Il Nostro Menu

Our Menu

La qualità della filiera corta, per una cucina sempre più genuina e sostenibile. Il nostro legame con il territorio parte da qui: dalle materie prime, dalla costante ricerca dei migliori prodotti locali, freschi, a KM0!

Ecco perché le proposte ittiche e ortofrutticole del Nautilus provengono dai Pescherecci della Società Cooperativa Nonno Giovanni e dai Campi dell'Azienda Agricola Desole.

Preziose collaborazioni, per offrirvi ogni giorno sapori di stagione ed eccellenze del gusto.



I nostri antipasti / Our starters

Zuppetta di cozze con crostoni di pane Stew of mussels with crostini	Euro 16
Tartare di pescato*, mela verde, sedano e salsa ponzu Raw Fish* Tartare, green apple, celery and ponzu sauce	Euro 22
Sgombro* affumicato, caviale di melanzane, ricotta e limone Smoked Mackrell*, aubergines, ricotta cheese and lemon	Euro 20
Tagliatella di seppia*, gazpacho di cetriolo, salsa di acciughe e cuore di Tonno Cuttlefish*, cucumber gazpacho, anchovies sauce e Tuna heart	Euro 22
Finissima di Pesce* Spada, barbabietola, agrumi, pistacchio e finocchi SwordFish* Carpaccio, beetroot, citrus, pistachio and fennel	Euro 20
I nostri crudi di mare* secondo pescato Raw fish* and seafood* selection	Euro 38
Flan di zucchine e menta, pappa al pomodoro, burrata e crumble di olive Courgettes and mint Flan, tometoes bread, burrata cheese and olives crumble	Euro 16
Carpaccio di Manzo marinato al cacao, nocciole, misticanza e pecorino stagionato Beef Carpaccio marinated in cocoa, hazelnuts, mixed salad and pecorino cheese	Euro 22

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 The courses made by * could be frozen

I nostri primi piatti / Our pasta

Spaghetto fresco con vongole e bottarga al coltello Euro 22 Fresh spaghetti with clams and bottarga shaves Fregula, zuppetta di pesci* di scoglio, molluschi* e crostacei* (min 2 persone) P.P. Euro 28 Fregula with molluscs* and crustaceans* Calamarata con genovese di Tonno*, melanzana affumicata e pane al pomodoro secco Euro 22 Calamarata pasta, tuna* genovese sauce, smoked aubergine, sun-dried tomato bread Casarecce, salsa alla puttanesca e filetto di razza* Euro 2.2 Casarecce Pasta with puttanesca sauce and stingray* fillet Culurgiones, estratto di pomodoro, verdure di stagione e stracciatella Euro 2.0 Culurgiones, tomato, seasons vegetables and stracciatella cheese Pane Zichi, ragù di cortile, mandorle e pecorino romano Euro 22 Zichi Bread, Freed-range raqù, almond and pecorino romano cheese

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 The courses made by *could be frozen

I nostri secondi piatti / Our main courses

Baccalà* in tempura, agliata tradizionale e crema al prezzemolo	Euro 24
Cod* tempura, traditional garlic sauce and presley cream	
Polpo* alla plancia, il suo fondo, hummus di ceci e spinacino ripassato Grilled octopus*, own sauce, hummus of chickpeas and spinach	Euro 25
Aragosta alla catalana o alla griglia Lobster	HG Euro 22
Pescato del giorno secondo mercato alla griglia, al forno o al sale Catch of the day grilled, baked or in salt crust	HG Euro 10
Maialino croccante, il suo jus, crema di carote e cicoria Crispy suckling pig, demi-glace, carrots cream and samphire	Euro 25
Lombo di scottona bortigalese, morbido di patate e chimichurri Beef Loin from Bortigali, potatoes mash and chimichurri	Euro 30

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 The courses made by *could be frozen



I nostri contorni / Our side orders

Patata parmantier
Potato parmantier

Caponata estiva
Caponata

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 The courses made by *could be frozen

I nostri dolci / Our desserts

Spuma di yogurt , frutti di bosco e zuppetta al mango Goat Yogurt foam, mango and berries	Euro	12
Mousse di Ricotta, lampone, grue di cacao e crema inglese al filu ferru Ricotta Mousse, raspberries, cocoa grue and english cream with Filu Ferru	Euro	10
Cremoso di Cheesecake, cioccolato e fragole marinate al lime Creamy cheesecake, chocolate , strawberries and lime	Euro	10
Manjan Blanc Typical Alghero dessert with milk and lemon	Euro	10
Seada al miele Typical Sardinian deep fried dessert served with honey	Euro	8
Selezione di formaggi regionali con confetture miste Local cheese board and jam selection	Euro	16
In abbinamento ai nostri dolci consigliamo In combination with our desserts we raccommend		
Calice di Angialis, IGT Passito da uve Nasco 90% - Malvasia 10% Cantina Argiolas, Serdiana, 14,5° A glass of Angialis	Eur	。 7
Calice di Anghelu Ruiu, DOC Alghero rosso liquoroso Riserva da uve Cannonau 100% Tenute Sella&Mosca, Alghero, 18,5° A glass of Anghelu Ruiu	Eur	0 8
Calice di Salto di Coloras, DOP Bosa da uve Malvasia di Bosa 100%, Cantina Angelo Angioi, Bosa, 14,5° A glass of Salto di Coloras	Eur	o 7

NB. *per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04 The courses made by *could be frozen

Bibite e caffetteria / Soft drinks and coffe

Acqua minerale gassata / naturale cl 75	Euro	3.50
Acqua minerale gassata "Perrier" cl 75	Euro	4,50
Coca cola / Fanta / Sprite	Euro	4
Caffè espresso	Euro	2,50
Decaffeinato	Euro	2,50
Cappuccino	Euro	4

Aperitivi e digestivi / Cocktails and digestives

Campari Soda		Euro	4
Aperol / Campari Spritz		Euro	8
Long and Soft Drink	a partire da	Euro	10
Mirto / Limoncino / Filu 'e Ferru		Euro	3.50
Amari e Grappe	a partire da	Euro	4
Rum e altri distillati	a partire da	Euro	5

Coperto - Cover charge Euro 3,50

Allergeni / Allergenes

Cereali

Zuppetta di cozze - Flan di zucchine e menta - Spaghetto fresco - Calamarata - Fregula - Casarecce - Zichi - Culurgiones -Baccalà in tempura - Seada - Manjan Blanc.

Crostacei

Zuppetta di cozze - I nostri crudi di mare* - Fregula - Aragosta.

Uova

Flan di zucchine e menta - Spaghetto fresco - Calamarata - Culurgiones - Casarecce - Spuma di yogurt -Mousse di ricotta - Manjan Blanc- Seada.

Pesce

Zuppetta di cozze - Tartare di pescato* - Sgombro* - Tagliatella di seppia* - I nostri crudi di mare* Finissima di pesce spada - Spaghetto fresco - Fregula - Caserecce - Calamarata - Baccalà - Pescato del giorno

Arachidi

I nostri crudi di mare* - Baccalà

Soia

I nostri crudi di mare*.

Latte

Sgombro*- Flan di zucchine e menta - Carpaccio di Manzo- Culurgiones - Zichi - Maialino croccante Spuma di yogurt - Mousse di ricotta - Seada - Selezione di formaggi.

Frutta a guscio

Zuppetta di cozze - Finissima di Pesce Spada - Baccalà - Carpaccio di Manzo - Fregula - Zichi - Seada.

Sedano

Tartare di pescato* - Fregula -Casarecce - Culurgiones - Zichi

Senape

I nostri crudi di mare* - Selezione di formaggi locali.

Sesamo

Anidride solforosa e solfti

Tartare di pescato* - Finissima di pesce Spada*

Tagliatella di seppia* - I nostri crudi di mare* - Fregula - Casarecce - Calamarata - Zichi - Baccalà* Polpo* alla plancia - Aragosta - Pescato del giorno - Maialino croccante - Lombo di scottona - Mousse di ricotta.

Lupini

Molluschi

Zuppetta di cozze - Tagliatella di seppia* - I nostri crudi di mare* Spaghetto fesco - Fregula - Polpo* alla plancia.