



# *Menu*





## AVVISO ALLA CLIENTELA

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio ai sensi del Reg. UE 1169/2011 Circolare Ministero della Salute 6/2/2015



# Menu Degustazione

(Prezzo valido solo ad adesione di tutti i commensali del tavolo)

## APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco - Pane Carasau

## ANTIPASTI DI MARE (4 portate)

Insalata di mare - Salmone marinato alla Catalana - Frittelline di neonata  
Cozze e Gamberi in tempura con crema di patate e pancetta croccante

## PRIMI DI MARE

Paccheri ai frutti di mare e scaglie di pecorino sardo  
(Farina di grano tenero, Semola di grano duro, Pecorino, Aglio, Cipolla, Scampetti, Gamberi, Cozze e Vongole)  
Ravioli con vongole, pachino e gamberetti  
(Capesante, Gamberi, Uova pastorizzate, Pachino, Aglio, Olio Extra Vergine d'Oliva)

## SECONDO

1/2 Rombo in crosta di carciofi o di patate con petali di mandorle

## CONTORNO

Insalata mista

## DOLCE A SCELTA

## ACQUA - VINO ESCLUSO

## CAFFÈ/AMARI

**€ 38,00**



## *i Crudi*

RICCI solo su stagione .....	€ 3,00
CARPACCIO DI SALMONE .....	€ 9,00
CARPACCIO DI SPIGOLA .....	€ 9,00
FASOLARI .....	€ 2,00
GAMBERETTI .....	€ 2,00
GAMBERETTI ROSSI (MAZARA DEL VALLO) .....	€ 3,00
GAMBERETTI ROSSI SICILIANI (MAZARA DEL VALLO) .....	€ 6,00
MACEDONIA DI CROSTACEI .....	€ 12,00
Gamberi - Scampi - Gamberi rossi di Mazara del Vallo - Frutti esotici	
OSTRICHE FINES DE CLAIRES .....	€ 3,00
SCAMPETTI .....	€ 2,00
TRIONFO DI CRUDO .....	€ 20,00
Ostrica - Gamberetto rosso di Mazara del Vallo - Mandorla di mare - Scampo - Gamberetto - Tartufo un Fasolaro, Carpaccio misto di Spigola e Salmone - Tartare di tonno - Macedonia di crostacei	
TARTARE DI TONNO CON MELA VERDE E PETALI DI MANDORLE .....	€ 12,00
Tonno - Mela verde - Mandorle - Olio - Sale	

I prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo, sono sottoposti al congelamento preventivo (abbattimento) sanitario ai sensi del Regolamento CE 853/2004. Inoltre ci riserviamo senza preavviso alcuno, di modificare alcune pietanze in relazione alla stagionalità o reperibilità dei prodotti sul mercato.



## *Antipasti di Mare*

**ANTIPASTI MISTI (OTTO VARIETA') ..... € 15,00**

Insalata di mare - Mini burger al pomodoro - Frittelline di neonata - Sautè di cozze - Gamberi in tempura con crema di patate e pancetta croccante - Salmone alla catalana - Polpette di Spigola - Gamberi all'Ananas

**POLPETTE DI MARE CON MAIONESE DI RUGHETTA ..... € 10,00**

Spigola - Zucchine - Olio di semi di girasole - Sale - Farina di grano 00 - Maionese - Rughetta - Patate

**SALMONE ALLA CATALANA ..... € 8,00**

Sedano - Cipolla rossa - Olio extravergine d'oliva - Aceto bianco - Salmone - Pomodoro  
Servito con glassa balsamica - Basilico

**FRITTELLINE DI NEONATA CON PUREA DI PATATE ..... € 8,00**

Neonata - Farina - Patate - Uova - Zucca - Fecola di patate - Sale - Olio di semi di girasole - Burro

**GAMBERI ALL'ANANAS SU CESTINO DI PECORINO GRIGLIATO ..... € 10,00**

Gamberi - Ananas - Panna - Zafferano - Pecorino - Olio extravergine d'oliva - Cipolla

**INSALATA DI BOTTARGA ALLA CAMPIDANESE ..... € 12,00**

Bottarga - Pane carasau - Sedano - Pecorino - Pomodoro pachino - Olio extra vergine d'oliva

**INSALATA DI MARE ..... € 10,00**

Seppia - Polpo - Sedano - Carote - Olive - Pomodoro pachino - Aceto bianco - Prezzemolo  
Olio extra vergine d'oliva

**MINI BURGER AL POMODORO (5PZ.) ..... € 8,00**

Farciti con tonno affumicato - Marmellata di albicocche - Crema di pecorino - Pomodoro - Lievito - Sale  
Olio extra vergine di oliva - Sesamo - Uova

**SALUMI DI MARE ..... € 13,00**

Tonno - Pesce spada - Salmone - Bottarga di muggine - Olio extra vergine d'oliva  
Salsiccia di bottarga con pistacchio - Burro



## *Antipasti di Mare*

MOSCARDINI FRITTI O ALLA GRIGLIA .....	€ 9,00
Moscardini - Farina di semola - Sale - Olio di semi di girasole	
ZUPPA DEL KARALIS .....	€ 20,00
Cozze - Vongole - Mandorle - Fasolari - Scampi - Gamberetti - Pomodoretto fresco - Pane Olio extra vergine d'oliva - Aglio - Cipolla - Basilico - Prezzemolo	
SAUTÈ DI COZZE .....	€ 10,00
Cozze - Olio extra vergine di oliva - Aglio - Vino bianco - Prezzemolo	
SAUTÈ DI TELLINE .....	€ 16,00
Telline - Olio extra vergine di oliva - Aglio - Vino bianco - Prezzemolo	
SAUTÈ DI VONGOLE VERACI .....	€ 15,00
Vongole veraci - Olio extra vergine di oliva - Aglio - Prezzemolo	
GAMBERI IN TEMPURA CON CREMA DI PATATE E PANCETTA CROCCANTE .....	€ 9,00
Gamberi - Farina - Patate - Pancetta - Olio di semi vari	

## *Antipasti di Terra*

BRUSCHETTE con crema di pecorino sardo o pomodoro .....	€ 8,00
LA BARBARICINA, TRIONFO DI PRODOTTI TIPICI SARDI .....	€ 15,00
Prosciutto - Pecorino con miele - Salame - Salsiccia - Ricotta vaccina con miele - Bruschetta al pomodoro Bruschetta con crema di pecorino - Carciofi sott'olio - Peperoncino ripieno - Olive sarde	
PECORINO SARDO ALLA GRIGLIA .....	€ 8,00
PECORINO SARDO con miele e marmellata d'albicocca .....	€ 8,00
RICOTTA SARDA VACCINA servita con miele millefiori .....	€ 6,00



## Primi Piatti di Mare

- “LORIGHITTAS” ..... € 18,00  
Ricci di Cabras - Gamberi di Mazara - Bottarga di Muggine
- CALAMARATA CON SCORFANO, PUNTE DI ASPARAGI E MANDORLE ..... € 15,00  
Olio extravergine d’oliva - Pomodori pachino - Aglio - Cipolla
- RAVIOLI ..... € 15,00  
Spigola - Gamberi - Vongole - Farina di semola - Zucchine - Patate - Uova - Pomodori  
Olio extravergine d’oliva - Olio di semi di girasole - Aglio - Cipolla - Prezzemolo - Basilico
- FREGOLA ALLA CARLOFORTINA CON FRUTTI DI MARE ..... € 14,00  
Scampi - Gamberi - Calamari - Cozze - Vongole - Pomodori pachino - Farina di semola  
Olio extravergine d’oliva - Aglio - Cipolla -
- LINGUINE AI FRUTTI DI MARE ..... € 14,00  
Linguine - Scampi - Gamberi - Calamari - Cozze - Vongole - Olio extra vergine d’oliva  
Pomodoro - Basilico - Aglio - Sale - Prezzemolo
- TAGLIOLINI ALL’ASTICE (CON MEZZO ASTICE) ..... € 21,00  
Linguine di semola di grano duro - Astice - Misto uovo pastorizzato - Pomodori pachino - Aglio  
Olio extravergine d’oliva - Sale - Prezzemolo - Basilico
- MALLOREDDUS ALLA GALLURESE (GNOCCHETTI SARDI) ..... € 14,00  
Gnocchetti - Spigola - Olive - Vongole veraci - Pomodorini pachino  
Aglio - Olio extravergine d’oliva - Prezzemolo
- LINGUINE AL GORGONZOLA E GAMBERI ..... € 14,00  
Gamberi - Gorgonzola - Pachino - Olio extravergine - Cipolla - Aglio
- PACCHERO ALLA CAGLIARITANA ..... € 15,00  
Paccheri - Cozze - Vongole - Gamberi - Calamari - Scampi - Pecorino sardo  
Olio extravergine di oliva - Cipolla - Aglio
- PIZZUDOS NUORESI IN CREMA DI SCAMPI ..... € 14,00  
Raviolone ripieno di formaggio primo sale - Scampi - Panna - Pomodoro - Aglio - Olio extravergine d’oliva



## *Primi Piatti di Mare*

SPAGHETTI ALLE TELLINE ..... € 16,00

Olio extravergine d'oliva - Aglio - Sale - Telline - Prezzemolo

SPAGHETTI AI RICCI DI CABRAS (SOLO DI STAGIONE) ..... € 18,00

Spaghetti - Ricci di mare - Aglio - Olio extravergine d'oliva - Sale - Prezzemolo

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI ..... € 14,00

Spaghetti - Vongole - Aglio - Olio extravergine d'oliva - Sale - Prezzemolo

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI CABRAS ..... € 16,00

Spaghetti - Vongole - Aglio - Olio extra vergine d'oliva - Bottarga di muggine

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI ..... € 13,00

Scampi - Riso - Panna - Pomodoro - Olio extravergine d'oliva - Aglio - Sale

## *Primi Piatti di Terra*

CULURGIONES DI RICOTTA AL POMODORO E PECORINO ..... € 14,00

con ricotta, farina di grano, aglio, olio extravergine d'oliva, basilico, menta, patate, formaggio vaccino

GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE ..... € 14,00

Pomodoro, finocchiella, salsiccia, zafferano, farina di grano, olio extravergine d'oliva, cipolla

PIZZUDOS AL POMODORO ..... € 14,00

Raviolone ripieno di formaggio primo sale, semola di patate, farina di grano, sale, pomodoro, formaggio, olio extra vergine d'oliva, cipolla

PIZZUDOS CON GORGONZOLA E NOCI ..... € 14,00

Farina di grano, sale, farina di semola, patate, gorgonzola, noci, panna, olio extravergine d'oliva





## Secondi Piatti di Mare

SCORFANO AL GUAZZETTO .....	€ 24,00
Scorfano - pomodoro - aglio - cipolla - olio extra vergine di oliva	
ASTICE ALLA CATALANA (L'ETTO) .....	€ 7,00
Astice - sedano - pomodori ciliegino - sale - cipolla di Tropea - aceto - basilico - patate olio extra vergine di oliva	
CALAMARO ALLA GRIGLIA Calamaro - Olio di semi di girasole .....	€ 18,00
CODA DI ROSPO ALLA VERNACCIA .....	€ 24,00
Coda di rospo - Olive sarde - Cipolla di Tropea caramellata - Olio extra vergine d'oliva Sale - Vino bianco - Farina di grano 00	
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI .....	€ 18,00
Calamari - Gamberi - Farina di semola - Olio di semi di girasole - Sale - Prezzemolo	
FRITTURA DI PARANZA MIX (MERLUZZI - TRIGLIE) Olio di semi di girasole - Farina di semola	€ 22,00
ORATA AL FORNO CON PATATE .....	€ 20,00
Orata - Patate - Olio extravergine d'oliva - Sale - Pan grattato - Pachino Prezzemolo - Olio di semi di girasole - Olive	
ROMBO IN CROSTA DI ASPARAGI CON PETALI DI MANDORLE E PACHINO .....	€ 20,00
Rombo - Asparagi - Mandorle - Olio extra vergine d'oliva - Sale - Pan grattato - Pomodori pachino	
ROMBO IN CROSTA DI PATATE CON PACHINO .....	€ 20,00
Rombo - Patate - Pomodori pachino - Olio extra vergine d'oliva - Sale - Pan grattato - olio di semi di girasole	
S. PIETRO ALLA MUGNAIA .....	€ 24,00
Burro - Limone - Prezzemolo - Olio extra vergine d'oliva - Sale - Farina di grano	
GRIGLIATA MISTA .....	€ 18,00
Scampi - Polpo - Mazzancolle - Calamari** - Trancio di spigola - Olio di semi di girasole	
SCAMPI .....	€ 18,00
Scampi - Olio di semi di girasole	



## *Secondi Piatti di Mare*

SPIGOLA AL SALE (MINIMO DUE PORZIONI) ..... € 40,00

Sale grosso

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO ..... € 22,00

Tonno - Pistacchi - Olio di semi di girasole - Servita con glassa di aceto balsamico

ZUPPA DI CROSTACEI ALLA CARLOFORTINA ..... € 35,00

Astice - Cozze - Vongole - Gamberoni di Mazara del Vallo - Scampi - Mazzancolle - Pomodoro  
Bruschette - Olio extra vergine d'oliva - Aglio - Basilico - Cipolla

POLPO ARROSTO CON PUREA DI PATATE ..... € 20,00

Polpo - Patate - Burro - Olio di semi di girasole

BACCALÀ GRIGLIATO ..... € 20,00

Pecorino - Pinoli - Pomodori secchi

## *Secondi Piatti di Terra*

BISTECCA DI MANZO ..... € 18,00

Bistecca di manzo - Olio extravergine d'oliva - Sale

MAIALINO SARDO AL FORNO CON PATATE ..... € 20,00

Solo su ordinazione per un minimo di 4 persone

Olio extra vergine d'oliva - Sale - Patate



## *il nostro Pane*

PANE CARASAU .....	€ 2,00
Lievito - Sale - Semola - Farina di grano duro - Olio extravergine d'oliva	
PANE CIVRAXIU FATTO IN CASA .....	€ 3,00
Lievito di birra - Sale - Farina di grano duro	

## *i Contorni*

ASPARAGI ALL'AGRO .....	€ 8,00
Asparagi - Sale - Olio extra vergine d'oliva	
ASPARAGI SGALOPPATI CON LARDO DI SARDEGNA .....	€ 8,00
Asparagi - Lardo - Sale	
INSALATA MISTA .....	€ 5,00
Radicchio - Pomodori - Lattuga - Sedano - Finocchio - Noci - Mandorle - Uva sultanina	
INSALATA VERDE (LATTUGA) .....	€ 4,00
VERDURA DI STAGIONE SALTATA IN PADELLA o ALL'AGRO .....	€ 5,00
Verdure di stagione - Olio extra vergine d'oliva - Sale	
PATATE FRITTE .....	€ 5,00
Patate - Olio di semi di girasole - Sale	
PATATE AL FORNO CON OLIVE E PACHINO .....	€ 6,00
Patate - Olio extra vergine d'oliva - Sale - Pan grattato - Prezzemolo - Olive - Pomodori pachino	
RADICCHIO CON NOCI IN RESTRIZIONE DI GORGONZOLA .....	€ 6,00
Radicchio - Noci - Gorgonzola - Panna	
VERDURE GRIGLIATE .....	€ 6,00
Zucchine - Melanzane - Radicchio - Olio di semi di girasole	



## Bevande

ACQUA MICROFILTRATA ORION H20 .....	€ 2,00
BIRRA ICHNUSA DI PRODUZIONE SARDA .....	€ 5,00
AMARI .....	€ 5,00
COCA COLA (1 LITRO) .....	€ 5,00
COCA COLA (LATTINA 33 CL) .....	€ 3,00
CAFFÈ .....	€ 2,00

## Dessert e frutta

SEMIFREDDO MIELE E ARANCIA .....	€ 7,00
Sbriciolata di Mandorle - Scorza di Arancia	
MIRTOMISU' .....	€ 7,00
Uova - Farina di grano 00 - Savoiarda - Mirto - Zucchero - Mascarpone - Cioccolato fondente	
AMARETTI SARDI E PARDULAS Zucchero semolato - Mandorle - Uova .....	€ 7,00
SOUFFLÈ AL PECORINO SARDO Pecorino - Zucchero semolato - Miele - Uova .....	€ 7,00
GELATO FATTO IN CASA (CREMA) .....	€ 7,00
Latte - Uova - Zucchero semolato - Servito con ciotola di millefoglie	
SEADAS (DOLCE TIPICO SARDO A BASE DI SEMOLA, FORMAGGIO E MIELE) .....	€ 7,00
Semola - Strutto - Olio di semi di girasole - Formaggio e miele	
SEMIFREDDO AL TORRONE SARDO DI TONARA .....	€ 7,00
Uova - Zucchero a velo - Panna - Mandorle - Nocciole - Albume d'uovo - Miele - Noci - Cioccolato - Caramello	
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CALDO NERO CON CUORE MORBIDO .....	€ 7,00
Latte - Cioccolato al 72% - Cacao - Uova - Zucchero semolato - Farina - Burro	
TAGLIATA DI FRUTTA MISTA DI BOSCO E ESOTICA .....	€ 8,00
SORBETTO AL LIMONE .....	€ 6,00
CIALDINA CON CREMA PASTICCERA E FRAGOLE .....	€ 7,00
Uova - Burro - Farina 00 - Zucchero semolato - Acqua - Sale - Latte - Vanillina - Zucchero a velo - Latte - Fragole	
BICCHIERINO CON CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO E FRUTTI DI BOSCO .....	€ 7,00
BAVARESE ALLA GIANDUIA CON CROCCANTINO .....	€ 7,00