

Antipasti

La versione croccante della Parmigiana di melanzane agli affumicati di tonno e pesce spada con riduzione di pomodoro, stracciatella, polvere di melanzana e pesto di basilico € 20,00
1-4-7

Polpo di scoglio brasato al balsamico di calamari, crema di patate al limone, indivia all'aceto di ciliegie e fondata di casizolu € 20,00
4-6-13

✓ Pizzaiola croccante di carasau con verdurine infornate, stracchino di capra, capperi, olive essiccate, pesto di basilico e crema di verdure € 16,00
1-3-7-9

Giardino di Mare grigliato: seppie, calamari, mazzancolle, gamberi rossi e cozze su crema di lattuga e facussa (melone di Carloforte) € 25,00
2-4-13

Il Nostro fritto di pesce tra Italia e Giappone con verdurine, filetti di pesce, gamberi e la nostra maionese al wasabi € 22,00
1-2-3-4

La scatoletta della nostra riserva di Tonno all'olio accompagnata da pomodorini € 30,00
4

La scatoletta della nostra riserva di Ventresca all'olio accompagnata da pomodorini € 35,00
4

La scatoletta della nostra riserva di Tarantello all'olio accompagnata da pomodorini € 35,00
4

Antipasti Crudi

GIROTONNO 4 Tagli di Tonno Rosso in varie Declinazioni:

Tonno Tonnato con salsa tonnata e salsa verde -

Tartara con spuma di mozzarella, uova di pesce e polvere di capperi -

Reale in crosta di pane e prosciutto, yogurt greco e fondo bruno -

Ventresca fondo di melanzana e nocciole tostate

1-4-6-7-8

Battuto di gambero imperiale, uovo Bio cotto a bassa temperatura e tartufo Sardo € 25,00
2-3

Tartara di Tonno Rosso battuta a coltello, spuma tiepida di mozzarella, uova di pesce e polvere di capperi € 22,00
4-7

✓ 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%

Allergeni

1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soia 7.Latticini 8.Frutta a guscio
9.Sedano 10.Senape 11.Semi di Sesamo 12.Anidride Solforosa e Solfiti 13.Molluschi 14.Lupini

Primi

Mini Culurgiones di pasta fresca ripieni di carciofi e bottarga, su salsa al vermentino, vongole, fondo di rombo agli agrumi e coste € 22,00
1-3-4-7-9-12-13

Riso Carnaroli dell'Oristanese, calamaretti marinati allo zenzero, crema di fiori di zucca (20 Minuti) € 23,00
7-8-9-13

Tagliolini di pasta fresca con la crudaiola di Gamberi Rossi, uova di pesce, pomodorino infornato, basilico, limone e tartufo estivo € 25,00
1-2-3-7

Linguine alla "Nicolo" in carta dal 1973 con la Nostra Riserva di Tonno all'olio, capperi Selargini, olive, formaggio Gran Campidano e buccia di limone € 22,00
1-4-7

Calamarata di Grani Antichi di Tuili in salsa chiara di frutti di mare, scorfano, datterino e maggiorana € 25,00
1-2-4-9-13

✓ Raviolo alla Carlofortina farcito di patate e fagiolini, pesto di basilico, salsa di pomodoro e formaggio Gran Campidano € 18,00
1-3-7

Secondi

Ventresca di Tonno Rosso in crosta di pane al prosciutto, bietoline ripassate crema di erbe aromatizzate al wasabi € 30,00
1-4-6-8

Filetto di Tonno Rosso con scaloppa di foie gras, melanzane al limone, crema di melanzane e salsa al cannonau € 35,00
4-6-12

Zuppetta Estiva di pesce misto sfilettato in crosta di pane carasau, con taboulè di Cous Cous, filetti di pesce, cozze, gamberi, verdurine e buccia di limone € 35,00
1-2-3-4-9

Baccalà fritto, cavolo cappuccio marinato, salsa allo yogurt, crema di prezzemolo € 28,00
1-4-7

Filetto di pesce bianco scottato, pomodorini all'acqua pazza, cipolla dolce di Banari, acqua di pomodoro € 30,00
4

Filetto di Manzo Sardo lisciato all'olio, il suo fondo di cottura e crema di patate all'antica € 28,00
7-9-12

Maialino Brado da latte cotto 48 ore a 68°, millefoglie di patate, il suo sugo d'arrosto e grue di cacao € 26,00
7-12

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.