

## ANTIPASTI

*Frittura di calamari e bianchetti*

*Fried squid and whitebait*

10.00

*Fegatini di pollo con funghi misti al vino bianco*

*Chicken livers with mix mushrooms*

10.00

*Mozzarella di bufala con pomodoro e basilico (V)*

*Buffalo Mozzarella with tomato and basil*

12.00

*Salmone affumicato con crostini e capperi*

*Scottish smoked salmon with croutons and cappers*

12.00

*Grigliata di verdure miste con olio al basilico e caprino (V)*

*Mix grilled vegetables with goat cheese and basil oil*

12.00

*Melanzane alla Parmigiana (V)*

*Baked aubergine with tomato and mozzarella*

12.00

*Bresaola con rucola e parmigiano*

*Cured meat with rocket and parmesan salad*

12.00

*Carpaccio di Tonno con fagiolini e pomodori secchi*

*Fresh raw Tuna carpaccio with french beans and sun dry tomatoes*

14.00

*Carpaccio di bottarga di muggine con carciofi e pomodorini*

*Mullet roe carpaccio with fresh artichokes and cherry tomatoes*

18.00

## PASTE E ZUPPE

*Minestrone di verdure e legumi (V)*

*Vegetables soup*

8.00

*Tagliolini cacio e pepe (V)*

*Home made tagliolini with pecorino cheese and black pepper*

11.00

*Malloreddu alla campidanese*

*Home made Sardinian malloreddu with sausage saffron pecorino and tomato sauce*

13.00

*Gnocchi di patate al ragu' d'agnello*

*Home made potatoes gnocchi with lamb ragout*

14.00

*Linguine alle vongole*

*Linguine with clams*

16.00

*Tagliolini al granchio*

*Homemade tagliolini with fresh crab*

18.00

*Risotto ai gamberi e radicchio*

*Prawns and radicchio risotto*

18.00

*Spaghetti con bottarga di Cabras a secco 15 min.*

*Spaghetti with Sardinian grey mullet roe*

20.00

## **PESCI**

***Orata alla griglia con zucchine grigliate e olio al basilico***

*Char grilled sea bream with courgettes and basil oil*

**17.00**

***Salmone alla griglia con fagiolini e riduzione di aceto balsamico***

*Char grilled salmon with green beans and balsamic vinegar*

**17.00**

***Pesce spada alla griglia con melanzane grigliate e salsa di rucola***

*Grilled sword fish with aubergine and rocket sauce*

**19.00**

***Fregola Sarda artigianale con gamberi scampi e pomodorini***

*Home made Sardinian cous cous with prawns langoustines and cherry tomatoes*

**20.00**

***Branzino al sale***

*Baked Sea bass on salt with new potatoes salad (two people) 20 min*

**48.00**

## **CARNI**

***Tagliata di pollo con spinaci saltati***

*Char grilled chicken breast sliced served with spinach*

**16.00**

***Fegato di vitello alla griglia con spinaci e riduzione di balsamico***

*Char grilled calf's liver with spinach and balsamic reduction*

**18.00**

***Piccata al limone con fagiolini***

*Veal escalope with lemon sauce and green beans*

**18.00**

***Costolette d'agnello in crosta di carasau con patate arrosto***

*Baked lamb rack served with roast potato*

**20.00**

***Vitello alla milanese con insalatina di rucola e pomodorini***

*Veal milanese with rocket and cherry tomatoes salad*

**20.00**

***Filetto di manzo alla griglia con pure` di patate e olio al rosmarino***

*Char grilled fillet steak sliced with mash potato and rosemary oil*

**24.00**

***Salads : Avocado salad , Mix salad , Green salad , Tomato onions , Carrots salad 7.00***

***Side dishes : Mash Potatoes, Roast potatoes, Spinach, Broccoli, Green beans, Fried courgettes, Side salads 4.00***

***Crostino Casareccio al pomodoro e basilico 5.00 Pane Carasau 4.00***

*As our product is purchased fresh each day, please be understanding if certain dishes are not available  
12.5 % optional gratuity will be added to your bill*