



Ristorante

Antipasti

Carpaccio di tonno con emulsione agli agrumi, erba cipollina e tartufo estivo	€18
Tartare di gamberi con sedano e ricci	€18
Tartare di tonno profumata allo zenzero	€18
Ceviche di ricciola con melone bianco	€18
Crudità di gamberi con emulsione agli agrumi	€22
Gamberi con crema di ceci e finocchietto	€22
Caponatina di tonno con pomodorini e cipolle rosse dolci	€16
Polpo arrosto con fagioli di Terraseo, cavolo nero e acqua di polpo	€18
Cernia affumicata con mela candita, cipolla rossa dolce e caprino	€20
Insalatina di astice alla catalana	€26
Uovo bio con spuma di patate, cardoncelli e tartufo nero estivo	€16

Primi Piatti

Linguine con ragù di cernia, zafferano e salsa ai crostacei	€16
Paccheri con zucchine, cozze e ricci	€16
Andarinos con tonno fresco, pomodorini e basilico	€16
Fregula artigianale con frutti di mare (min 2 porz)	€18



Ristorante

I Piatti Forti

Tagliata di Tonno in crosta di pane nero con guazzetto di pomodorini, olivette e capperi	€22
Ventresca arrosto con guazzetto di pomodorini, olivette e capperi	€22
Scaloppa di Cernia arrosto con spuma di patate al rafano e asparagi	€24
Scaloppa di dentice arrosto con topinambur e cardoncelli	€24
Scaloppa di ricciola con contorno a scelta	€24
Scaloppa di spigola d'altura con contorno a scelta	€24
Scaloppa di merluzzo con contorno a scelta	€24
Maialino croccante con indivia brasata e spuma di patate al rafano	€22

Le Nostre Golosità

Sorbetto al passion fruit con spuma alla piña colada	€6
Croccantino alla nocciola con amarene candite	€8
Cannoli con crema di ricotta dolce e frutti di bosco	€8
Cheesecake allo zafferano e frutti rossi	€8
Millefoglie al cioccolato bianco e frutti rossi	€8
Mousse di cioccolato fondente con gel di pera	€8
Raviolini artigianali di ricotta dolce e scorze di agrumi canditi	€8
Piccola degustazione di 4 assaggi proposta dalla casa	€14

*non si servono mezze porzioni

*acqua microfiltrata 0,75cl €2

*coperto €3



Ristorante

Menù Degustazione

Benvenuto dello Chef	
Tartare di gamberi rossi con sedano e ricci	
Carpaccio di tonno con emulsione agli agrumi e erba cipollina	
Insalatina di astice alla catalana	
Gamberi con crema di ceci e finocchietto	
Polpo arrosto con fagioli di Terraseo, spinaci e acqua di polpo	
Fregula artigianale con frutti di mare	
Tagliata di tonno in crosta di pane nero con guazzetto di pomodorini, olivette e capperi	
Sorbetto al passion fruit	
Piccola degustazione di quattro assaggi	

Il menu degustazione proposto dallo Chef avrà un costo di € 90 escluse le bevande

Verrà servito per tutti i commensali



Ristorante

CARTA DEI VINI

Bollicine

Solais brut metodo classico 12,5% vol cantina Santadi	€26
Bebè Vernaccia valle del tirso IGT 2020 10,5% vol Fam Orro	€28
Immerso spumante extra dry Millesimato 2018 12% vol	€30
Villa Rinaldi Premier Brut 12,5% vol	€42
Mattia Vezzola Costaripa brut 12% vol	€45
Ricci Curbastro Franciacorta D.O.C.G. extra brut 12,5% vol	€45
Emozione Villa Franciacorta Brut millesimato 2016 12,5% vol	€45
Ferrari Trento perle	€58
Ferrari Trento perle bianco 12,5 vol	€65
Letrari Trento doc 12,5 % vol	€65
Uberti Magnificentia Brut Saten 12,5% vol Erbusco	€65

Bollicine rosé

Mattia Vezzola Costaripa rosé 12,5%vol	€48
Bokè Villa Franciacorta D.O.C.G. rosé Brut millesimato 2015 12,5% vol	€48
Ricci Curbastro Franciacorta brut rosé 12,5% vol	€48
Villa Rinaldi Rosé Brut 12,5% vol	€58
Ferrari Trento perlé rosé 12,5% vol	€75
Ferrari Trento perlé rosé 12,5% vol Magnum	€130



Ristorante

Champagne

Paul Goerg Blanc de Blancs 12% vol	€55
Billecart salmon Brut 12% vol	€80
Louis Roederer Brut 12% vol	€85
Ruinart Blanc de Blancs 12,5% vol	€140
Perrier Jouët Belle Epoque 2007 12,5% vol	€180

Champagne Rosé

Laurent Perrier rosé 12% vol Cuvée rosé	€95
Veuve Clicquot Rich Rosé 12% vol	€95
Perrier Jouët Blason rosé 12% vol	€95
Ruinart Rosé 12,5% vol	€140



Ristorante

Vini Bianchi regionali

Mammai vermentino di Sardegna D.O.C. 2020 14% vol Terre Salmastre	€18
Vernaccia valle del tirso IGP 2020 13,5% vol Pippia *	€18
Audarya Nuragus di Cagliari D.O.C. 2020 13% Vol Serdiana	€20
Travessu Nuragus di Cagliari D.O.C. 2019 13%vol Gianfranco Perseu (OR)	€20
Le tre spiagge Vermentino di Sardegna D.O.C. 2020 13,5% vol	€20
Sardegna Semidano Fattorie Isola 2020 13% vol Sassari	€20
Aria vermentino di Sardegna D.O.C. 2020 13,5% vol Tenute Rossini	€22
Su Piscala Vermentino di Sardegna D.O.C. 2019 14%vol Gianfranco Perseu (OR)	€22
Tzinnigas vernaccia valle del tirso I.G.T 2019 14% vol Fam Orro	€22
Samas I.G.T. isola dei nuraghi 2020 Agricola Punica Santadi	€22
Corbesa Vernaccia Valle del Tirso I.G.T. 14% vol Oristano (0,5L)	€24
Lugore Vermentino di Sardegna D.O.C. 2020 13%vol Sardus Pater S. Antioco	€26
Mattariga vermentino di Sardegna D.O.C. 2019 14% vol Chessa	€26
Boese vermentino di Sardegna D.O.C. 2019 14,5% vol Usini	€26
Terre e Mare Vermentino di Gallura D.O.C.G. 2019 vol 13,5%	€26
Crùu Vermentino di Sardegna D.O.C. 2020 14% vol Dessena *	€28
Prendha Isola dei Nuraghi IGT 2020 14,5% vol Dessena *	€28
Karinniu Isola dei Nuraghi I.G.P. 2019 14,5%vol Ugo Sionis Nurallao	€28
VikeVike Barbagia I.G.T. 2019 13% vol cantina Vikevike Mamoiada	€28
Luris vermentino di Gallura D.O.C.G. 2020 13,5% vol cantina Depperu	€28



Ristorante

Fria Vermentino di Gallura D.O.C.G. 2020 14% vol Deperu Holler	€28
Sciala Vermentino di Gallura D.O.C.G. 2020 14% Vol Surrau Arzachena	€30
Numero Primo Isola dei Nuraghi I.G.T. 2020 14,5% vol Terre Salmastre	€30
Fàula Isola dei Nuraghi IGT 2020 Arvisionadu 2020 13% vol Dessena	€30
Solianu Vermentino di Gallura D.O.C.G. 2019 13,5% vol Tenute Ledda	€32
Karagnanj Vermentino di Gallura D.O.C.G 14%vol cantina tondini	€32
Estissa Cagliari Malvasia D.O.C. 2019 14% vol Audarya Sordiana	€34
Opale vermentino di Sardegna D.O.C. 2020 14% vol Mesa	€34
Ruinass colli del Limbara I.G.T. 2020 14,5% vol cantina Deperu	€34
Montidimola Vermentino di Gallura D.O.C.G. V.T. 2019 14% vol Surrau	€46
Perda pintà sulle bucciebarbagia 2013 16%vol cantina Sedilesu	€60
Ruinass del Fondatore Colli del Limbara I.G.T 2018 14,5% cantina Deperu	€70

Vini Rossi regionali

Nieddera Valle del Tirso IGP 2020 12% vol Pippia *	€18
Buio Carignano del Sulcis D.O.C. 2019 13,5% vol Cantina Mesa	€22
Cannonau di Sardegna D.O.C. 2017 14,5% vol Antonella Corda	€22
Iselis Monica di Sardegna D.O.C. superiore 2018 14,5% vol Cantina Argiolas	€24
Bentesali Carignano del Sulcis D.O.C. 2018 14% vol Agricola Bentesali	€24
Nero Miniera Rosé Isola dei Nuraghi D.O.C. 2020 14% Vol Carbonia *	€24



Ristorante

Is Arenas Carignano del Sulcis riserva 2017 14,5% vol Cantina Sardus Pater	€28
Pantumas Cannonau di Sardegna rosato 2019 13% vol cant. Lilliu	€28
Pinta Cagnulari Isola dei Nuraghi I.G.T 2019 16% vol Binza 'e su Re	€26
Nero Miniera Carignano del Sulcis D.O.C. 2019 14% Vol Carbonia	€28
Montessu I.G.T. Isola dei nuraghi 2017 14,5%vol Agricola Punica	€28
Rocca Rubia carignano del Sulcis D.O.C 14%vol cantina santadi	€28
Le Anfore Cannonau di Sardegna D.O.C. 2018 14% vol Le Anfore *	€30
Buio Buio Isola dei Nuraghi I.G.T. 2015 14,5% vol Mesa Sant'Anna Arresi	€34
Andaras vino da Tavola 14% vol Sant'Antioco	€38
Dule Cannonau di Sardegna D.O.C. 2016 14,5% vol Gabbas Nuoro	€38
6 Mura Carignano del Sulcis D.O.C. 2016 14,5% vol Giba	€38
Luzzana Isola dei Nuraghi I.G.T 2015 14,5% vol Cherchi Usini	€38
Nuracada Bovale Isola dei Nuraghi I.G.T. 2017 14,5% vol Audarya Serdiana	€38
Korem Bovale Isola dei Nuraghi I.G.T. 2018 14,5% vol Argiolas	€40
Terresicci Isola dei Nuraghi I.G.T 2015 14,5% vol cantina Dolianova	€48
Molmenti 2016 Costaripa Rosé Riviera del Garda D.O.C. 13,5% Vol	€44
Arruga Carignano del Sulcis riserva 15% vol cantina sardus pater	€55
Barrua isola dei nuraghi I.G.T riserva 14,5%vol cantina Agripunica	€70
Terre Brune Carignano del Sulcis D.O.C. superiore 2015 15% vol Santadi	€70

* *vini naturali*



Ristorante

Vini da dessert

Latina vino da uve stramature 2015 14% vol Santadi	€38
Calice	€8
Assoluto Isola dei Nuraghi I.G.T. vino passito 2014 14,5% vol Pala	€30
Calice	€6

Birre

Marduk Brewery Pilsner Birrificio agricolo di Sardegna 5% vol	€9
Friska 5% vol Birrificio Barley	€16
Toccadibò 8,4% vol Birrificio Barley	€16