

Il Nostro Menu

Our Menu

La qualità della filiera corta,
per una cucina sempre più genuina e sostenibile.
Il nostro legame con il territorio parte da qui:
dalle materie prime, dalla costante ricerca
dei migliori prodotti locali, freschi, a KM0!

Ecco perché le proposte ittiche e ortofrutticole
del Nautilus provengono
dai *Pescherecci della Società Cooperativa Nonno Giovanni* e
dai *Campi dell'Azienda Agricola Desole*.

Preziose collaborazioni,
per offrirvi ogni giorno sapori di stagione
ed eccellenze del gusto.





I nostri antipasti / Our starters

Zuppetta di cozze con crostoni di pane

Stew of mussels with crostini

Euro 16

Baccalà* in olio cottura, broccoli, arance e mandorle

Cod in cooking oil, broccoli, orange and almond*

Euro 20

Sgombro marinato, fagioli cannellini e limone candito

Marinated Mackerel, beans and candied lemon

Euro 18

Tagliatella di seppia*, coulis di pomodoro, melanzane e burrata

Cuttlefish, tomato coulis sauce, aubergine and burrata cheese*

Euro 20

Crudo di pescato*, colatura di scarola e casizolu

Raw fish, escarole cream and casizolu sardinia cheese*

Euro 20

I nostri crudi di mare* secondo pescato

Raw fish and seafood* selection*

Euro 35

Uovo, cavolo nero, funghi e salsa zafferano

Egg, black cabbage, mushrooms and saffron sauce

Euro 16

Carpaccio di manzo, Gran Boi, pere al cannonau e nocciole

Beef carpaccio, Gran Boi cheese, cannonau wine pears and hazelnuts

Euro 20

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04

The courses made by could be frozen*

Coperto - Cover charge Euro 3



I nostri primi piatti / Our pasta

Spaghetto chitarra con vongole e bottarga al coltello

Guitar spaghetti with clams and bottarga shaves

Euro 18

Fregula risottata con molluschi* e crostacei*

Fregula with molluscs and crustaceans

(min 2 persone) Euro 24

Pacchero, ragù di totani*, ricotta mustia e basilico

Pacchero pasta, squid ragout, smoked ricotta and basil*

Euro 20

Foglia d'ulivo, razza*, pomodorino giallo, pinoli e aglio nero

Short fresh pasta, skate, yellow cherry tomato, pine nuts and black garlic*

Euro 22

Culurgiones, crema di pomodoro arrosto, verdure croccanti e Tia Maria

Culurgiones, roasted tomato cream, crunchy vegetables and Tia Maria cheese

Euro 16

Malloreddus con purpuzza e melanzane in due consistenze

Fresh Malloreddus with sausage and aubergines in two consistencies

Euro 18

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04

*The courses made by * could be frozen*

Coperto - Cover charge Euro 3



I nostri secondi piatti / Our main courses

Pescatrice*, salsa di finocchio, arance marinate, mirto e insalatina di campo Euro 22

Monkfish, fennel sauce, , marinated orange, myrtle and field salad*

Polpo* alla griglia, hummus di ceci, bietole ripassate e falde di pomodoro Euro 22

Grilled octopus, chickpea hummus, chard and slices of tomato*

La nostra zuppa di pesce Euro 24

Our fish soup*

Aragosta alla catalana o alla griglia HG Euro 20

Lobster

Pescato del giorno secondo mercato alla griglia, al forno o al sale HG Euro 8

Catch of the day grilled, baked or in salt crust

Pancia di maiale, chutney di mele, liquirizia e cicoria Euro 22

Pork belly, apple chutney, liquorice and chicory

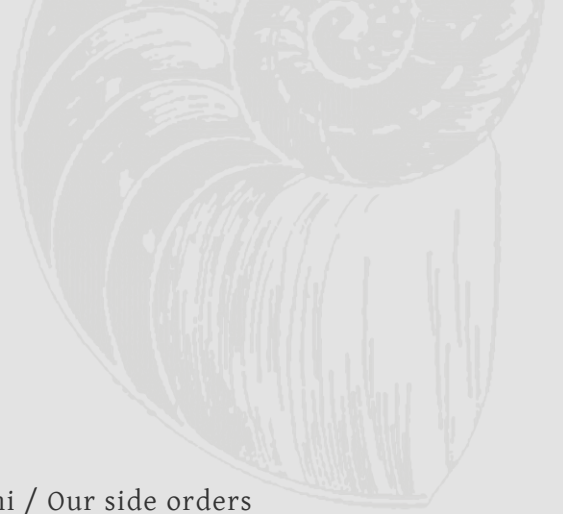
Lombetto di agnello al limone, porro e verdure di stagione all'agro Euro 24

Lamb with lemon, leek and sour seasonal vegetables

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04

*The courses made by * could be frozen*

Coperto - Cover charge Euro 3



I nostri contorni / Our side orders

Patata rustica

Rustic potatoes

Euro 7

Verdure al salto

Vegetables

Euro 7

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04
*The courses made by * could be frozen*

Coperto - Cover charge **Euro 3**

I nostri dolci / Our desserts

Namelaka al cioccolato bianco, cremoso al caffè, rum e croccante di nocciole <i>White chocolate namelaka, coffee cream, rum and crunchy hazelnuts</i>	Euro 12
Il nostro Manjan blanc <i>Typical Alghero dessert with violata pasta, milk and lemon</i>	Euro 10
Cremoso di Cheesecake, pere e terra di cacao <i>Creamy cheesecake, pears and cocoa ground</i>	Euro 10
Parfait alla nocciola, crumble, frutti di bosco e sorbetto alla fragola <i>Hazelnut parfait, crumble, berries and strawberry sorbet</i>	Euro 10
Seada al miele <i>Typical Sardinian deep fried dessert served with honey</i>	Euro 8
Selezione di formaggi regionali con confetture miste <i>Local cheese board and jam selection</i>	Euro 16

In abbinamento ai nostri dolci consigliamo
In combination with our desserts we recommend

Calice di Angialis, IGT Passito da uve Nasco 90% - Malvasia 10% Cantina Argiolas, Serdiana, 14,5° <i>A glass of Angialis</i>	Euro 7
Calice di Anghelu Ruiu, DOC Alghero rosso liquoroso Riserva da uve Cannonau 100% Tenute Sella&Mosca, Alghero, 18,5° <i>A glass of Anghelu Ruiu</i>	Euro 8
Calice di Salto di Coloras, DOP Bosa da uve Malvasia di Bosa 100%, Cantina Angelo Angioi, Bosa, 14,5° <i>A glass of Salto di Coloras</i>	Euro 7

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04
*The courses made by * could be frozen*

Coperto - Cover charge Euro 3



Bibite e caffetteria / Soft drinks and coffee

Acqua minerale gassata / naturale cl 75	Euro 3
Acqua minerale gassata “Perrier” cl 75	Euro 4
Coca cola / Fanta / Sprite	Euro 3.50
Caffè espresso	Euro 2
Decaffeinato	Euro 2
Cappuccino	Euro 3

Aperitivi e digestivi / Cocktails and digestives

Campari Soda	Euro 4
Aperitivo della Casa	Euro 8
Aperol / Campari Spritz	Euro 7
Long and Soft Drink	a partire da Euro 8
Mirto / Limoncino / Filu 'e Ferru	Euro 3.50
Amari e Grappe	a partire da Euro 3.50
Rum e altri distillati	a partire da Euro 5

Coperto - Cover charge Euro 3

Allergeni / Allergenes

Cereali

Zuppetta di cozze - Baccalà* - Spaghetti chitarra - Fregula - Pacchero
Foglia d'ulivo - Culungiones - Malloreddus - la nostra zuppa di pesce - Patata rustica - Namelaka - Il nostro Manjan blanc - Seada.

Crostacei

I nostri crudi di mare* - Fregula - La nostra zuppa di pesce - Aragosta.

Uova

Uovo - Spaghetti chitarra - Pacchero - Foglia d'ulivo - Culungiones - Malloreddus - Namelaka - Cremoso di cheesecake - Parfait - Seada.

Pesce

Zuppetta di cozze - Baccalà* - Sgombro* - Tagliatelle di seppia* - Crudo di pescato* - i nostri crudi di mare*
Spaghetti chitarra - Fregula - Pacchero - Foglia d'ulivo - Pescatrice* - Polpo* - La nostra zuppa di pesce - Aragosta - Pescato del giorno.

Arachidi

I nostri crudi di mare* - Baccalà* - Sgombro* - I nostri crudi di mare* - Spaghetti chitarra
Fregula - Pacchero - Foglia d'ulivo - Culungiones - Malloreddus - Polpo* - Pescatrice*
Aragosta - Pancia di maiale - Agnello - Il nostro Manjan blanc - Seada.

Soia

I nostri crudi di mare*

Latte

Tagliatella di seppia* - Crudo di pescato* - Uovo - Carpaccio di manzo
Pacchero - Culungiones - Pancia di maiale - Namelaka - Il nostro Manjan blanc - Cremoso di cheesecake - Seada - Selezione di formaggi

Frutta a guscio

Zuppetta di cozze - Baccalà* - I nostri crudi di mare* - Carpaccio di manzo - Spaghetto chitarra
Fregula - Pacchero - Foglia d'ulivo - Culungiones - Malloreddus - Polpo* - Pescatrice* - Aragosta
Pancia di maiale - Patata rustica - Namelaka - Cremoso di cheesecake - Parfait - Seada.

Sedano

Tagliatella - Spaghetti chitarra - Fregula - Pacchero - Foglia d'ulivo - Culungiones - Malloreddus
La nostra zuppa di pesce* - Pescato del giorno - Lombetto di agnello..

Senape

I nostri crudi di mare* - Selezione di formaggi locali.

Sesamo

Polpo*.

Anidride solforosa e solfiti

Baccalà* - Sgombro* - Tagliatelle di seppia* - Crudo di pescato*
i nostri crudi di mare* - Pacchero - Foglia d'ulivo - Malloreddus - Pescatrice* - Polpo* - La nostra zuppa di pesce
Aragosta - Pescato del giorno - Pancia di maiale - Selezioni di formaggi locali

Lupini

Molluschi

Zuppetta di cozze - Tagliatella di seppia* - I nostri crudi di mare* - Pacchero - Polpo* - La nostra zuppa di pesce.

Se si hanno delle allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo al personale e di leggere l'informativa dedicata agli allergeni.

If you have any allergies and/or intolerances please notify the staff and read the statement dedicated to allergens.