Su'Nico - Marmilla Bovale I.G.T. cl75	€35,00
Falconaro - Carignano Isola dei nuraghi I.G.T. cl75	€26,00
Su'Anima - Cannonau di Sardegna D.O.C.G. cl75	€22,00
Anzenas - Cannonau di Sardegna D.O.C. cl75	€22,00
Arenada - Monica di Sardegna D.O.C. cl75	€22,00

Prosecco-Spumanti-Sparkling Wines

Moet & Chandon cl75	€80,00
Villa Rinaldi linea metodo classico	€72,00
Bellavista Alma Gran Cuvée Brut cl75	€70,00
Bottega Millesimato cl75	€21,00

Rosè

Nina Rosè Cantina Su'Entu cl75	€22,00
--------------------------------	--------

Vini da Dessert - Sweet Wines

Nasco passito di Cagliari Cheressia cl50	€28,00
--	--------



Contorni-Side dishes

Patate fritte

French fries

€6,00

(Allergeni 1) (*)

Rucola, pera e pecorino

Rocket salad with pears and pecorino cheese

€6,00

(Allergeni 7)

Insalata mista

Mixed salad

€6,00

(Allergeni)

Pomodoro cipolla e pesto

Tomatoes, onions and pesto

€6,00

(Allergeni 8)

Dessert

Creme brûlée allo zenzero

Ginger creme brûlée

€6,00

(Allergeni 3-7)

Tortino al cioccolato con gelato al cocco

Warm chocolate cake with coconut ice cream

€6,00

(Allergeni 1-3-7)

Ragù ai frutti di bosco con spuma al miele

Wild berries salad with honey mousse

€6,00

(allergeni 1-3-7)

Semifreddo agli amaretti

Parfait with amaretti

€6,00

(Allergeni 1-3-7) (*)

Selezione di formaggi

Cheese selection

€8,00

(Allergeni 7-8)

Pannacotta al cioccolato bianco con fragole, mango e

sbriciolata di Brownie

White chocolate pannacotta with strawberries, mango and

brownie crumb

€6,00

(Allergeni 1-7)

(*) abbattuto/surgelato



Bevande

Bott. Acqua naturale/frizzante €3.00

Bicchiere d'acqua €0.50

Bevande in lattina 33cl €3.20

Succhi di frutta €3.20

Caffetteria

Caffè espresso € 1.50

Caffè decaffeinato €1.80

Cappuccino € 2.40

Latte macchiato €2.80

Birre

Birra alla spina bionda Tuborg 0.35 €3.20

Birra alla spina bionda Tuborg 0.50 €6.00

Birra alla spina rossa Poretti 0.20 €3.20

Birra alla spina rossa Poretti 0.40 €6.00

Birra Nannumoru 33cl €4.80

Birra in bottiglia 33cl €3.50

Cocktail

Aperol spritz €6.00

Aperol Sour €7.00

Ugo €6.00

Negroni €7.00

Gin Tonic €7.00

Gin Tonic Special €12.00/€15.00

Moscow Mule €8.00

Cuba Libre €7.00

Caipirinha €7.00

Green Jamaica €7.00

Caipiroska €8.00

Caipiroska alla frutta €9.00

Mojito €8.00

Long Island Iced Tea €8.00

Cocktail analcolici €6.00

Pizze

Classiche

MARGHERITA €8.00

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO
(Allergeni 1-7)

NAPOLI €8.50

POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE
(Allergeni 1-7-4)

MARINARA €7.00

POMODORO, ORIGANO, OLIO, AGLIATO
(Allergeni 1-7)

SICILIANA €7.50

POMODORO, MOZZARELLA, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE
(Allergeni 1-7-4)

TONNO E CIPOLLA €9.50

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA DI TROPEA
(Allergeni 1-7)

QUATTRO STAGIONI €10.00

POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNON, PROSCIUTTO COTTO,
OLIVE, CARCIOFINI
(Allergeni 1-7)

QUATTRO FORMAGGI €10.00

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PECORINO, GRANA
(Allergeni 1-7)

PRIMAVERA €9.00

POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, CRUDO, GRANA, POMODORINI
(Allergeni 1-7)

ORTOLANA €9.00

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPPERONI
(Allergeni 1-7)

TIROLESE €9.50

POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, SPECK, GORGONZOLA
(Allergeni 1-7)

AMERICANA €9.00

POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATINE FRITTE
(Allergeni 1-7) (*)

CAPRICCIOSA €10.00

POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNON, PROSCIUTTO COTTO,
UOVO
(Allergeni 1-7-3)

CALZONE €9.00

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, COTTO
(Allergeni 1-7)

aggiunta €2.00/€6.00

(*) abbatuto/surgelato

Pizze

Creative

DEL PASTORE €15.00

POMODORO,MOZZARELLA, PROSCIUTTO DI PECORA, RICOTTA,
RUCOLA
(Allergeni 1-7)

CARBONARA €14.00

MOZZARELLA, GUANCIALE, UOVO, PEPE, PECORINO
(Allergeni 1-7-3)

SALSICCIA E FRIARELLI €14.00

MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, FRIARELLI
(Allergeni 1-7)

SARDEGNA €15.00

POMODORO MOZZARELLA COZZE,VONGOLE, CODE DI GAMBERO,
POMODORINI, BASILICO, OLIO AGLIATO,PREZZEMOLO
(Allergeni 1-7-14) (*)

STELLA MARINA €15.00

POMODORO,MOZZARELLA,BOCCONCINI DI BUFALA, MOSCARDINI,
COZZE, POMODORINI
(Allergeni 1-7-14) (*)

DIAVOLA 2.0 €15.00

POMODORO,MOZZARELLA,STRACCIATELLA,'NDUJA,OLIVE
NERE,SALAME PICCANTE, OLIO PICCANTE
(Allergeni 1-7)

MORTAZZA €15.00

POMODORO,MOZZARELLA,MORTADELLA,BURRATA,
PESTO DI PISTACCHIO
(Allergeni 1-7-8)

AFFUMICATA €15.00

POMODORO,MOZZARELLA,TONNO,SPADA,BOTTARGA A
SCAGLIE,POMODORINI
(Allergeni 1-7-4) (*)

CARLOFORTINA €14.00

POMODORO,MOZZARELLA,TONNO,PESTO,BASILICO
(Allergeni 1-7-4)

SA IBA €15.00

POMODORO MOZZARELLA CODE DI GAMBERO, CREMA DI PORCINI
(Allergeni 1-7-14) (*)

LA PRIMAVERA 2.0 €14.00

POMODORO GIALLO,MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO,
BOCCONCINI DI BUFALA, POMODORINI DATTERO GIALLI/ROSSI, OLIO
EVO, BASILICO
(Allergeni 1-7-)

FUORI STAGIONE €15.00

CREMA DI PORCINI, GUANCIALE CHAMPIGNON, RICOTTA
(Allergeni 1-7) (*)

aggiunta €2.00/€6.00

(*) abbatuto/surgelato