

.MENU.

Antipasti

Polpo con patate, cardoncelli e cannonau	24
Cefalo affumicato, bottarga, sedano e pompia	24
Ricciola, carote, finocchio, ciliegie e menta	26
Tonno con pinoli, basilico e melanzane	24

Primi

Spaghetti con le vongole, fiori di zucca, piselli e zafferano	27
Fregola, molluschi, crostacei e pomodoro	25
Ravioli, ombrina, spinaci, timo armidda, cozze e pomodoro secco	24
Maccheroncini con seppie, gamberi e finocchio di mare	20

Secondi

Tonno con erbe, datterini e burrata	35
Dentice, pesche, foglie di limone e passiflora	37
Ombrina con asparagi, topinambur e liquirizia	27
Fritto di mare di Sardegna	37

Terra

Pecora, gureu, mirto, civraxiu, pecorino e pomodoro secco	26
Lorighittas, maialino, pomodorini, zafferano e fiore sardo	26
Malloro, cardoncelli, cicorietta, nocciole e cannonau	36

Vegetariano

Zucchine, fragole, pinoli, caprino e valeriana	15
Gnocchi, ricotta mustia, asparagi e zafferano	19
Melanzana, camona, mandorle e peperone	14

Dolci

Seadas ai carboni vegetali, albicocche e miele	14
Pera, lamponi, pistacchio, yoghurt e vaniglia	15
Crema bruciata con liquirizia, fichi e cioccolato bianco	15
Composizione di frutta	18



.MENU.

Starters

Octopus, potatoes, topinambur, cardoncelli mushrooms and Cannonau wine	24
Mullet, smoke, celery, bottarga and pompia	24
Amberjack, carrots, fennel, cherries and fresh mint	26
Tuna, pine nuts, basil, eggplant and balsamic vinegar	24

Pasta dishes

Spaghetti with clams, peas, zucchini flowers and saffron	27
Fregola with shellfish, crustaceans and tomato	25
Raviolo with meagre, spinach, wild thyme, mussels and sun-dried tomato	24
Maccheroncini with cuttlefish, prawns and sea fennel	20

Main dishes

Tuna with herbs, tomatoes and burrata	35
Dentex with peaches, lemon leaves and passiflora	37
Meagre with topinambur, asparagus and licorice	27
Sardinian fried seafood	37

Meat dishes

Sheep, gureu, myrtle, civraxiu and sun-dried tomato	26
Lorigittas pasta, pig, cherry tomatoes, saffron and fiore sardo cheese	26
Malloro veal, cardoncelli mushrooms, wild chicory, hazelnuts and Cannonau	36

Vegetarian dishes

Zucchini with strawberries, pine nuts, goat cheese and valeriana	15
Gnocchi with smoked ricotta, asparagus and saffron	19
Eggplant with chamomile, almonds and pepper	14

Dessert

Seadas with charcoal, apricots and honey	14
Pear, raspberry, pistacchio, yoghurt and vanilla	15
Burnt cream with licorice, figs and white chocolate	15
Seasonal fruit medley	18

