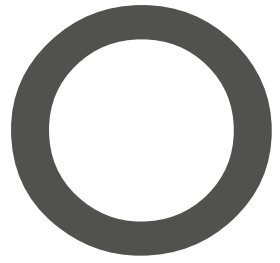


CASA,
MARE,
TERRA,
SARDEGNA.



2 ● 2 3



VEGETARIANO

VEGETARIAN

Uva, salamoia di pomodoro, olive e olio
Grapes, tomato pickle, olives and olive oil

Millefoglie carote e timo, salsa all'arancia e corbezzolo
Thyme and carrots mille-feuille, orange sauce and strawberry tree
| 36,00 |

Carpaccio di cuore di bue, tuorlo confit, foglia di albume cotto, pane
Tomato carpaccio, egg yolk confit and bread
| 36,00 |

Rigatone, brodo di susine, olive, capperi e origano
Rigatoni pasta, plums broth, olives and capers
| 40,00 |

Bottone, aglio nero, doppio brodo e bietole
Black garlic ravioli, licorice broth and Pecorino cheese
| 40,00 |

Verdure alla brace, ponzu di funghi e salsa al tartufo
Roasted vegetables, mushrooms ponzu and truffle sauce
| 45,00 |

Mandorle e pompelmo
Almond and grapefruit
| 20,00 |

Menu degustazione - 120 euro
Abbinamento 5 calici - 65 euro



TERRITORIO

TERRITORY

Royale di anemoni di mare, brodo di prosciutto e limone candito
Sea anemones royale, prosciutto broth and lemon

Ricciola e anguilla in scabecciu
Amberjack and eel "Scabecciu style"
| 36,00 |

Spaghetto tiepido, lattuga e oliva
Warm spaghetti, lettuce and olives
| 40,00 |

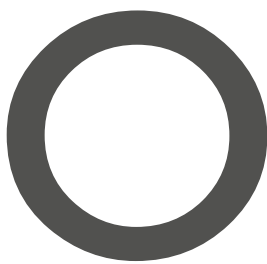
Risotto, pomodoro verde, lumache e caffè
Green tomato risotto, coffee and snails
| 40,00 |

Manzo in agrodolce, antunna, aglio e prezzemolo
Beef, sweet and sour sauce, antunna mushrooms, parsley and garlic
| 50,00 |

Crepes souffle, casizzolu, erbe amare, aceto di mele cotogne
Crepês souffle, Casizzolu cheese and wild herbs
| 50,00 |

Millefoglie, formaggio acido, miele
Cheese mille-feuille and honey
| 20,00 |

Menu degustazione - 130 euro
Abbinamento 6 calici - 75 euro



IDENTITÀ IDENTITY

Gambero rosso, curry verde, samacco
Red shrimp, green curry & sumac

Insalata di mare 90's
Sea Salad 90's
| 36,00 |

Lingua di vitello, tamarindo, ostrica e tagliolini in brodo di gallina
Veal tongue, tamarind, oyster, chicken broth and tagliolini pasta
| 36,00 |

Lasagnetta, cardoncelli e garusoli
Lasagna, cardoncelli mushrooms and sea sails
| 40,00 |

Risotto, pomodoro, limone salato e verbena
Tomato risotto, salty lemon and vervain
| 40,00 |

Rana pescatrice, dragoncello, patata dolce, miso
Monkfish, sweet potatoes and miso
| 50,00 |

Capretto, salvia, salsa provenzale, prugne e lenticchie al curry
Goat, sage, curry lentils, plums and french sauce
| 50,00 |

Maschera
Chocolate mask
| 20,00 |

Menu degustazione - 145 euro
Abbinamento 7 calici - 85 euro

SÖMU