



Antipasti di terra

Landfood starters

Selezione di salumi e formaggi

Sardinian cold cuts and cheese selection

€ 15,00

Sformatino con cuore di pomodoro e mozzarella su crema di basilico

Flan with tomato heart and mozzarella on basil cream

€ 10,00

Antipasti di mare

Seafood starters

Moscardini alla Paolo

Musky octopus in a spicy sauce

€ 14,00

Cozze gratinate

Gratin mussels

€ 10,00

Cozze alla marinara o zuppetta

Mussels in marinara style or soup

€ 10,00





Insalata di polpi e patate

Octopus and potato salad

€ 14,00

Tartare di tonno al passion fruit

Tuna tartare with passion fruit

€ 15,00

Calamari all'arancia con verdure di stagione

Orange squid with seasonal fruit

€ 15,00

Crudités di mare

Seafood crudités

€ 25,00



Primi di terra

Landfood first courses

Ravioli di ricotta mantecati alle erbe

Ravioli with ricotta cheese and herbe

€ 13,00

Culurgiones al pomodoro con ricotta salata

Sardinian dumplings with tomato sauce and ricotta

€ 13,00





Gnocchetti alla campidanese

Gnocchetti with tomato sauce and sausage

€ 12,00

Zuppa Gallurese (su richiesta)

Gallura style soup (available upon order)

€ 12,00

Primi di mare

Seafood first courses

Fregola ai frutti di mare (min. 2 persone)

Fregola with seafood (min. 2 people)

€ 18,00

Tagliolini neri con gamberi rossi, zucchine e bottarga

Black noodles with red prawns, zucchinis and bottarga

€ 17,00

Paccheri alle cozze con pomodorini e pecorino

Mussel paccheri with cherry tomatoes and pecorino cheese

€15,00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with clams

€ 16,00





Secondi di terra

Meat second courses

Filetto di manzo alla griglia

Beef grilled fillet

€ 22,00

Tagliata di manzo con salsa tzatziki

Cut beef with tzatziki sauce

€18,00

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Chicken cutlet with french fries

€ 15,00

Maialetto arrosto (su richiesta)

Roeasted suckling pig (on request)

€ 22,00

Secondi di mare

Seafood second courses

Tonno scottato con gazpacho e salicornia

Seared tuna with gazpacho and salicornia

€ 18,00

Calamari fritti

Fried squid

€ 16,00





Frittura di paranza

Fried paranza

€ 16,00

Filetto di pesce su crema di datterino e basilico

Fish fillet on cream of datterini and basil

€ 20,00

Contorni

Side dishes



Insalata mista

Mixed salad

€ 5,00

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 6,00

Patatine fritte

French fries

€ 6,00

Dolci



Dessert

Seadas al formaggio

Typical sardinian sweet staffed with cheese

€ 6,00

Tiramisù

€ 6,00

Semifreddo al mirto

Myrtle semifreddo

€ 7,00

Flan di latte

Milk flan

€ 6,00

Cheesecake

€ 6,00



Bevande

Drinks

Acqua naturale Smeraldina 75 cl.

€ 2,50

Acqua gassata S. Lucia 75 cl.

€ 2,50

Acqua Ferrarelle 75 cl.

€ 3,00





Acqua naturale Smeraldina 50 cl.

€ 2,50

Acqua gassata San Pellegrino 50 cl.

€ 2,00

Bibite in bottiglia 33 cl.

€ 2,50

Coperto

Cover charge

