



## LA NOSTRA SELEZIONE

ALALUNGA ALLO ZENZERO

POLPO AGLI AGRUMI,  
PICCANTELLO DI FINOCCHIETTO MARINO

LECCIA IN OLIOCOTTURA, ERBETTE SALMASTRE  
E PANE AL NERO

RAVIOLI SU FONDO DI CAPPONE  
E PESCIOLINI DI SCOGLIO

BARRACUDA, SALSA AL LIMONE  
E FINOCCHIETTO MARINO

TANA DI MERINGA AL PEPE

Menù degustazione euro 45,00  
Bevande escluse



## OPPURE SCEGLIETE TRA

SELEZIONE DI CRUDI DEL PESCATO DEL GIORNO	20,00
TARTARA DI ALALUNGA, FICHI E SALICORNIA	18,00
POLPO AGLI AGRUMI, PICCANTELLO DI FINOCCHIETTO MARINO	17,00
INSALATINE SELVATICHE, AGRODOLCE AL BASILICO E OLIO ALLE ERBE	12,00
CREMA DI CECI DI SAMATZAI, SEPPIA E RAVASTRELLO	16,00
MALLOREDDUS SU POMODORO CRUDO, FINOCCHIETTO MARINO E PALAMITA	18,00
MAZZAMURRU IN GUAZZETTO DI COZZE, SPUMA DI FIORESARDO	16,00
RAVIOLI SU FONDO DI CAPPONE E PESCIOLINI DI SCOGLIO	20,00
FRITTURINA DI TOTANI E SALSA AGRODOLCE	16,00
CERNIA, SALSA AL LIMONE E FINOCCHIETTO MARINO	22,00
GUAZZETTO DEL PESCATO DEL GIORNO	25,00
CASIZOLU DI BIDUI FONDENTE	16,00
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SARDI	18,00
ERBORINATO DI THIESI CON CREMA DI PERE	14,00
DOLCE DELLA CASA A SCELTA	8,00

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004



## OUR SELECTION

ALBACORE WITH GINGER

OCTOPUS WITH CITRUS  
AND SEA FENNEL WASABI

LEERFISH IN OIL, BRACKISH HERBS  
AND BREAD CRUMBS WITH SQUID INK

RAVIOLI ON SCORPIONFISH SOUP  
AND ROCKFISH

BARRACUDA, LEMON SAUCE  
AND SEA FENNEL

MERINGUE WITH PEPPER

Tastin menù euro 45,00  
Drinks not included



## OR CHOOSE BETWEEN

DAILY CATCH RAW FISHES 20,00

ALBACORE TARTAR, FIGS AND GLASSWORTH 18,00

OCTOPUS WITH CITRUS AND SEA FENNEL WASABI 17,00

WILD SALADS, SWEET AND SOUR WITH BASIL  
AND OIL WITH HERBS 12,00

SAMATZAI'S CHICKPEA CREAM, SQUID  
AND WILD SEAROCKET 16,00

MALLOREDDUS ON RAW TOMATOES,  
SEA FENNEL AND BONITO 18,00

MAZZAMURRU IN MUSSEL SOUP  
AND FIORESARDO PECORINO CHEESE MOUSSE 16,00

RAVIOLI, ON SCORPIONFISH SOUP AND ROCKFISH 20,00

FRIED RED SQUI WITH SWEET AND SOUR SAUCE 16,00

GROUPER, LEMON SAUCE AND SEA FENNEL 22,00

DAILY CATCH SOUP 25,00

FONDENT BIDUI'S CASIZOLU CHEESE 16,00

SARDINIAN TASTING CHEESE 18,00

THIESI'S BLUE CHEESE ON PEAR CREAM 14,00

HOMEMADE DESSERT 8,00