



ANTIPASTI DI TERRA

Landfood starters

Selezione di salumi e formaggi misti

Sardinian cold cuts and cheese selection

€ 12,00

Tortino di pane carasau con verdure e pomodori pachino

Carasau Bread Pie with vegetables and Pachino tomatoes

€ 6,00

Carpaccio di manzo con carciofi e Grana Padano

Beef carpaccio with artichokes and Grana Padano

€ 10,00

ANTIPASTI DI MARE

Seafood starters

Cozze di Olbia gratinate

Mussels from Olbia au gratin

€ 10,00

Moscardini in salsa piccante con crostini all'aglio

Musky octopus in spicy sauce with garlic croutons

€ 10,00

Sardelle impanate con erbe aromatiche

Breaded sardines with aromatic herbs

€ 8,00

Polpo all'olbiese su letto di purea di patate

Octopus on mashed potatoes Olbia style

€ 12,00





Salmone marinato con arancia e finocchietto

Marinated salmon with wild fennel

€ 10,00

Tartare di tonno con pomodorini confit, olive e capperi

Tuna tartare with olives, capers and tomatoes confit

€ 12,00

Gattuccio con patate allo zafferano e mentuccia

Catshark with potatoes, saffron and mint

€ 8,00

Insalata di calamari con verdure di stagione al miele

Squid salad with honey and vegetables of the season

€ 12,00

Crudites di mare

Seafood Crudités

€ 20,00

PRIMI DI TERRA

Landfood first courses

Culurgiones ogliastrini con ricotta mustia

Culurgiones (typical sardinian dumplings) with smoked ricotta

€ 12,00

Gnocchetti alla Campidanese

Gnocchi Campidanese style

€ 10,00

Ravioli di ricotta con burro e salvia

Ricotta stuffed Ravioli with butter and sage

€ 10,00





Zuppa gallurese (solo su prenotazione)

Soup Gallura style (available upon order)

€ 10,00

PRIMI DI MARE

Seafood first courses

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

€ 12,00

Linguine con melanzane e tonno rosso

Linguine with aubergines and bluefin tuna

€ 12,00

Fregola ai frutti di mare

Fregola with seafood

€ 15,00

Paccheri con calamari e carciofi

Paccheri with squids and artichokes

€ 14,00

Risotto con crostacei e funghi porcini

Risotto with crustaceans and Porcini mushrooms

€ 15,00

Tagliolini al nero di seppia con pomodorini, seppie e pane croccante

Cuttlefish ink tagliolini with cuttlefish, tomatoes and crunchy bread

€ 13,00





SECONDI DI TERRA

Meat second courses

Tagliata di manzo con carciofi e Grana Padano

Beef entrecote with artichokes and Grana Padano

€ 18,00

Filetto di manzo

Beef tenderloin

€ 22,00

Costata di manzo alla griglia

Grilled ribsteak

€ 20,00

Tagliata di pollo alle erbe

Chicken breast with wild herbs

€ 13,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Chicken cutlet with french fries

€ 15,00

Maiale al forno (su prenotazione)

Roasted suckling pig (available upon order)

€ 18,00

SECONDI DI MARE

Seafood second courses

Grigliata di pesce

Grilled fish of the day

€ 20,00





Orata alla mediterranea
Gilt-head bream Mediterranean style

€ 18,00

Frittura di paranza
Mixture of small fried fishes

€ 16,00

Cono di calamari fritti
Fried squids cone

€ 13,00

Tagliata di tonno al sesamo con crema di zucca
Sesame crusted tuna with pumpkin cream

€ 15,00

Filetto d'orata in crosta di patate e carciofi
Potato and artichoke crusted Gilt-head bream fillet

€ 18,00

CONTORNI

Side plates

Insalata verde o mista
Green or mixed salad

€ 4,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 5,00

Patatine fritte tagliate fresche
French fries

€ 4,00





Misto di verdure lesse

Boiled vegetables

€ 5,00

Formaggi misti

Cheese selection

€ 5,00

DESSERT

Seadas al formaggio

Seadas (cheese stuffed fried dumpling)

€ 5,00

Panna cotta

€ 5,00

Tiramisù

€ 5,00

Semifreddo al torroncino

Nougat semifreddo

€ 5,00

Crema catalana

Catalan cream

€ 5,00

Tortino al cioccolato

Chocolate soufflé (Soft Small Chocolate Cake filled with hot chocolate)

€ 5,00

Cheesecake al caramello e crumble in tazza

Caramel cheesecake with biscuit crumble

€ 6.00





BEVANDE

Acqua naturale Smeraldina 75 cl.

Still mineral water 75 cl.

€ 2,50

Acqua gassata S. Lucia 75 cl.

Sparkling mineral water 75 cl.

€ 2,50

Bibite in bottiglia 33 cl.

Soft drinks 33 cl.

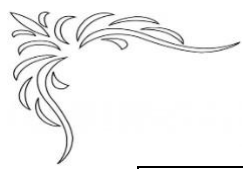
€ 2,50












COPERTO

Cover charge

€ 3,00





	<i>Cereali contenenti glutine (ovvero: grano, segale, orzo, avena, ferro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>
	<i>Crostacei e prodotti derivati.</i>
	<i>Uova e prodotti derivati.</i>
	<i>Pesce e prodotti derivati.</i>
	<i>Arachidi e prodotti derivati.</i>
	<i>Soia e prodotti derivati.</i>
	<i>Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.</i>
	<i>Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi.</i>
	<i>Senape e prodotti derivati.</i>
	<i>Semi di sesamo e prodotti derivati.</i>
	<i>Molluschi e prodotti derivati.</i>

