

# Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi



20

Burrata e pomodorini



18

Carpaccio di manzo al ginepro selvatico scaglie di grana e insalatina



20

Salmone marinato al pepe rosa e agrumi



22

Tar tar di ombrina all erba cipollina \*



25

Polpo in crosta di pane carasau \*



25

Insalata di mare \*



25

Fregula sarda ai frutti di mare \*



28

Paccheri al granchio blu \*



28

Spaghettoni di gragnano alle vongole e bottarga \*



28

Chiusoni al ragù d'agnello e fiore sardo (pasta fresca) \*



25

Culurgiones al pomodoro (pastificio ogliastrino, fatti a mano)



25

Gnocchi di ricotta fiori di zucca e zafferano sardo



20

Risotto al tartufo di Laconi (minimo 2 persone)



35pp

## Secondi piatti

Gamberoni alla vernaccia \*



28

Filetto di salmone scottato in crosta di sesamo (pesce fresco)



28

Darna di ombrina alla griglia (pesce fresco)



28

Pescato del giorno (100g)



10

Fritto misto di pesce \*



25

Controfiletto di angus argentino/irlandese

28

Filetto di bufalo al cannonau e crema al taleggio



30

Orecchio d'elefante alla milanese



30

Costata di chianina certificata grill (100gr)

10

Fiorentina (minimo 2 persone) (100gr)

12

**Tutti i secondi saranno serviti con contorno di patate e verdure del giorno**

## Dessert

Tortino al cioccolato dal cuore tenero



10

Cheesecake al limone e ricotta



10

Tiramisù



10

Seadas al miele \*



10

Tagliata di frutta

10

Gelato

10