



Condivisione - Sharing

POLPETTE DI TONNO IN SALSA LEGGERMENTE PICCANTE (10 Pezzi) TUNA MEATBALLS IN A SLIGHTLY SPICY SAUCE	€ 8,00
PAPPA AL POMODORO, COZZE E SALSA VERDE PAPPA AL POMODORO, MUSSELS AND GREEN SAUCE	€ 6,00
CROSTONE DI PANE RUSTICO, GENOVESE DI TONNO, VERDURE, PECORINO E PESTO DI ERBE (2 Pezzi) CROSTONE OF RUSTIC BREAD, GENOESE TUNA, VEGETABLES, PECORINO CHEESE AND HERB PESTO	€ 6,00
BIG TOAST CON TARTARA DI PESCE BIANCO, AVOCADO, SALSA YOGURT ALL'ERBA CIPOLLINA TOAST WITH WHITE FISH TARTARE, AVOCADO, CHIVE YOGHURT SAUCE	€12,00
MONTANARINA CON POMODORO & STRACCIATELLA (2 Pezzi) MONTANARINA WITH TOMATO & STRACCIATELLA	€ 6,00
PANE CROCCANTE, BURRO BUONO & ACCIUGHE DI CETARA CRUSTY BREAD, GOOD BUTTER & ANCHOVIES FROM CETARA	€14,00
PATATINE FATTE IN CASA CON LE NOSTRE SALSE HOMEMADE FRIES WITH OUR SAUCES	€ 5,00
PATATINE FATTE IN CASA CON IL TARTUFO HOMEMADE CHIPS WITH TRUFFLES	€ 8,00

Pizze - Pizza

✓ SUPER- MARGHERITA D.O.C. Impasto a lunga lievitazione, salsa di San Marzano del Vesuvio DOP, fior di latte, datterino infornato, Mozzarella di Bufala DOP Long-leavened dough, San Marzano tomato sauce, fior di latte, datterino tomatoes, Buffalo Mozzarella	€ 12,00
✓ LA PARMIGIANA Impasto a lunga lievitazione, salsa San Marzano BIO, fior di latte, melanzane infornate, crema di melanzane, spuma di Gran Campidano 36m Long-leavened dough, San Marzano tomato sauce, mozzarella, baked eggplant, cream eggplant, Gran Campidano mousse 36m	€ 14,00
“LA “RIMARINARA” Impasto a lunga lievitazione, pomodoro San Marzano del Vesuvio DOP, pomodoro paccatella del Piennolo, acciuga di Cetara, capperi di Selargius, olive infornate e origano siciliano Long-leavened dough, San Marzano tomato sauce, paccatella tomato, desalted anchovy, Sicilian oregano	€ 17,00
LA CARLOFORTINA Impasto a lunga lievitazione, salsa di datterino, fior di latte, il Nostro tonno di Carloforte Riserva sott'olio, crema di basilico, Gran Campidano a scaglie Long-leavened dough, datterino tomato sauce, fior di latte, our tuna Riserva in oil, basil cream from Caloforte, Gran Campidano	€ 18,00
REGINA BIANCA Impasto a lunga lievitazione, fior di latte, stracciatella, Crudo San Daniele “DOP” Con l'aggiunta del tartufo / With the addition of truffles Long-leavened dough, fior di latte, stracciatella, truffle, San Daniele “DOP” ham.	€ 18,00 + € 5,00
CRUDAIOLA Impasto a lunga lievitazione, salsa di San Marzano BIO, datterino confit, gambero crudo, stracciatella, limone & tartufo Long-leavened dough, San Marzano tomato sauce, datterino tomato sauce confit, raw prawn, stracciatella, lemon & truffle	€ 25,00
ICHNOS Impasto a lunga lievitazione, fior di latte, capocollo arrosto, cipolla caramellata, salsa verde, provola affumicata Long-leavened dough, fior di latte, roasted capocollo, caramelized onion, green sauce, smoked cheese	€ 18,00

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

Coperto, Pane di nostra produzione, Acqua microfiltrata inclusi nel prezzo

I Burger Gourmet "tutti accompagnati dalle nostre salse e patatine fresche"

The Gourmet Burgher "all served by our sauces and fresh fries"

LOBSTER	€ 25,00
Pane al burro salato, Astice, pomodoro infornato, lattuga, mayo di Astice e stracciatella, le Nostre Patatine <u>Bread butter of Normandy, ½ Lobster, baked tomato, lettuce and lobster mayo, stracciatella and Our Chips</u>	
NEXT BURGHER	€ 20,00
Pane al burro salato, hamburger di manzo sardo 180 gr., il Nostro Ketchup, cipolla caramellata, provola affumicata e le Nostre Patatine <u>Salted butter bread, Sardinian beef burger 180 gr., caramelized onion, smoked cheese and Our Chips</u>	
PULLED TUNA	€ 18,00
Pane al burro salato e semi tostati, stracotto di Tonno, spinaci, stracciatella e salsa BBQ e le Nostre Patatine <u>Salted butter bread and toasted seeds, tuna stew, spinach, stracciatella and BBQ sauce and Our Chips</u>	

Dolce Dessert

LUNA PARK gelato doppia panna, caramello salato, cioccolato frizzante	€ 8,00
<u>LUNA PARK: Catalan ice cream, salted caramel, fizzy chocolate-almond pralines</u>	
"Willi Wonka", waffel, gelato al fior di latte, cioccolato caldo	€ 8,00
<u>WAFFEL "Willi Wonka", waffles, fior di latte ice cream, hot chocolate</u>	
QUASI TIRAMISU' , pane speziato, Bagna al Maraschino, crema al mascarpone, gelato al cioccolato	€ 8,00
<u>QUASI TIRAMISU', spiced bread, Maraschino, mascarpone cream, chocolate ice cream</u>	

Aperitivi & Cocktails

Aperol Spitz	€ 7,00
<u>Aperol, prosecco, soda, orange</u>	
Hugo Spritz	€ 7,00
<u>St. Germain, prosecco, lime, mint</u>	
Negroni	€ 7,00
<u>Vermouth al mirto, campari, gin, orange</u>	
Americano	€ 7,00
<u>Sweet vermouth, campari, soda, orange</u>	
Gin tonic	
Gin, acqua tonica	
Engine – Gin Mare -Hendrix – Hendrix Lunar – Malfy Originale, Limone, Pompelmo, Arancia – Portofino – Tanqueray 10	
<u>Gin Rosa – Distillerie del Monaco – Norde's – Caorunn – Roku – You - Pigskin – Grifu – Bad Spirits – Genesi – Gran Gin</u>	€ 10,00
<u>Bitter Truth – Gin Mare Capri – N° 3 London Dry Gin – Nikka Coffey – Giniu – Ginnari – Cillario & Marazzi</u>	€ 15,00
Zenzi	€ 8,00
<u>Ginger, ginger ale, vodka, lime, brown sugar</u>	
Bevande gassate	€ 3,00

Caffetteria

<u>Caffè Espresso</u>	€ 2,00
<u>Caffè Decaffeinato</u>	€ 2,00
<u>Cappuccino e Latte macchiato</u>	€ 3,00
<u>Infusi e Tisane</u>	€ 3,00

All dishes listed on the menu may contain traces of:

grains, shellfish, eggs, fish, peanuts, soya, nuts, celery, sesame seeds, lupine, molluscs, sulfur dioxide, sulphites, mustard. In case of allergies or intolerances ask the service personnel in order to meet the allergies book.

On the orders of the Ministry of Health "EC Regulation no. 853/2004" all served fish is shot down from -20 ° C to -197 ° C, in the absence of fresh produce, we used frozen products.

Bread, micro-filtered water included in the price