

Oggi vi proponiamo

Carpaccio di Spigola, finocchietto marino in gelatina
e briciole al nero

Crema di ceci con Seppia arrostita
e perle del suo nero



Polpo in pasta e fagioli con erbe aromatiche

Barracuda in salsa di finocchietto selvatico,
limone candito e mela cruda



Zuppetta di Pesciolini di scoglio con pane rosso



Sfoglia in rosso di frutta fresca

Menù degustazione euro 40,00
Bevande escluse

oppure scegliete tra

Carpaccio del pescato del giorno, emulsione di acetosella, erbe alofile	17,00
Tartar di Palamita, sedano, liquirizia e gelatina di arance	16,00
Gnocchi di patata al nero di Seppia il suo ragù ed emulsione al finocchietto marino	16,00
Fregola fatta in casa, Mitili e Pesciolini di scoglio	17,00
Fregola fatta in casa, biancospino di Sardara, zafferano	16,00
Insalata di Polpo agli agrumi e verdure croccanti	15,00
Filetto di Muggine, misticanza e crocchelle di ricotta alle erbe citriche	18,00
Seppia al vapore in rosso con carciofi brasati	17,00
Casizolu di Bidui fondente in crostatina salata con crema di ortaggi di stagione	16,00
Degustazione di formaggi sardi e composte	16,00
Dolce della casa a scelta dalla lista	7,00