

SŌMU

**CASA,
MARE,
TERRA,
SARDEGNA.**



CLASSICI SIGNATURE DISHES

Carne salata, sesamo e caviale
Our "carne salada", sesame & caviar
| 32,00 |

Bottone, aglio nero, doppio brodo e bietole
Black garlic ravioli, licorice broth & pecorino cheese
| 32,00 |

Risotto mantecato al pomodoro verde,
lumache e caffè
Green tomato risotto, snails & coffee
| 36,00 |

Triglia all'oristanese
Red mullet Oristano style
| 45,00 |

Maialino, albicocche arrosto, spinacino e
gel di champagne
Suckling pig, roasted plums, spinach & champagne
| 45,00 |

Pecan, pesca, fava tonka e popcorn caramellati
Pecan, peach, tonka beans & popcorn
| 15,00 |

Menu degustazione – 120 euro



VEGETARIANO VEGETARIAN

Terrina di pomodoro, frue e rabarbaro al Campari
Tomato terrine, rhubarb, "casu axedu cheese" & bottarga

| 28,00 |

Tuorlo d'uovo, salsa al pepe verde, fagiolini in conserva e curry

Egg yolk, splet, green beans & curry maio

| 28,00 |

Spaghetto tiepido, pomodoro secco, prezzemolo e limone

Warm spaghetti, dried tomato, parsley & lemon

| 36,00 |

Bottone, aglio nero, doppio brodo e bietole

Black garlic ravioli, licorice broth & pecorino cheese

| 36,00 |

Rapa bianca farcita, tamarindo, buerre blanc alle alghe

Stuffed beet, buerre blanc & seaweed

| 35,00 |

Fagioli, latte di avena e agrumi

Beans, oat milk & citrus

| 15,00 |

Menu degustazione – 110 euro



IDENTITÀ *IDENTITY*

Royale di anemoni di mare
Sea anemones royale

Animella di vitello, foglia di bietola al coriandolo
e yuzu caramellato
Veal sweetbread, beet leaf & caramelized yuzu
| 32,00 |

Risotto, rafano, alga al marsala, peperone e
amaretto
*Risotto, sweet & sour peppers, amaretto butter &
horseradish*
| 32,00 |

Maccarones de busa, garusoli e polvere al nero
Sardinian "maccarones de busa" & sea snails
| 36,00 |

Rombo, cipollotto, birra e cicoria
Roasted turbot, spring onions, beer & chicory
| 45,00 |

Agnello farcito, zucchine, gin e cetriolo
*Stuffed lamb, courgette flowers tempura &
zucchini*
| 45,00 |

Rabarbaro, pomodoro e mela verde
Rhubarb, tomato & green apple
| 15,00 |

Menu degustazione – 135 euro



SELEZIONE DI FORMAGGI *CHEESE SELECTION*

La nostra selezione di 3 formaggi
Tasting three pieces
| 16,00 |

La nostra selezione di 5 formaggi
Tasting five pieces
| 22,00 |



CARTA DEI DOLCI

Maschera, cioccolato, pere al
cardamomo e tabacco

Chocolate, cardamom pear & tobacco

| 20,00 |

Rabarbaro, pomodoro e mela verde

Rhubarb, tomato & green apple

| 15,00 |

Fagioli, latte di avena e agrumi

Beans, oat milk & citrus

| 15,00 |

Pecan, pesca, fava tonka e popcorn caramellati

Pecan, peach, tonka beans & popcorn

| 15,00 |