

MENÙ

i c r u d i

Tartare di tonno con avocado e salsa mango €15

Tartare di salmone ai sentori estivi €12

Plateau di crudi €50

Ceviche di ombrina €12

a n t i p a s t i

Zuppa di cozze in rosso €12

Polpo croccante con pomodorini e humus allo zafferano €16

Zuppa di pesce €18

Uovo morbido con asparagi e fonduta di parmigiano €12

Carpaccio di manzo €14

Pecorino fuso su letto di carasau e miele €12

Tortino di melanzane €10

p r i m i

Fregola ai crostacei €20

Tagliolini alici, cime di rapa e crumble di pane carasau €16

Spaghettoni cozze e vongole €18

Culurgiones ai funghi e fonduta di pecorino €15

Tagliatella cacio e pepe €14

Malloreddus alla campidanese €12

s e c o n d i

Il Contorno è incluso (side dishes included)

Frittura di calamari e gamberetti €20

Frittura di calamari €18

Pescato del giorno alla griglia €25

Le polpette di nonna Maria €12

Tagliata di manzo €20

Grigliata mista della nostra carne €20

MENU' DEL GIORNO DELLO CHEF € 25.00
- BEVANDE INCLUSE

Chef's Daily Menu €25.00 – Drinks Included

s u s h i

Sushi a pezzo €3

Maki a pezzo €2

Uramaki a pezzo €2

Gunkan a pezzo €4

Barca Sashimi
PICCOLA €15 MEDIA €25 GRANDE €35

Poke bowl €14

Insalatona €14

p a n i n i

Hamburger di manzo con iceberg, pomodoro e cheddar €16

Burger con polpo scottato, friarielli e mayo al lime €20

Panino caprese con pom. datterino e olio al basilico €10

Rosetta con salame e pecorino €10

Lingua di semola con pollo croccante €12

d o l c i

Seadas con miele del territorio €8

Tiramisù €8

Cheesecake €8

Millefoglie con crema chantilly e frutti rossi €8

I nostri gelati a gusto €3