

Luigi Pomata al NEXT

Menù Degustazione

“TUTTO TONNO”

Antipasto

Tartara di Tonno Rosso battuta a coltello,
spuma di mozzarella, capperi croccanti e uova di pesce

Primi

Riso Carnaroli dell'Oristanese con cavolo viola,
mela verde, fonduta di formaggio d'asina, bottarga di tonno

Linguine alla “Nicolo” in carta dal 1973 con la Nostra Riserva di Tonno all'olio,
capperi Selargini, olive, Gran Campidano e buccia di limone

Secondo

Filetto di Tonno Rosso con scaloppa di foie gras,
melanzane al limone e salsa al cannonau

Dolce

A scelta dalla Carta

€ 75,00

Costo per persona servito uguale per tutto il tavolo

“A MANO LIBERA”

Antipasto

La nostra Parmigiana di melanzane sfogliate agli affumicati di mare
con riduzione di pomodoro, mozzarella, polvere di melanzana e pesto di basilico

Primi

Riso Carnaroli dell'Oristanese con cavolo viola,
mela verde, fonduta di formaggio d'asina, bottarga di tonno

Tagliolini di pasta fresca con la crudaiola di Gamberi Rossi,
uova di pesce, pomodorino infornato, basilico, limone e tartufo

Secondo

Baccalà al vapore di camomilla,
carciofi, crema di mandorle, cipolline agrodolci e fondo di verdure

Dolce

A scelta dalla Carta

€ 75,00

Costo per persona servito uguale per tutto il tavolo

I vini sono esclusi

Antipasti

La nostra Parmigiana di melanzane sfogliate agli affumicati di mare

con riduzione di pomodoro, mozzarella, polvere di melanzana e pesto di basilico

€ 18,00

✓ Pizzaiola croccante di carasau

con verdure infornate, stracchino di capra, capperi, olive croccanti, pesto di basilico e crema di verdure

€ 15,00

Il Nostro fritto di pesce tra Italia e Giappone

con verdure, filetti di pesce, gamberi e la nostra maionese al wasabi

€ 22,00

La scatoletta della nostra riserva di Tonno all'olio accompagnata da pomodorini

€ 25,00

La scatoletta della nostra riserva di Ventresca all'olio accompagnata da pomodorini

€ 30,00

La scatoletta della nostra riserva di Tarantello all'olio accompagnata da pomodorini

€ 35,00

Antipasti Crudi

Battuto di gambero imperiale, uovo Bio cotto a bassa temperatura e tartufo di Laconi

€ 24,00

Tartara di Tonno Rosso battuta a coltello, spuma di mozzarella, capperi croccanti e uova di pesce

€ 22,00

✓ **Piatto Vegetariano**

Il prezzo di una mezza porzione è ridotto del 35% rispetto al prezzo di una porzione intera. Coperto, Pane di nostra produzione, Acqua microfiltrata inclusi nel prezzo. Servizio 8%

Tutte le pietanze elencate nel menu possono contenere tracce di: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, frutta con guscio, sedano, semi di sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa, solfiti, senape.

- In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale di servizio il libro degli allergeni -

Su disposizione del Ministero della Salute “Regolamento CE n. 853/2004” tutto il pesce servito è abbattuto da -20°C a -197°C. In assenza di prodotti freschi vengono utilizzati prodotti surgelati.

Primi

Riso Carnaroli dell'Oristanese con cavolo viola, mela verde, fonduta di formaggio d'asina, bottarga di tonno (15 minuti)	€ 22,00
Tagliolini di pasta fresca con la crudaiola di Gamberi Rossi, uova di pesce, pomodorino infornato, basilico, limone e tartufo	€ 24,00
Linguine alla "Nicolo" in carta dal 1973 con la Nostra Riserva di Tonno all'olio, capperi Selargini, olive, Gran Campidano e buccia di limone	€ 20,00
✓ Raviolo farcito di patate e fagiolini, pesto alla Carlofortina con basilico, pomodoro e Gran Campidano	€ 16,00

Secondi

Filetto di Tonno Rosso con scaloppa di foie gras, melanzane al limone e salsa al cannonau	€ 32,00
Zuppetta di pesce misto sfilettato in crosta di pane carasau, con taboulè di Cous Cous, filetti di pesce, cozze, gamberi, verdure e buccia di limone	€ 30,00
Baccalà al vapore di camomilla, carciofi, crema di mandorle, cipolline agrodolci e fondo di verdure	€ 28,00
Filetto di Manzo Sardo lisciato all'olio, il suo fondo di cottura e crema di patate all'antica	€ 28,00
Maialino Brado da latte cotto 48 ore a 68° con millefoglie di patate, il suo sugo d'arrosto, grue di cacao	€ 26,00

Dessert & Formaggi

Caco crema di caco, mousse affumicata al cioccolato bianco, terra di castagne, gel al rhum e gelato al muscovado	€ 12,00
Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa ai frutti rossi e gelato al pistacchio (10 minuti)	€ 12,00
Cannoli di pasta fillo farciti con spuma di ricotta di pecora, le salsine in abbinamento e gelato al fior di latte	€ 12,00
Il nostro Birramisù con crema al caffè-birra, spuma di mascarpone, cialda al cacao e gelato al cioccolato	€ 12,00
Composizione di frutta fresca con centrifugato di fragole e gelato al limone	€ 10,00
Gelato di nostra produzione: (la Pallina) Pistacchio, Cioccolato, Fior di latte, Limone e Muscovado	€ 3,00
Il Nostro sorbetto al limone	€ 6,00
Selezione di formaggi con le marmellate in abbinamento	€ 15,00

La mia è una cucina contemporanea che guarda al futuro senza mai dimenticare le sue origini, valorizzando i prodotti del territorio