



PER INIZIARE STARTERS

Il crudo di scampi e gamberi rossi, yogurt, mango e albicocche all'anice <i>Raw scampi and red prawns, yoghurt, mango and anise-flavored apricots</i> * 2 / 4 / 7 / 10 / 12	€ 35,00
Il gran crudo di pesce <i>Raw seafood platter</i> * 4 / 8 / 12 / 14	€ 40,00
Il polpo ai ferri con patate in doppia consistenza e pomodori secchi <i>Grilled octopus with two types of potatoes and sun-dried tomatoes</i> * 4 / 7 / 9 / 10 / 12	€ 25,00
Il carpaccio di manzo, maionese di sesamo, rucola e more <i>Beef carpaccio seasoned with sesame mayonnaise, served with arugula and blackberries</i> * 3 / 5 / 11 / 12	€ 20,00
I salumi e formaggi tipici della Sardegna <i>Typical Sardinian cheese and cold cuts platter</i> * 12	€ 20,00
La degustazione di antipasti, proposta dallo Chef Carlo (5 tipi) <i>Chef Carlo's selection of starters (5 types)</i>	€ 40,00



I NOSTRI PRIMI PIATTI OUR FIRST COURSES

Gli spaghetti del "Marinella" in salsa d'astice <i>"Marinella" Spaghetti with a lobster sauce</i> * 1/2/7/9/12	€ 35,00
La „fregula“, guazzetto di crostacei, fiori di zucca e pistilli di zafferano <i>"Fregula" (small pasta globes) in a crustacean broth with courgette Flowers and saffron strings</i> * 1/2/3/9/12	€ 30,00
I ravioli della tradizione, ricotta e mentuccia al filetto di pomodoro <i>Traditional ravioli with ricotta and mint with fresh tomato fillets</i> * 1/3/7	€ 20,00
I fusilli di Gragnano con pomodori datterini e ricotta "mustia" <i>Fusilli from Gragnano with date tomatoes and smoked ricotta cheese</i> * 1/7	€ 20,00
Le lasagne di pane „guttiau“, zucchine marinate e caciotta sarda <i>Traditional Guttiau bread lasagna with marinated courgettes and Sardinian cheese</i> * 1/5/7	€ 18,00
Il primo piatto proposto dallo Chef Carlo <i>Chef Carlo's special recommendation</i>	€ 22,00



PER CONTINUARE MAIN COURSES

DIRETTAMENTE DALLA GRIGLIA: Il pesce freschissimo, al naturale, leggero
DIRECTLY FROM THE GRILL: fresh fish, natural and light

Pesce bianco: orate, spigole, rombo <i>White fish: seabream, sea bass and turbot</i> * 4/12	all'etto <i>per 100 grams</i>	€ 8,00
Pescato mediterraneo...triglie, San Pietro, pescatrice <i>Fresh from the Mediterranean Sea: Red mullets, John Dory, monkfish</i> * 4/12	all'etto <i>per 100 grams</i>	€ 10,00
Astice blu preparato secondo gusto <i>Blue lobster</i> * 2/12	all'etto <i>per 100 grams</i>	€ 18,00
Aragosta locale alla catalana / secondo gusto <i>Sardinian lobster Catalan style</i> * 2/12	all'etto <i>per 100 grams</i>	€ 22,00
La tempura di crostacei e verdure con salsa agrodolce di cipolla rossa <i>Seafood and vegetable tempura with a sweet-sour red onion sauce</i> * 2/3/4/5/10/12		€ 30,00
La tagliata di tonno con insalatina e salsa mediterranea <i>Sliced tuna with salad and Mediterranean sauce</i> * 4/9/12		€ 35,00
Filetto di manzo al Cannonau, patate novelle e radicchio lungo <i>Beef fillet in a Cannonau wine sauce, with new potatoes and radicchio</i> * 5/12		€ 30,00
Le costolette di agnello in crosta di mandorle con chop suey di verdure <i>Lamb chops in an almond crust served with a vegetable chop suey</i> * 1/8/9/12		€ 28,00



I NOSTRI DESSERT OUR DESSERTS

Il carpaccio di ananas marinato al peperoncino e spezie orientali con gelato alla vaniglia <i>Pineapple carpaccio marinated with chili and oriental spices, served with vanilla ice cream</i> * 3 / 7 / 8	€ 12,00
Il morbido di cioccolato fondente, tartare di frutti rossi e nocciole <i>Chocolate moelleux with red fruit tartare and hazelnuts</i> * 7 / 8	€ 12,00
Le piccole "Seadas" con tagliata di frutta e miele alla lavanda <i>Sardinian fried cheese pastries served with fresh fruit and lavender honey</i> * 1 / 3 / 5 / 7	€ 12,00
La degustazione di dolci al carrello del nostro pasticciere <i>A selection of desserts from our dessert cart</i>	€ 15,00

* Legenda Allergeni: 1 = Cereali con glutine; 2 = Crostacei; 3 = Uova; 4 = Pesce; 5 = Arachidi;
6 = Soia; 7 = Latte e latticini; 8 = Frutta con guscio; 9 = Sedano; 10 = Senape; 11 = Semi di sesamo;
12 = Anidride solforosa, Solfiti; 13 = Lupini; 14 = Molluschi.

* Allergens: 1 = Cereals with gluten ; 2 = Crustaceans 3 =Eggs ; 4 = Fish;
5 = Peanuts 6 =Soy; 7 = Milk products ; 8 = Nuts ; 9 = Celery; 10 = Mustard;
11 = Sesame; 12 = CO2/Sulphites; 13 = Lupins; 14 = Molluscs: