



Menu





DEGUSTAZIONE SARDA

APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco
Pane Carasau

ANTIPASTI DI MARE (4 PORTATE)

Gamberi all'ananas
Burrida
Bottarga
Barchittas

PRIMI DI MARE

Paccheri ai frutti di mare e scaglie di pecorino sardo
Fregola alla Carlofortina

SECONDO

Scorfano alla vernaccia con olive

CONTORNO

Insalata misticanza e frutta secca

DOLCE

a scelta
Seadas
Semifreddo al torrone
Dolci secchi sardi

Caffè/Amari
Vini esclusi

 € 40,00 



I CRUDI

PERSEBES

€ 3,00 cad.

OSTRICHE REGAL/SANDALIA/ROXAL

€ 5,00 cad.

OSTRICHE FINES DE CLAIRE

€ 4,00 cad.

RICCI SOLO DI STAGIONE

€ 4,00

CARPACCIO DI SALMONE* *

€ 12,00

CARPACCIO DI SPIGOLA* *

€ 12,00

FASOLARI

€ 2,00 cad.

PATELLE*

€ 2,00 cad.

GAMBERETTI GOBBETTI* *

€ 2,00

GAMBERETTI ROSSI*

Mazara del Vallo
€ 3,00 cad.

GAMBERONI ROSSI SICILIANI*

Mazara del Vallo
€ 6,00 cad.

MACEDONIA DI CROSTACEI

Gamberi, Scampi, Gamberi rossi di Mazara del Vallo, Frutti esotici
€ 15,00

CAPRESE DI MAZARA

Tomino e gamberi rossi di Mazara
€ 15,00

PANNOCCHIE DI MARE / CANNOLICCHI / SCAMPETTI

€ 2,00 cad.

TARTARE DI SALMONE* *

marinato con arancio e servito con sesamo e mirtili
€ 15,00

TARTARE DI TONNO* *

con mela verde e mandorle
€ 15,00

TRIONFO DI CRUDO

Ostrica, Gamberetto rosso di Mazara del Vallo*, Mandorla di mare, Scampo*, Gamberetto*, Tartufo, Fasolaro, Carpaccio misto di spigola* * e salmone*, tartare di tonno* *, macedonia di crostacei* *
€ 23,00

TRIONFO DI CRUDO IMPERIALE

solo su disponibilità
Riccio, Capasanta, Ostrica Royal, Ostrica Sandalia, Ostrica Regal, Persebes, Ostrica, Gamberetto rosso di Mazara del Vallo* Mandorla di mare, Scampo*
Gamberetto*, Tartufo, Fasolari, Carpaccio misto di Spigola** e Salmone**
Tartare di tonno**, Macedonia di crostacei*
€ 45,00

CARPACCIO DEL PESCATORE

€ 15,00

***Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3*

**Prodotto congelato. Il prodotto rispetta i requisiti previsti dalla nota del Ministero della Salute 4379 del 17/02/2011*



ANTIPIASTI DI MARE

ANTIPASTI MISTI (OTTO VARIETA')

insalata di mare, mini burger al pomodoro, frittelline di neonata**, sauté di cozze, gamberi in tempura con crema di zucca e pancetta croccante, salmone alla catalana, polpette di spigola, paninetti farciti con tonno affumicato, crema di pecorino sardo e marmellata di albicocca (gli ingredienti possono variare a seconda della stagione)

€ 16,00

POLPETTE DI MARE CON MAIONESE DI RUGHETTA

spigola, zucchine, olio di semi di girasole, sale, farina di grano 00, maionese, rughetta, patate

€ 10,00

SALMONE ALLA CATALANA

sedano, cipolla rossa, olio extravergine d'oliva, sale, salmone, pomodoro, basilico, arancia, cipolla rossa, zucchero di canna, scorza di limone, avocado

€ 10,00

FRITTELLINE DI NEONATA CON PUREA DI PATATE

neonata** farina, patate, uova, zucca, fecola di patate, sale, olio di semi di girasole, burro

€ 10,00

GAMBERI ALL'ANANAS SU CESTINO DI PECORINO GRIGLIATO

gamberi, ananas, panna, zafferano, pecorino, olio extravergine d'oliva, cipolla

€ 13,00

INSALATA DI BOTTARGA ALLA CAMPIDANESE

bottarga, pane carasau, pecorino, pomodoro pachino, carciofi, olio extra vergine d'oliva

€ 15,00

INSALATA DI MARE

seppia**, polpo**, sedano, carote, olive, pomodoro pachino, aceto bianco, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva

€ 12,00

MOSCARDINI FRITTI O ALLA GRIGLIA

moscardini**, farina di semola, sale, olio di semi di girasole

€ 10,00

**prodotto decongelato



BARCITTAS

CON CREMA DI PECORINO, SPADA AFFUMICATO E MARMELLATA DI ALBICOCCA

€ 10,00 (4 pz)

BIGNE' DI BURRIDA SARDA

con pesce palombo, noci, cipolla, uova, farina, olive, olio extra vergine e aceto

€ 10,00 (4 pz)

SALUMI DI MARE

tonno**, pesce spada**, salmone**, bottarga di muggine, olio extravergine d'oliva, salsiccia di bottarga con pistacchio, burro

€ 15,00

ZUPPA DEL KARALIS

cozze, vongole, mandorle, fasolari, scampi**, gamberetti**, pomodoretto fresco, pane, olio extravergine d'oliva, aglio, cipolla, basilico, prezzemolo

€ 20,00

SAUTÉ DI COZZE

cozze, olio extravergine di oliva, aglio, vino bianco, prezzemolo

€ 12,00

SAUTÉ DI TELLINE

telline, olio extravergine di oliva, aglio, vino bianco, prezzemolo

€ 16,00

SAUTÉ DI VONGOLE VERACI

vongole veraci, olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo

€ 16,00

ANTIPIASTI DI TERRA

BARCITTAS DI CARASAU

con catalana o crema di pecorino sardo

€ 8,00

PECORINO SARDO ALLA GRIGLIA

€ 8,00

PECORINO SARDO

con miele e marmellata d'albicocca

€ 8,00

LA BARBARICINA,

TRIONFO DI PRODOTTI TIPICI SARDI

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

€ 15,00

**prodotto decongelato



PRIMI PIATTI DI MARE

STROZZAPRETI

ricci di Cabras, gamberi di Mazara del Vallo**, bottarga di muggine, uova, farina, olio extra vergine d'oliva, aglio, cipolla

€ 20,00

RAVIOLI

spigola, gamberi**, vongole, farina di semola, zucchine, patate, uova, pomodori, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, aglio, cipolla, prezzemolo, basilico

€ 16,00

FREGOLA ALLA CARLOFORTINA CON FRUTTI DI MARE

scampi**, gamberi**, calamari**, cozze, vongole, pomodori pachino, farina di semola, olio extravergine d'oliva, aglio, sale, basilico, prezzemolo

€ 15,00

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

linguine di semola di grano duro, scampi**, gamberi*, calamari*, cozze, vongole, pomodoro pachino, basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, cipolla, prezzemolo

€ 15,00

LINGUINE ALL'ASTICE (CON MEZZO ASTICE)

linguine di semola di grano duro, astice, pomodori pachino, aglio, cipolla, olio extravergine d'oliva, sale, prezzemolo, basilico

€ 23,00 (l'etto)

LINGUINE ALL'ASTICE BLU (CON MEZZO ASTICE)

linguine di semola di grano duro, astice blu, pomodori pachino, aglio, cipolla, olio extravergine d'oliva, sale, prezzemolo, basilico

€ 10,00 (l'etto)

LINGUINE AL GRANCHIO

linguine di semola di grano duro, pasta granchio, pomodori pachino, aglio, cipolla, olio extravergine d'oliva, sale, prezzemolo, basilico

€ 20,00

MALLOREDDUS ALLA GALLURESE (GNOCCHETTI SARDI)

gnocchetti, spigola, olive, vongole veraci, pomodorini pachino, aglio, olio extravergine d'oliva, prezzemolo

€ 16,00



SPAGHETTONI TRAFILATI AL BRONZO (COCCO)

con mazzancolle, pistacchio e uova di salmone

€ 20

RISOTTO ALLA PESCATORA

€ 15

PACCHERO ALLA CAGLIARITANA

paccheri, cozze, vongole, gamberi, calamari, scampi, pecorino sardo, olio extravergine di oliva, cipolla e aglio

€ 15,00

PACCHERO ALL'ARAGOSTA (CON MEZZA ARAGOSTA)

€ 15 l'etto

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

spaghetti, vongole, aglio, olio extravergine di oliva, sale, prezzemolo

€ 15,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI CABRAS

spaghetti, vongole, aglio, olio extravergine d'oliva, bottarga di muggine

€ 18,00

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

scampi**, riso, panna, pomodoro, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale

€ 14,00

PIZZUDOS ALLA CREMA DI SCAMPI

raviolone ripieno di formaggio primo sale, scampi**, patate, acqua, farina

€ 14,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

CULURGIONES DI RICOTTA AL POMODORO E PECORINO

con ricotta, farina, aglio, olio extravergine d'oliva, basilico

€ 14,00

GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE

pomodoro, finocchiella, salsiccia sarda, zafferano,

farina, olio extravergine d'oliva

€ 14,00

PIZZUDOS AL POMODORO

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

€ 14,00

PIZZUDOS CON GORGONZOLA E NOCI
farina, sale, semola, patate, gorgonzola, noci, panna, olio extravergine

€ 14,00



SECONDI PIATTI DI MARE

ARAGOSTA ALLA CATALANA TROPICALE

mango, pompelmo, avocado, basilico, cipolla rossa, pachino rosso, pachino giallo,
olio extra vergine d'oliva, sale

€ 15,00 (l'etto)

CARABINEROS ALLA GRIGLIA O ALLA CATALANA

€ 15,00 (l'etto)

SANPIETRO IN CROSTA DI CARCIOFI

carciofi, olio extra vergine d'oliva, mandorle

€ 24,00

SCOREFANO AL GUAZZETTO CON OLIVE SARDE

scorfano, pomodoro, aglio, cipolla, olio extra vergine di oliva

€ 24,00

ASTICE ALLA CATALANA

astice, sedano, pomodori ciliegino, sale, cipolla di Tropea,
aceto, basilico, patate, olio extravergine di oliva

€ 9,00 (l'etto)

ASTICE BLU ALLA CATALANA

astice blu, sedano, pomodori ciliegino, sale, cipolla di Tropea,
aceto, basilico, patate, olio extravergine di oliva

€ 10,00 (l'etto)

CALAMARO** ALLA GRIGLIA

calamaro, olio di semi di girasole

€ 20,00

CODA DI ROSPO DI ORISTANO ALLA VERNACCIA

coda di rospo, olive sarde, cipolla di Tropea caramellata,
olio extravergine di oliva, sale, vino bianco, farina di grano 00

€ 24,00

FRITTURA DI CALAMARI

olio extravergine di oliva, sale, vino bianco, farina di grano 00

€ 20,00

SPIGOLA PER DUE AL SALE O AL FORNO CON PATATE

€ 50,00 (due porzioni)

**prodotto decongelato



ORATA O SPIGOLA AL FORNO CON PATATE

patate, olio extravergine d'oliva, sale, pan grattato, pachino, prezzemolo,
olio di semi di girasole, olive

€ 20,00

ROMBO IN CROSTA DI PATATE CON PACHINO O

IN CROSTA DI CARCIOFI CON PETALI DI MANDORLE E PACHINO

rombo, patate, pomodori pachino, olio extra vergine d'oliva, sale, pan grattato,

€ 22,00

GRIGLIATA MISTA

scampi**, mazzancolle**, calamari*, trancio di spigola, olio di semi di girasole

€ 20,00

SCAMPI GRATINATI CON MANDORLE

scampi** , olio di semi di girasole, pane grattugiato, olio extra vergine d'oliva, mandorle

€ 20,00

GAMBERONI DI MAZARA DEL VALLO AL MIRTO

gamberoni**, olio extra vergine d'oliva, mirto, panna, aceto balsamico

€ 25,00

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO

tonno** , pistacchi, olio di semi di girasole, servita con glassa di aceto balsamico

€ 24,00

ZUPPA DI CROSTACEI ALLA CARLOFORTINA

astice, cozze, vongole, gamberoni di Mazara del Vallo**, scampi**, mazzancolle**
pomodoro, bruschette, olio extra vergine d'oliva, aglio, basilico, cipolla

€ 35,00

PESCATO DEL GIORNO

€ 25,00 (su disponibilità)

SECONDI PIATTI DI TERRA

BISTECCA DI MANZO

olio extravergine di oliva, sale

€ 18,00

MAIALINO SARDO AL FORNO

CON PATATE

solo su ordinazione per un minimo di
4 persone

olio extra vergine di oliva, sale, patate

€ 22,00

**prodotto decongelato



CONTORNI

ASPARAGI ALL'AGRO
asparagi*, sale, olio extra vergine d'oliva
€ 8,00

INSALATA MISTA
radicchio, pomodori, lattuga, sedano, finocchio, uva sultanina, noci,
mandorle e frutti di bosco
€ 5,00

INSALATA VERDE (LATTUGA)
€ 4,00

VERDURA DI STAGIONE SALTATA IN PADELLA O ALL'AGRO
verdure di stagione, olio extravergine d'oliva, sale
€ 6,00

PATATE FRITTE
patate**, olio di semi di girasole, sale
€ 5,00

PATATE AL FORNO CON OLIVE E PACHINO
patate, olio extra vergine d'oliva, sale, pan grattato, olive, pomodori pachino
€ 6,00

RADICCHIO CON NOCI IN RESTRIZIONE DI GORGONZOLA
radicchio, noci, gorgonzola, panna
€ 6,00

VERDURE GRIGLIATE
zucchine, melanzane, radicchio, olio di semi di girasole
€ 6,00

**prodotto decongelato



DESSERT E FRUTTA

CHEESECAKE
crema di formaggio fresco, ricoperta di
gelée al lampone su biscotto crumble
€ 7,00

MOUSSE MOU
biscotto Oreo, zucchero, arachidi, latte e
cioccolato bianco
€ 7,00

TIRAMISU' AL PISTACCHIO
uova, zucchero, pistacchio, panna, cioccolato
bianco, biscotti
€ 8,00

**TAGLIATA DI FRUTTA MISTA DI BOSCO
E ESOTICA**
€ 8,00

SORBETTO AL LIMONE
€ 6,00

SEADAS
(DOLCE TIPICO SARDO A BASE DI
SEMOLA, FORMAGGIO E MIELE)
semola, strutto, olio di semi di girasole,
formaggio e miele
€ 8,00

**SEMIFREDDO AL TORRONE SARDO
DI TONARA**
uova, zucchero a velo, panna, mandorle,
nocciole, albume d'uovo, miele, noci,
cioccolato, caramello
€ 7,00

**SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CALDO NERO
CON CUORE MORBIDO**
latte, cioccolato al 72%, cacao, uova,
zucchero semolato, farina, burro
€ 7,00

**CIALDINA CONCON CREMA PASTICCERA,
SCAGLIE DI CIOCCOLATO
E FRAGOLE**
uova, burro, farina 00, zucchero semolato,
acqua, sale latte, vanillina,
zucchero a velo, fragole
€ 7,00

**prodotto decongelato



IL NOSTRO PANE

PANE CARASAU (PANE FRESSA)

lievito, sale, semola, farina di grano duro, olio extravergine di oliva

€ 2,00

PANE CIVRAXIU FATTO IN CASA

lievito di birra, sale, farina di grano duro

€ 3,00

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA

orion h2o

€ 2,00

BIRRA ICHNUSA

birra di produzione sarda

€ 5,00

COCA COLA

botiglia da un litro

€ 5,00

COCA COLA

lattina da 33 cl

€ 3,00

AMARI

€5,00

CAFFÈ

€ 2,50

