

Antipasti

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

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

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

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

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

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

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

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

Antipasti Crudi

GIROTONNO 4 Tagli di Tonno Rosso in varie Declinazioni: € 33,00
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 2-3 € 25,00

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

Allergeni
1.Glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 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 1-3-4-7-9-12-13 € 22,00

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

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

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 1-4-7 € 22,00

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

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

Secondi

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

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

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

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

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

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

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

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.