

ANTIPASTI DI MARE – FISH STARTERS

Il carpaccio di tonno* rosso, frutto del capperò e finocchi croccanti Red tuna* carpaccio, caper's fruit and crispy fennel	€. 13,00
La zuppetta di cozze, vongole e crostini di pane Stew of mussels, clams and crunchy bread	€. 13,00
Il polpo* del Golfo di Alghero aromatizzato all'erba cipollina, sedano e olive taggiasche Local octopus* flavored with spring onions and served with celery and olives	€. 13,00
La vellutata di zucca e fagioli con cozze e code di gambero* accompanied by bread soaked in rosemary Pumpkins and beans cream with mussels, prawns* and rosmary crowtones	€. 13,00
Le tre tartare* Tris of tartare*	€. 15,00
Le sfumature del Golfo di Alghero* Luxuries from the sea*	€. 20,00
Le nostre crudité* di mare Raw fish*	€. 22,00

ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS

- Vellutata di finocchi, cipolla rossa caramellata,
semi di papavero e chips di topinambur** €. 12,00
Cream of fennel, with caramelized red onions, poppy seeds and topinambur chips
- Il timballo* di melanzane e julienne di verdure
dal cuore filante e da mozzarella di bufala** €. 12,00
Vegetables pie* with buffalo mozzarella
- La sfogliatella con funghi porcini* trifolati e formaggio sardo fuso** €. 13,00
Porcini* mushrooms, melted cheese in a crispy pie
- Il tagliere di salumi, formaggi e verdure sott'olio** €. 14,00
Deliboard of sardinian's salumi, cheeses and vegetables in oil

PRIMI PIATTI – PASTA

Spaghettoni con vongole e scaglie di bottarga di muggine Spaghettoni with clams and bottarga shaves	€. 15,00
Ravioli di dentice*, pesce spada* e bietola con salsa di pomodoro fresco, basilico e scaglie di ricotta mustia Seafood* ravioli with fresh tomato sauce, basil and ricotta cheese	€. 15,00
Campanelle con code di gambero*, carciofi e crema di broccoli Campanelle with prawn*, artichokes and broccoli cream	€. 16,00
Fregula con crema di zucca, vongole, funghi porcini* e riccioli di calamaro Fregula with seafood*, porcini mushrooms* and pumpkin's cream	€. 16,00
Minestrone di mare* e verdure di stagione Seafood* pasta and vegetables	€. 16,00
Colurgiones patate e menta con salsa di pomodoro e pecorino grattugiato Colurgiones potatoes and mint, with tomatoes sauce and pecorino cheese	€. 13,00
Strozzapreti con fonduta di formaggio, radicchio tardivo e noci Strozzapreti with cheese cream, red chicory and walnut	€. 13,00

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

La tagliata di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e aceto balsamico Beef steak with rocket, parmesan shaves and balsamic vinegar	€. 20,00
Il filetto di manzo alla griglia Beef filet grilled	€. 20,00
Il filetto di manzo in salsa Beef filet with sauce	€. 22,00
La frittura di calamari* Fried squid*	€. 16,00
La frittura mista di pesce* Mixed fried seafood*	€. 20,00
Filetto di pesce del giorno, con crema calda di pomodori datterino, cozze e vongole Filletted fish of the day, served with clams and warm cherry tomatoes soup	€. 20,00

<p>La tagliata di tonno* rosso alla granella di pistacchio Red tuna* steak with pistachio</p>	<p>€. 20,00</p>
<p>La grigliata mista di pesce* - tonno rosso*, pesce spada*, pesce spina, calamaro*, gamberi* - (prezzo all'etto) Mixed grilled seafood* - red tuna*, swordfish*, prawns*, squid* - (hg. price)</p>	<p>€. 6,50/hg</p>
<p>Il nostro pescato del giorno – alla griglia o al vino con patate, pomodorini e olive taggiasche - (prezzo all'etto) Catch of the day – grilled or baked - (hg. price)</p>	<p>€. 6,50/hg</p>
<p>L'astice alla catalana (prezzo all'etto) Lobster in catalan style (hg. price)</p>	<p>€. 9,00/hg</p>

CONTORNI – SIDE ORDERS

Le patate al forno al rosmarino Baked potatoes with rosemary	€. 5,00
Le patatine fritte French fries	€. 5,00
L'insalata mista Mixed salad	€. 5,00
La caprese Caprese salad	€. 6,00
Le verdure al forno Baked vegetables	€. 5,00
L'insalata di rucola, avocado, scaglie di parmigiano, pomodorini e aceto balsamico in crema Rocket salad avocado, slaves of parmesan cheese, tomatoes and balsamic vinegar in cream	€. 6,00

NB. * il prodotto può essere surgelato (the courses maked by * could be frozen).
Coperto € 2,50

DOLCI E FRUTTA – DESSERTS AND FRUIT

Il sorbetto al limone Lemon sorbet	€. 3,50
La frutta di stagione Season's fruit	€. 5,00
La seada alla griglia o frita Grilled or fried seada	€. 6,00
Il tortino al cuore caldo Chocolate lava cake	€. 6,00
I medaglioni di cioccolato fondente alle nocciole e composta di frutta di stagione Dark chocolate medallions with hazelnuts and fruit compote	€. 6,00
Il dolce della casa Dessert of the day	€. 6,00
Degustazione di formaggi sardi, confettura e miele Taste of sardinian cheeses, jam and honey	€. 8,00

BIBITE E CAFFETTERIA – DRINKS AND CAFETERIA

Acqua minerale gassata / naturale cl 75	€. 2,50
Acqua minerale gassata “Perrier” cl 75	€. 3,50
Coca cola / Fanta / Sprite	€. 3,00
Caffè	€. 1,50
Decaffeinato	€. 1,50
Cappuccino	€. 2,00

APERITIVI E DIGESTIVI – COCKTAILS AND DIGESTIVES

Campari Soda	€. 5,00
Aperitivo della Casa	€. 6,00
Aperol/Campari Spritz	€. 6,00
Long and Soft Drink	€. 7,00
Calice di Champagne	€. 8,00
Mirto / Limoncino / Filu Ferru	€. 3,00
Amari e Grappe	€. 3,50
Rum e altri distillati	da €. 5,00

ALLERGENI – ALLERGENES

1. **Cereali:** tagliere salumi, formaggi e verdure sott'olio / primi piatti / pasta / patate fritte / patate al forno / le nostre frittiture / seada;
2. **Crostacei:** le sfumature del Golfo di Alghero / crudi di mare / primi piatti di mare / grigliata mista di pesce / astice / frittura mista di mare;;
3. **Uova:** tortino dal cuore morbido / dolce della casa; ;
4. **Pesce:** le sfumature del Golfo di Alghero / tartare di pesce / crudi di mare / tagliata di tonno / grigliata mista di pesce / pescato del giorno / frittura mista di mare;
5. **Arachidi:** tagliata di tonno in crosta di pistacchio / dessert;;
6. **Soia.**
7. **Latte:** taglieri salumi e formaggi / porzione di pecorino / le sfumature del Golfo di Alghero / tagliata di manzo, rucola e parmigiano / mozzarella di bufala /stracciatella / seada / dolce della casa;
8. **Frutta a guscio:** primo piatto con noci / tagliata di tonno in crosta di pistacchio;
9. **Sedano:** piatti con salsa di pomodoro;
10. **Senape:** le sfumature del Golfo di Alghero;
11. **Sesamo:** tartare di pesce / crudi di mare;
12. **Anidride solforosa e solfti:** tagliere salumi e formaggi / le sfumature del Golfo di Alghero / grigliata e frittura mista di pesce;
13. **Lupini.**
14. **Molluschi:** zuppetta di cozze / le sfumature del Golfo di Alghero / ostrica / crudi di mare / calamaro / grigliata mista di pesce / frittura di calamari / frittura mista di mare.

Se hai delle allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo al personale e di leggere l'informativa dedicata agli allergeni.

If you have any allergies and/or intolerances please inform our staff and read the statement dedicated to allergens.