

*Oggi vi proponiamo*

Spigola in tartar, legumi di Atzara  
e finocchietto marino

Crema di mela, prosciuttino di Bosega  
e mandorle



Culurgiones alla ricotta e arancia  
su crema di spinaci, peperoni e Mitili

Malloreddus alla Bottarga di Nora e figu morisca



Il Cefalo, la vernaccia e i cardi



Pere all'anice con zabaione al rosmarino  
e crumble al cioccolato

Menù degustazione euro 45,00  
Bevande escluse

*oppure scegliete tra*

Carpaccio del pescato del giorno, frutta di stagione e pane carasau	20,00
Degustazione di Bottarga di Nora	20,00
Uovo marinato, crema di cavolfiore e verdure di stagione	16,00
Gnocchi, Mitili e emulsione al finocchietto marino	19,00
Fregula fatta in casa, Mitili e Pesciolini di scoglio	19,00
Fregula fatta in casa, biancospino di Sardara, zafferano	17,00
Filetto del pescato del giorno, pane al finocchietto e crocchette di ricotta alle erbe citriche	20,00
Il Cappone, le olive in salsa piccante	21,00
Casizolu di Bidui fondente con crostatina salata alla crema di ortaggi di stagione	16,00
Degustazione di formaggi sardi e composte	18,00
Dolce della casa a scelta dalla lista	7,00