

Antipasti di mare

Seafood starters

Moscardini alla Paolo con crostini *

*Musky octopus in a spicy sauce with croutons **

(4 - 9 - 12)

15,00

Cozze in guazzo o alla marinara

Mussels stew or mussels marinara style

(12 - 14)

10,00

Cozze del golfo gratinate

Gratin mussels from Olbia's gulf

(1 - 14)

12,00

Salmone marinato al succo di barbabietola, su misticanza ed
emulsione allo yogurt greco e aneto

*Marinated salmon in beetroot juice on mixed salad and greek yogurt and dill
emulsion*

(4 - 7)

13,00

Insalata di polpo con patate, pomodorini e basilico, su crema di ceci
al rosmarino e olio all'acciuga *

*Octopus salad with potatoes, cherry tomatoes and basil, on chickpea cream
with rosemary and anchovy oil **

(1 - 4 - 9)

15,00

Tartare di tonno con pomodoro Camone, mango e polvere di capperi

Tuna tartare with Camone tomato, mango and caper powder

(1 - 4)

18,00

Antipasti di terra

Landfood starters

Tagliere misto di salumi e formaggi con sottoli e
composta di melone

*Mixed platter of cold cuts and cheeses with marinated vegetables
and melon compote*

(1 - 7)

16,00

Sformato di ricotta mustia su fonduta di piselli e menta,
con gazpacho di pomodoro e cetriolo *

*Ricotta cheese flan on green pea and mint fondue, with tomato
and cucumber gazpacho **

(7)

10,00

Pecorino arrosto con miele e pane carasau

Roasted sheep's milk cheese with honey and carasau bread

(1 -7)

10,00

Primi di mare

Seafood first courses

Fregola ai frutti di mare *

*Fregola with seafood **

(1 - 2 - 4 - 9 - 12 - 14)

22,00

**Tagliolino al nero di seppia con vellutata di limone tostato, tartare di
gambero rosso e tarallo tostato ***

*Tagliolini with cuttlefish ink, toasted lemon cream, red prawns tartare and
toasted tarallo **

(1 - 4 - 9 - 12)

25,00

Lorighittas alle cozze e pesto di pomodoro al pecorino

Lorighittas with mussels and tomato pesto with sheep's milk cheese

(1 - 7 - 9 - 12 - 14)

22,00

Spaghettone con vongole e bottarga

Spaghetti with clams and bottarga

(1 - 12 - 14)

20,00

Primi di terra

Landfood first courses

Ravioli di ricotta, ragù bianco di pecora e riduzione al mirto *

*Ravioli with sheep white ragù and myrtle reduction **

(1 - 7 - 9 - 12)

16,00

Culurgiones in salsa di pomodoro e olio alla menta *

*Sardinian dumplings with tomato sauce and mint flavoured oil **

(1 - 7 - 9)

18,00

Gnocchetti sardi alla fonduta di pecorino con guanciale

croccante e maggiorana *

*Sardinian gnocchi with sheep's milk cheese fondue, crispy bacon and
majoram**

(1 - 7)

12,00

Secondi di mare

Seafood second courses

Tataki di tonno marinato nella soia, su fonduta di porri allo
zafferano e chips di sedano rapa
Soy marinated tuna tataki, on saffron and leek fondue with celeriac chips
(4 - 6)
23,00

Grigliata di mare (Min 2 Pax) *
*Grilled catch of the day **
(2 - 4)
55,00

Frittura di calamari *
*Fried squids **
(1 - 4)
17,00

Pescato del giorno alla mediterranea con patate al forno
Mediterranean-style catch of the day with baked potatoes
(2 - 4)
23,00

Secondi di terra

Meat second courses

Filetto di manzo alla griglia su patate al vapore aromatizzate
al rosmarino, con salsa al cannonau e uva spina

*Grilled beef fillet on rosemary-flavored steamed potatoes, with
cannonau and gooseberries sauce*

(1 - 9 - 12)

28,00

Carrè di agnello in crosta aromatica con mattonella di
melanzana in agrodolce e demi glacé

*Rack of lamb in aromatic crust with sweet and sour aubergine tile and
semi glacé*

(1 - 8 - 9 - 12)

25,00

Costata di manzo alla griglia con burro aromatico e patata al
cartoccio

Grilled beef rib with aromatic butter and potato en papillote

(7)

25,00