



Gentile ospite, in relazione al regolamento UE 1169/2011 sui cibi allergeni alimentari come uova, latte, glutine, frutta secca, soia, crostacei ecc** ecc** se soffre di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff is more than happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is highly trained and will do their very best to satisfy your needs.

** La volontà della direzione è quella di offrire prodotti freschi e di qualità, in alcuni periodi dell'anno però non è sempre possibile, per questo il prodotto contrassegnato con l'asterisco potrebbe essere surgelato o comunque sottoposto a trattamento termico per la tutela della Vostra salute e l'integrità del prodotto offerto.*

** congelato - °acquistato fresco trattato termicamente*

** Depending on the season and availability on the market, the products or ingredients marked with this symbol “*” may be frozen.*

** frozen - °purchased fresh and heat treated*



Antipasti per iniziare
Appetisers to start

I crudi di mare°
(3 gamberi, 2 scampi, 1 tartare)°
(3 *shrimp*, 2 *prawns*, 1 *tartare*)°
€ 30,00

Cestini di carasau, verdure croccanti e tonno rosso°
Baskets of carasau, crunchy vegetables and red tuna°
€14,00

Zuppetta di cozze
Mussel soup
€ 13,00

Il polpo° al vapore e hummus di ceci
Steamed octopus° and chickpea hummus
€ 13,00

Tris di Mare
Seafood Trio
€ 20,00

Carpaccio di Spada°
Swordfish° Carpaccio
€ 13,00

Selezione di salumi del Maestro Norcino Michelangelo Salis
Selection of local salami of Michelangelo Salis
€ 16,00

Le paste artigianali
The artisan pasta

Gnocchi di patate con bottarga di tonno,
coulis di pomodoro e stracciatella di bufala

*Potato gnocchi with tuna bottarga,
tomato coulis and buffalo stracciatella*

€ 15,00

Maccheroncini artigianali con verdure di stagione e pistilli di zafferano

Handmade macaroni with seasonal vegetables and saffron pistils

€ 13,00

Spaghetti di grano Senatore Cappelli alla maniera di San Nicolò

Senatore Cappelli wheat spaghetti in the manner of San Nicolò

€ 14,00

Risotto alle vongole, scorza di limone e pomodori confit

Risotto with clams, lemon zest and confit tomatoes

€ 14,00

Le paste ripiene
Stuffed pasta

Raviolo di Cernia° al pesto di pistacchio

Grouper° raviolo with pistachio pesto

€ 14,00

Raviolone di melanzana affumicata e gambero rosso°

Raviolo with smoked aubergine and red shrimp°

€ 15,00

Raviolo di ricotta e spinaci al pomodoro

Ricotta and spinach ravioli with tomato sauce

€ 10,00

Al Mare
The Sea

Il nostro fritto con calamari*, gamberi° e zucchine croccanti
Our fried with squid, shrimp° and crispy zucchini*
€ 18,00

Il Tonno rosso° laccato al miele in riduzione di Vermentino
Red tuna° glazed with honey in Vermentino reduction
€ 20,00

Il Calamaro* alla griglia
*Grilled Squid**
€ 16,00

Il gambero rosso alla piastra°
Grilled red shrimp°
€ 30,00

Il pescato del giorno
Fresh fish of the day
€ 5,50 hg

L'aragosta di Buggerru
The lobster
€ 13,00 hg

La carne
Meat

Tagliata di angus e Chips di patate
Sliced angus with potato chips
€ 22,00

I contorni
The side dishes

Patate fresche fritte
Fresh fried potatoes
€4,00

Insalata mista
Mixed salad
€ 5,00

Il piatto del contadino
The farmer's dish
€ 6,00

I Formaggi
The cheeses

Selezione di formaggi, marmellate e miele
Selection of cheeses, jams and honey
€ 12,00

À Dessert
Dessert

Il semifreddo al mirto
Myrtle semifreddo
€ 4,00

La sebadas al miele
Typical Sardinian fried ravioli filled with cheese and honey
€ 4,00

Il capriccio al cioccolato
Caprice chocolate
€ 4,00

Tarte Tatin di pesca e gelato alla vaniglia del Madagascar
Peach Tarte Tatin and Madagascar vanilla ice cream
€ 6,00

La Creme Brulee
The Crème Brulee
€ 6,00

La frutta *Fruit*

La frutta di stagione

Seasonal fruit

€ 4,00

L'olio evo dei ragazzi di Agricura di Gonnosfanadiga
The extra virgin olive oil of the boys of Agricura di Gonnosfanadiga

Il pane della tradizione del Panificio Frongia di Fluminimaggiore
The traditional bread of the Frongia Bakery in Fluminimaggiore

La pasta del pastificio Cicalò di Isili
The pasta from the Cicalò pasta factory in Isili

Le farine e le semole del consorzio del grano Cappelli
The flours and semolina of the Cappelli wheat consortium