

*Solo il Venerdì sera la cucina propone le  
Specialità di Pesce Vi suggerisce di assaporare il nostro:*

## *Menù degustazione di Pesce*

Spuma di tapinabò e acciughe con bottarga di muggine  
accompagnato da croissant salato di carciofi e bottarga



Fishburger di Salmone al vapore su cavolo viola e zenzero, salsa di soia e miele

Cheesecake di Salmone affumicato

Merluzzo mantecato su melanzana grigliata con pomodoro e basilico



Filetto di San Pietro al forno su vellutata di piselli e nocciole



Maccherones con gamberetti al pesto agli agrumi e gamberone alla Vernaccia

Fregola sarda ai frutti di mare



Branzino alla brace



Pre-dessert Spuma di Arancia di Muravera



Seadas con il miele di asfodelo e l'abbamele

I dolci di Fabiana : panna cotta alla liquirizia, bavarese allo yogurt, crema chantilly,  
budino alla nocciola, pesche con cacao e amaretti, crema fredda al caffè

Caffè con piccola pasticceria

*€ 40,00 bevande escluse*

Il menu degustazione è proposto per l'intero tavolo, non possiamo servire un menù da condividere tra più commensali.

Proponiamo le portate di pesce solo il venerdì sera.

Nel caso non desideriate ordinare il menu, è possibile scegliere i Vostri piatti preferiti tra le nostre proposte. Il personale di sala è a piena disposizione per illustrare ogni piatto e aiutarvi a scegliere.



Fishburger di Salmone al vapore su cavolo viola e zenzero, salsa di soia e miele e cheesecake di salmone affumicato 10 € *pesce, soia, sesamo, sedano, glutine, latticini*

Merluzzo mantecato su melanzana grigliata con pomodoro e basilico 10 € *pesce, sedano*

Millefoglie di Polpo con verdure in agrodolce 10 € *molluschi, sedano*

Filetto di San Pietro su vellutata di piselli e nocciole 10 € *pesce, latticini, frutta a guscio*



Fregola sarda ai frutti di mare 12 € *glutine, pesce, molluschi, crostacei, anidride solforosa e solfiti*

Maccherones con pesto agli agrumi e gamberetti 12 € *glutine, latticini, uovo, crostacei  
anidride solforosa e solfiti*

Branzino alla brace 16 € *pesce*



Seadas ai tre mieli 6 € *glutine, latticini, uovo*

*pasta dolce con cuore di formaggio aromatizzato all' arancia, servita con tre mieli di Sardegna*

Dolce al cucchiaino in sei assaggi 6 € *glutine, latticini, uovo, frutta a guscio*

Seadas e i sei i dolci al cucchiaino 10 €

Sorbetto al Pompelmo Rosa, al limone, al caffè 3 € *latticini*

Affogato al mirto con gelato alla panna 4 € *latticini*

Il nostro pane contiene *glutine, semi di sesamo e misti*, olive, rosmarino.

La piccola pasticceria contiene *glutine, frutta a guscio, uova, latticini*

Coperto, pane, acqua 2 €

Caffè, servito con la nostra piccola pasticceria 2 €

Amaro, Grappa 3 €

Amaro della casa: mirto, limoncello,  
crema alla menta,  
liquore alla ciliegia 2 €



We'd suggest you the tasting menu, or You can choose your favorite dishes from our daily menù : we help you to choose!

## *Friday dinner : Fish tasting menù*

Purpe potatos foam and sage butter with bottarga  
and croissant with smoked mullet and globe artichokes



Steamed Salmon Fishburger, purple cabbage and ginger, soy and honey sauce

Smoked Salmon Cheesecake

Codfish with grilled eggplant and tomatos



John Dory fish with velvety peas and hazelnut paste



Maccherones (Sardinian egg, home made pasta) with shrimp, pesto citrus and prawn

Small sardinian pasta with seafood



Sea bass grilled



Pre dessert Orange mousse

Seadas (sweet pastry with cheese and honey)

Whipped cream to licorice, cold coffee cream, Yoghurt mousse and Strawberry,  
chantilly cream, hazelnut pudding, Peaches with cocoa and amaretti



Coffee with small pastries



€ 40,00 wine not included

The tasting menu is offered for the entire table, we can't serve a menu to be shared among more guests.

We'd suggest you the tasting menu, or You can choose your favorite dishes from our daily menù : we help you to choose!

## Appetizer

## Allergens

Steamed Salmon Fishburger, purple cabbage and ginger, soy and honey sauce and smoked Salmon Cheesecake	10 €	<i>fish, gluten, curd, soy, celery, sesame seed</i>
Codfish with grilled eggplant and tomatos	10 €	<i>fish, celery</i>
Octopus slices with vegetables Sweet & Sour	10 €	<i>shellfish, celery</i>
John Dory fish with velvety peas and hazelnut paste	10 €	<i>fish, curd, nuts</i>

## Pasta

Maccherones with shrimp, pesto citrus and prawn	12 €	<i>gluten, curd, egg, shellfish sulfur dioxide and sulphites</i>
Small sardinian pasta with seafood	12 €	<i>gluten, fish, shellfish sulfur dioxide and sulphites</i>

## Fish

Sea bass grilled	16 €	<i>fish</i>
------------------	------	-------------

## Sweet

Seadas (sweet pastry with cheese and honey)	6 €	<i>gluten, curd, egg</i>
Six shot of dessert	6 €	<i>gluten, curd, egg, nuts</i>
Seadas e six shot of dessert	10 €	
Lemon sorbet, grapefruit sorbet, Coffee sorbet	3€	<i>curd</i>
Coperto, pane, acqua	2 €	
Caffè, with little sweets	2 €	
Amaro, Grappa	3 €	
Mirto, Limoncello	2 €	

Bread has *gluten, nuts, curd, egg, sesame seed*

