

SPIRITI SARDI

Limoncello
Fil'e Ferru
Arangiu
Mandarino
Mirto (Bresca Dorada)
Mirto amaro
Figu Morisca
Zenzerino bianco
Zenzerino nero

€ 5.00
€ 5.00
€ 5.00
€ 5.00
€ 5.00
€ 5.00
€ 5.00
€ 5.00
€ 5.00



GRAPPE

CASTAGNER

Prosecco
Amarone
24 Mesi
Prime uve bianche
Prime uve nere

€ 5.00
€ 5.00
€ 6.00
€ 5.00
€ 6.00

Tamatete

Irresistibile richiamo alla libertà...

Daniele e Anna
Noi, Voi, Loro
i viandanti e gli Altri

Intreccio di vite,
scambi di culture e generazioni
Esperienze e opportunità,
affermazioni e rese

Rispetto e violazioni,
certezze e insicurezze

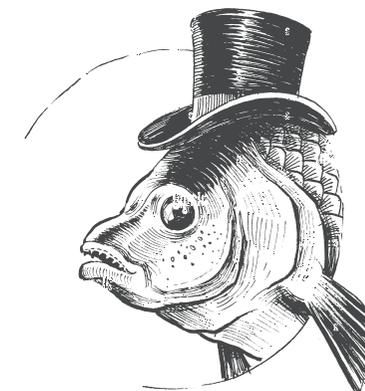
Tutto e Niente
(che niente non è mai)
un Inizio, una Fine
(che fine non è mai)

Lacrime e gioia,
Incontri...
Scontri e abbracci inaspettati

Tra albe, tramonti,
soli cocenti e lune scalze
Amicizie nuove e amori perduti,
ritrovati, nati, vissuti.
Una intensa vita in 4... mesi
Uno "stile di vita"
Un "modo d'essere"



Antipasti



TARTARE DEL PESCATO

Tartare di tonno con gelée al lime, spugna alla menta e germogli

Fish tartare, lime gel, minth sponge and sprouts
€ 24.00

INSALATA DI MARE

con molluschi, crostacei, frutti di mare verdure all'agro e vinaigrette agli agrumi

Seafood salad with shellfish, seafood, sweet and sour vegetables and citrus flavoured vinaigrette
€ 18.00

COZZE

Cozze locali in zuppetta al sugo di pomodoro, alla marinara o impepata

Local mussel soupcooked with fresh tomato sauce, with garlic and parsley or with black pepper.
€ 18.00

IL POLPO

Polpo scottato su crema di peperoni all'agro, burrata, osmosi di olio al basilico tuille al pistacchio

Seared octopus on sweet pepper cream, burrata, osmosis of basil oil and pistachio
€ 20.00



BEVANDE

ACQUA NATURALE\ GASATA

1/2 litro

1 litro

BIBITE IN BOTTIGLIA

Coca cola, coca cola o, fanta, sprite, lemonsoda tè limone e pesca

Lurisia (slow Food) Gassosa, Chinotto, Aranciata

Red Bull

SUCCHI

Ananas, Ace, Pera, Pesca, Mela, Albicocca, Mirtillo,

Melograno, Mango e Maracuja

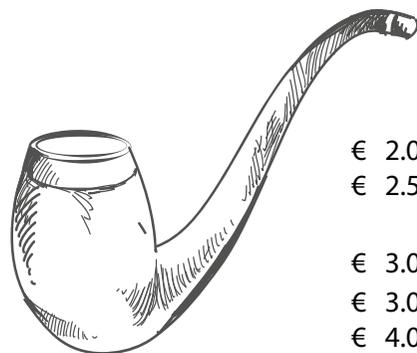
Pomodoro (condito + € 1.00)

SPREMUTE FRESCHE

Arance, Pompelmo, Mista

APERITIVI IN BOTTIGLIA

Crodino, San bitter, Campari soda, Cocktail Sanpellegrino



€ 2.00

€ 2.50

€ 3.00

€ 3.00

€ 4.00

€ 4.50

€ 3.00

€ 4.00

€ 4.00

€ 4.00

ICHNUSA

Birra Ichnusa alla spina

Birra Ichnusa alla spina non filtrata

Panache

Birra Ichnusa in bottiglia 33cl

Ichnusa Lemon 33cl

Corona

Birra Ichnusa non filtrata 33cl

Birra Ichnusa Ambra 33cl

Birra analcolica



piccola € 3.00 media € 5.00

piccola € 3.50 media € 6.00

piccola € 3.50 media € 5.50

€ 3.50

€ 3.50

€ 4.50

€ 4.00

€ 4.50

€ 4.00

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO MEZZAVIA

Lunamonda (Blanche)

Meridie (Bionda)

Stilema (IPA)

Gare de Rouban (Rossa)

Primula (Bionda gluten free)

Viola



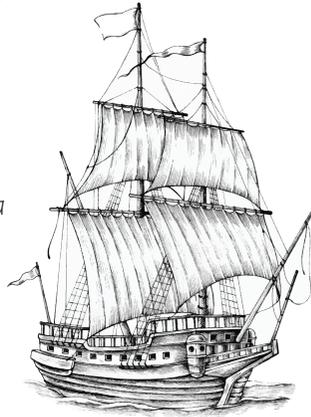
33cl € 6.00 75cl € 13.00

33cl € 6.00

33cl € 6.00

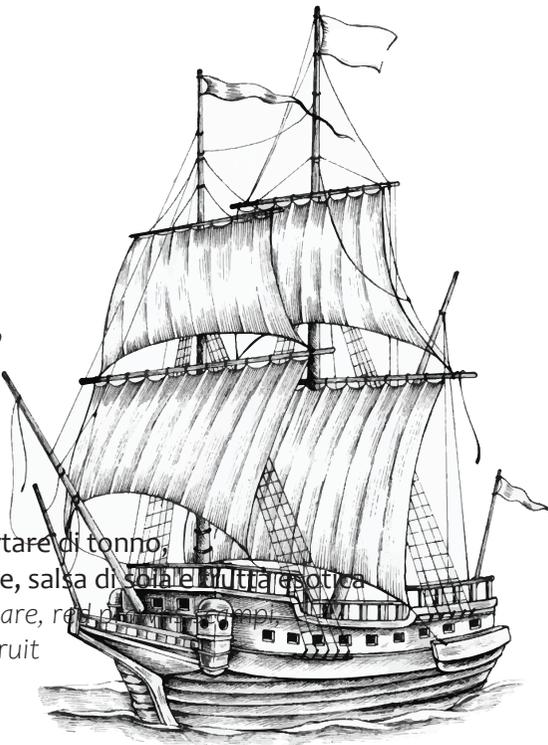
I SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO

Prosciutto pepato, Mustela, Guanciale, Salsiccia secca.
Fiore Sardo Dop, Granglona 24 mesi, Ovinsard,
Ricotta mustia, Juncu e olive di Gonnosfanadiga
*Black pepper ham, Sardinian Mustela pork ham,
guanciale, dried sausage Fiore SardoDOP,
Granglona cheese aged 24 months, Ovinsard cheese,
Juncu cheese, ricotta mustia, olives from Gonnosfanadiga*
€ 17.00 (per due persone) - € 12.00 (per una persona)



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI CON MARMELLATINE E FRUTTA SECCA

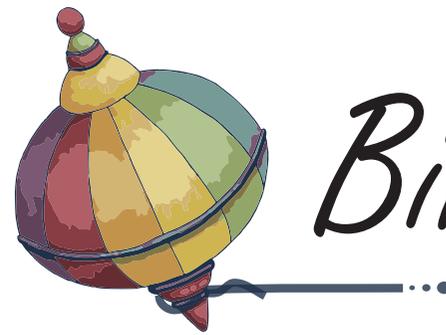
Pecorino fiore sardo dop (stagionato), granglona 24 mesi,
ovinsard (erborinato), ricotta mustia e juncu (semistagionato)
Pecorino Fiore Sardo DOP (Sardinian seasoned hard sheep milk cheese),
Granglona cheese aged 24 months, Ovinsard cheese
(blue veined pecorino cheese), ricotta mustia (salted and slightly smoked),
Juncu cheese (semi-matured cheese made from sheep and goat's milk)
€ 16.00



i Crudi

GRAN CRUDO

Tartare di pescato del giorno, tartare di tonno,
gamberi rossi, scampi, guacamole, salsa di soia e frutta secca
*Catch of the day tartare, tuna tartare, red prawns, scallops,
guacamole, soy sauce and exotic fruit*
€ 60.00 (per due pax)



Bimbi



PRIMI

Pasta in bianco

White pasta with butter or EVO oil
€ 8.00

Pasta al sugo di pomodoro

Pasta with tomatoes sauce
€ 9.00

Trofiette al pesto di basilico

Trofiette (short pasta) with fresh basil pesto
€ 10.00



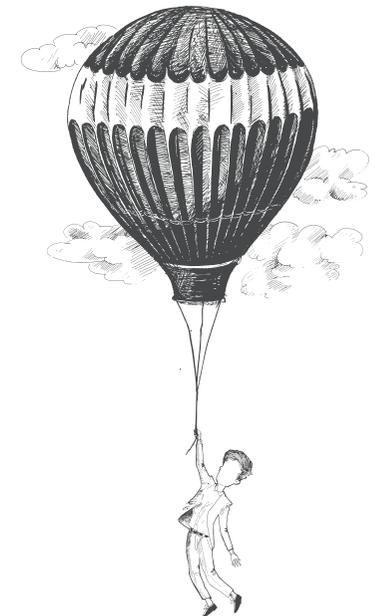
SECONDI

Cotoletta di tacchino con patatine fritte

Turkey cutlet with french fries
€ 11.00

Cotoletta di merluzzo impanato con patatine fritte

Cod fish cutlet with french fries
€ 12.00



Secondi Piatti

TATAKI DI TONNO

Tataki di tonno in crosta di pistacchio con gamberi rossi scottati, salsa di lampone, punte di asparago al burro, nocciola e spuma di mojto

Tuna tataki in pistachio crust with red turnip cream with potato and blueberries

€ 26.00

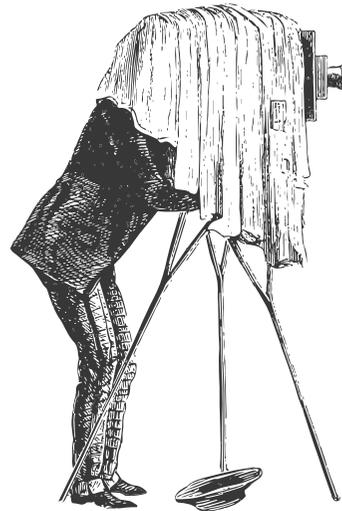
ORATA AL SALE

Salt-crusted sea bream

ANGUS

Tagliata di angus alla griglia con asparagi verdi e spuma di burrata

Grilled angus steak with green asparagus and creamy mozzarella.



€ 25.00

I CALAMARI

Deep fried squids

€ 18.00

FRITTO MISTO

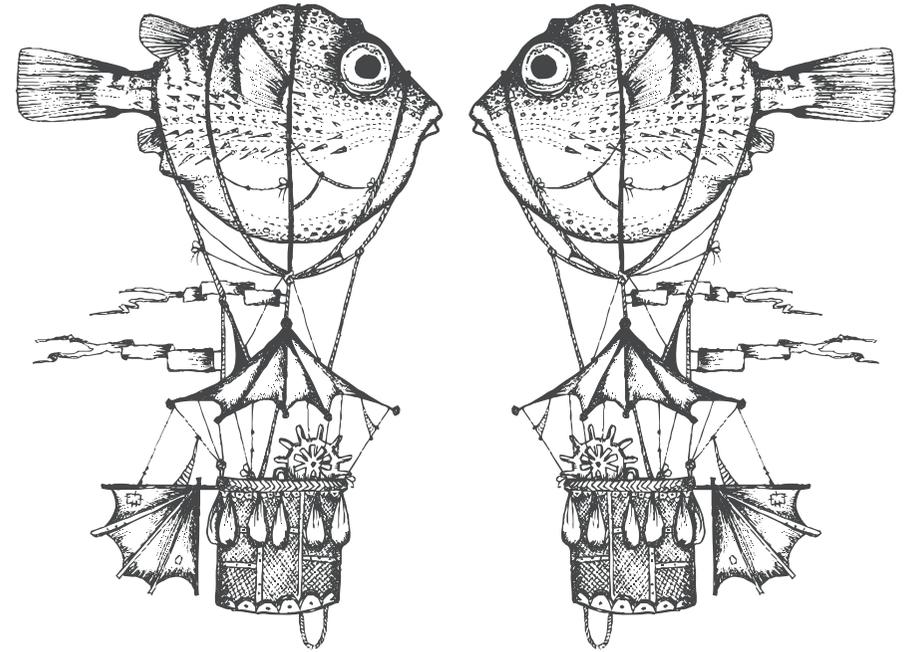
Calamari, gamberi rossi, trancetti del pescato del giorno servita con maionese

Tamatete fried mixed seafood

Deep fried squids, red prawns and daily fresh fish

slices served with mayonnaise

€ 20.00



Contorni

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 6.00

INSALATA DI POMODORI

Tomato salad

€ 6.50

VERDURA ALLA GRIGLIA

Grilled mixed vegetables

€ 8.50

PATATE FRITTE

French frie

€ 6.50





Frutta

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

Seasonal fresh fruit plate
€ 12.00

per Finire

DOLCI DEL GIORNO PREPARATI DALLA NOSTRA PASTICCERIA

Homemade dessert of the day made by our special pastry chef
€ 8.50



I Primi Piatti

LA FREGULA

Fregula artigianale sarda risottata ai frutti di mare
e gambero rosso di Mazara
*Homemade fregula (spherical Sardinian pasta),
cooked according to risotto method with bisque and shellfish.*
€ 20.00

LA VONGOLA E LA BOTTARGA

Linguine di grano duro con vongole locali, bottarga
di muggine di Cabras
*Black squid ink homemaker tagliatelle, creamy mozzarella,
red marinated shrimp, lime and tomatoes*
€ 20.00

TAGLIATELLA

Tagliatelle al nero di seppia, stracciatella di burrata,
gambero rosso marinato al lime e pomodoro
*Black squid ink homemaker tagliatelle, creamy mozzarella,
red marinated shrimp, lime and tomatoes*
€ 21.00

MALLOREDDUS

Malloreddus alla campidanese ragù
(Malloreddus: Sardinian short pasta)
€ 18.00

COULURGIONES

Culurgiones di verdura con julienne
di carciofi e pomodorini.
*Vegetarian Culurgiones with artichokes
and cherry tomatoes*
€ 18.00

