



CRUDI DI MARE / RAW FISH

(Secondo disponibilità del mercato / *market availability*)

Ostriche

Oysters

Gamberi rossi di Sardegna

Sardinia red shrimps

Scampi giganti di Sardegna

Sardinia giant langoustines

Carpaccio di tonno rosso, guacamole, pomodoro e stracciatella in crema

Raw red tuna carpaccio, guacamole, tomato and stracciatella cheese

Tartare di dentice, composta di mango, cetrioli iraniani e nasturzio

Red snapper tartare, mango compote, iranian cucumbers and nasturtium

Ricciola, salsa di soia e agrumi, tartufo nero estivo (*tuber aestivum*)

Amberjack, soy sauce and citrus fruits, black truffle (tuber aestivum)

Carpaccio di salmone, mela, sour cream e finocchietto

Salmon carpaccio, apple, sour cream and wild fennel

SUSHI and FUSION

Nigiri di tonno scottato, mayo piccante, salsa nikiri e fiocchi di cipolla

Seared tuna nigiri, spicy mayo, nikiri sauce and onion flakes

Uramaki di zucca, zucchina, formaggio cremoso, alla barbabietola, parmigiano, quinoa, sesamo

Pumpkin uramaki, zucchini, beetroot cream cheese, parmesan, quinoa and sesame seeds

Uramaki di gambero in tempura, tartare di gambero flambè, mayo, iceberg, salsa teryiaki (sesamo)

Red shrimp tempura uramaki, flambè shrimp tartare, mayo, lettuce and teryiaki sauce (sesame)

Uramaki di scampo abbrustolito, carota, mela, mayo, rucola, salsa ponzu (sesamo)

Roasted langustine uramaki, carrot, apple, mayo, rocket salad, ponzu sauce (sesame)

Uramaki di salmone, philadelphia, sriracha mayo, avocado, jalapeño, japanese dressing (sesamo)

Salmon uramaki, philadelphia cheese, sriracha mayo, avocado, jalapeño, japanese dressing (sesame)

Uramaki di tonno, yuzu miso, pico de gallo e mousse di burrata (sesamo)

Tuna uramaki, yuzu miso, pico de gallo and burrata mousse (sesame)

Flambè di tonno, ricciola e salmone, ravanelli, salsa ponzu e sesamo

Tuna, amberjack salmon flambè, radishes, ponzu sauce and sesame

Pop corn di gamberi fritti, mayo al peperoncino, baby lattuga, shiso e lime

Fried shrimp pop corn, chilly mayo, baby lettuce, shiso and lime



ANTIPASTI / APPETIZERS

Antipasti vegetali assortiti

Assorted vegetables appetizers

Burrata, pomodorini e basilico

Burrata, cherry tomatoes and basil

Burrata intera da condividere

Big burrata (only), to share

Parmigiana di melanzane

Parmesan eggplants

Zuppa di cozze, pomodorini, aglio, peperoncino e prezzemolo

Spicy mussels soup with cherry tomatoes, garlic, chilly and parsley

Fritto di calamari e confettura piccante al pomodoro

Fried calamari and spicy tomato jam

Polpo arrostito, hummus di barbabietola, ceci croccanti e chips di radice di loto

Roasted octopus, beetroot hummus, crispy chickpeas and lotus root chips

Aragosta alla catalana (pomodoro, cipolla, sedano bianco e basilico)

Catalan style spiny lobster (tomatoes, onion, white celery and basil)

Astice blu, mele, carciofi (secondo disponibilità) e olive nere

Blue homard (non spiny lobster), apples, artichokes (on market availability) and black olives

Vitello rosa, maionese tonnata, capperi e ravanello

Pink veal, tuna mayo, capers and radishes

PIZZA SCROCCHIA (alta digeribilità, friabile e fragrante / *high digestibility, crumbly and fragrant*)

Margherita (con salsa di pomodoro strianese, mozzarella fiordilatte e basilico)

Margherita (with strianese tomato sauce, mozzarella cheese and basil)

Tartufo nero (tuber aestivum), stracchino e mozzarella fiordilatte

Black truffles (tuber aestivum), stracchino and mozzarella cheese

FOCACCIA-PIZZA FORNARINA (grande, alta, da condividere / *big, deep pan, to share*)

Fornarina con bresaola di manzo, stracchino, rucola e pomodoro candito

Fornarina with beef bresaola, stracchino cheese, rocket salad and tomato confit



PRIMI PIATTI / PASTA

Minestrone di verdure

Vegetables soup

Culurgiones di ricotta ai tre pomodorini e basilico

Ricotta cheese culurgiones with three tomatoes and basil

Risotto con zucchine in fiore e parmigiano

Risotto, zucchini flowers and parmesan cheese

Paccheri melanzane, pomodorini e panedda

Paccheri with eggplants, tomatoes and panedda cheese

Tagliolini con tartufo nero estivo (tuber aestivum)

Black truffle (tuber aestivum) tagliolini

Gnocchi di patate con crema al gorgonzola

Potato gnocchi with blue cheese gorgonzola cream

Ravioli di burrata all'astice, pomodori arrostiti e timo

Burrata cheese ravioli with homard (non spiny lobster), roasted tomatoes and thyme

Spaghetti con vongole, zucchine e bottarga di muggine

Spaghetti with clams, zucchini and mullet egg roe

Chiusoni, coulis di datterino giallo, fiori di zucca e tartare di gamberi al limone

Chiusoni, yellow datterino tomato coulis, zucchini flowers and shrimp tartare with lemon

PESCE / FISH

Secondo disponibilità del mercato / *market availability* :

Branzino al sale

Sea-bass baked in salt

Pesce alla mediterranea (patate, pomodorini, olive e capperi)

Mediterranean style fish (potatoes, tomatoes, olives and capers)

Filetto di branzino, crema di zucchine alla menta e verdure al ginger

Sea bass fillet, zucchini cream with mint and ginger vegetables

Filetto di rombo, morbido di patate, carciofo arrostito, foglia di capperi, gazpacho di pomodoro confit

Turbot fillet, potato soufflé, roasted artichoke, caper leaf, tomato confit gazpacho



CARNE / MEAT

Galletto, verdure grigliate e salsa tartara

Baby chicken, grilled vegetables and tartara sauce

Milanese di vitello

Veal milanese

Ossobuco di vitello, cremoso di soffritto e purè di patate

Veal ossobuco, creamy sautéed and mashed potatoes

Tomahawk di angus alle erbe e salsa tartara

Angus tomahawk with herbs and tartara sauce

Porchetto -maialino da latte- al mirto e mostarda di frutta senapata

Porchetto -baby suckling pig- roasted with myrtle and fruit mustard

Spalla di agnello alle erbe e patate arrosto

Lamb shoulder with herbs and roasted potatoes

CONTORNI / SIDE ORDERS

Chips fritte di patate

Fried potatoes chips (fresh)

Contorni di verdura

Single vegetable Side dishes

Funghi porcini trifolati

Sauteed porcini mushrooms

Il menu potrebbe subire variazioni in base alla stagionalità del prodotto, si prega di fare sempre riferimento al menu consegnato al tavolo dal nostro staff.

The menu may undergo changes depending on the seasonality of the product, please always refer to the menu delivered to the table by our staff



DESSERT

Sbrisolona alle mandorle, crema diplomatica, mentuccia e lamponi

Crispy almond cake, crème diplomate, wild mint and raspberries

Cheesecake, gelée al mango e maracuja, fragole, cialda di cioccolato bianco e cereali (egg free)

Cheesecake, mango and maracuja fruit gelée, strawberries, white chocolate wafer and cereals (egg free)

Tenerina al cioccolato gluten free, namelaka bianca e crumble

Gluten free chocolate tenerina cake, white namelaka and crumble

Tiramisù (ricetta tradizionale / traditional recipe)

Tarte-tatin di mele con gelato

Apple cake with ice cream

The Garden

(terra al cacao e cereali, panna cotta al cioccolato, frutti rossi, spugna al basilico, nuvola di zucchero filato)

(Cocoa and cereal soil, chocolate panna cotta, red fruits, basil sponge, cotton candy cloud)

Gelato alla vaniglia

Vanilla ice-cream

Sorbetto alla frutta

Fruit sorbet

Sgroppino

Ceviche di bosco e gelato alla vaniglia

Berriesceviche and vanilla ice-cream

Frutta assortita e gelato alla vaniglia

Assorted fruit dessert and vanilla ice-cream

Frutta assortita, frutti di bosco e gelato alla vaniglia

Assorted fruit dessert, berries and vanilla ice-cream

Condividi con noi la tua esperienza!

Share your experience with us!

[#pedrigardenrestaurant](https://www.instagram.com/pedrigardenrestaurant)



Pedra

GARDEN RESTAURANT