

Le pietanze servite in tavola sono tutte di primissima qualità  
e saranno proposte giornalmente ai nostri ospiti  
in funzione della disponibilità del mercato  
e nella loro stagione migliore

*Il Pane proposto in tavola è di nostra produzione,  
preparato con pasta madre e con farine rigorosamente biologiche...  
Ogni giorno lavorato in maniera particolare e diversa*

*Lo staff è a vostra disposizione per informazioni su eventuali allergeni*

## MENU DEL PESCATORE

Seguendo il mare come protagonista

ANTIPASTO	ALLA CARTA
SINFONIA DEL MARE	16,00
PRIMO PIATTO	
TAGLIATELLE GIALLE AL RAGÙ DI PESCE PROFUMATO AGLI AGRUMI	16,00
SECONDO PIATTO	
SPIGOLA CON LE MANDORLE, SEMI DI ZUCCA E CHUTNEY DI ALBICOCCA	25,00
DESSERT DEL GIORNO INCLUSO	

€ 50,00

## MENU DEL TERRITORIO

Strizzando l'occhio alla tradizione tipica sarda

ANTIPASTO	ALLA CARTA
CREMA DI PATATE, LONZA DI MAIALE CROCCANTE E PAPRICA AFFUMICATA	15,00
PRIMO PIATTO	
PANE ZICHI DI BONORVA, ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA	16,00
SECONDO PIATTO	
COSTOLETTE DI AGNELLO "A SCOTTADITO" CON SALSA ALLA MENTA	25,00
DESSERT DEL GIORNO INCLUSO	

€ 50,00

## MENU DELL'ORTOLANO

L'alternarsi delle stagioni nella scelta vegetariana

ANTIPASTO	ALLA CARTA
VELLUTATA DI TOPINAMBUR CON OLIO DI SEMI DI SESAMO TOSTATI E CRUMBLE DI NOCCIOLE	15,00
PRIMO PIATTO	
RAVIOLI DI BARBABIETOLA ROSSA CON RICOTTA E ZAFFERANO	16,00
SECONDO PIATTO	
"COPATZA DE CEBA" ZUPPA TRADIZIONALE DI CIPOLLE CON UOVO	18,00
DESSERT DEL GIORNO INCLUSO	

€ 45,00

*Dal 1975 il nostro costante impegno  
nel proporvi un'esperienza gastronomica  
di qualità.*

*Benuito*