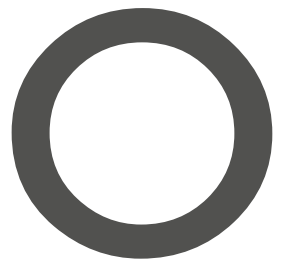




CASA,
MARE,
TERRA,
SARDEGNA.



2 ● 2 3



VEGETARIANO VEGETARIAN

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

Carote, arancia e panna acida
Thyme and carrots mille-feuille, orange sauce and strawberry tree
| 45,00 | (7)

Carpaccio di cuore di bue, tuorlo confit, foglia di albume cotto, pane
Tomato carpaccio, egg yolk confit and bread
| 45,00 | (1-3)

Rigatone, brodo di susine, olive, capperi e origano
Rigatoni pasta, plums broth, olives and capers
| 50,00 | (1-7)

Bottone, aglio nero, doppio brodo e bietole
Black garlic ravioli, licorice broth and Pecorino cheese
| 50,00 | (1-3-6-7-8-9)

Verdure alla brace, ponzu di funghi e salsa al tartufo
Roasted vegetables, mushrooms ponzu and truffle sauce
| 55,00 | (6-7-12)

Mandorle e pompelmo
Almond and grapefruit
| 20,00 | (8)

Menu degustazione – 150 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"

| 45,00 | (3-4-10-12)

Spaghetto tiepido, lattuga e oliva
Warm spaghetti, lettuce and olives

| 50,00 | (1)

Risotto, burro al pomodoro verde, lumache e caffè
Green tomato risotto, coffee and snails

| 50,00 | (7)

Capretto in brodo, grano cotto, erbe salmastre, aceto di prugne
Goat, sage, curry lentils, plums and french sauce

| 55,00 | (1-9-12)

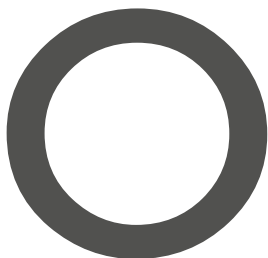
Crepes souffle, casizzolu, erbe amare, aceto di mele cotogne
Crepês souffle, Casizzolu cheese and wild herbs

| 55,00 | (1-3-7-12)

Millefoglie, formaggio acido, miele
Cheese mille-feuille and honey

| 20,00 | (1-3-7)

Menu degustazione – 160 euro



IDENTITÀ

IDENTITY

Gambero rosso, curry verde, samacco ⁽²⁻¹²⁾

Red shrimp, green curry & sumac

Insalata di mare 90's

Sea Salad 90's

| 50,00 | ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴⁾

Lingua di vitello, tamarindo, ostrica e tagliolini in brodo di gallina

Veal tongue, tamarind, oyster, chicken broth and tagliolini pasta

| 50,00 | ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²⁻¹⁴⁾

Cannellone, cardoncelli e garusoli

Lasagna, cardoncelli mushrooms and sea sails

| 55,00 | ⁽¹⁻¹⁴⁾

Risotto, pomodoro, limone salato e verbena

Tomato risotto, salty lemon and vervain

| 55,00 |

Rana pescatrice, dragoncello, patata dolce, miso

Monkfish, sweet potatoes and miso

| 60,00 | ⁽⁴⁻⁶⁾

Manzo alla brace, cetrioli, bernese al fico, melanzana glassata, yogurt

Beef, sweet and sour sauce, antunna mushrooms, parsley and garlic

| 60,00 | ⁽⁷⁻⁹⁻¹²⁾

Maschera

Chocolate mask

| 20,00 | ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

Menu degustazione – 180 euro

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II
Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. 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
8. Frutta a guscio
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 di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.

SÖMU