



Menù





Menu' Degustazione

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

APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco - Pane Carasau

ANTIPASTI DI MARE (4 portate)

Gamberi all'Ananas - Paninetto al pomodoro con
crema di formaggio, spada affumicato e marmellata di
albicocca-Barchittas con carciofi, bottarga e pecorino
sardo-Polpette spigola e zucchini

PRIMI DI MARE

Strozzapreti con anemoni di mare, ricci e bottarga
(Farina di grano tenero - Anemoni - Ricci di mare - Bottarga di
muggine)

Fregula alla Carlofortina con frutti di mare e pecorino
sardo

(Pasta di semola - Olio evo - Cipolla - Cozze - Vongole - Calamari -
Scampi - Gamberi - Pecorino sardo)

SECONDO

Ricciola alla vernaccia, olive sarde, carciofi e
pomodoro pachino

(Olio evo - Cipolla - Aglio - Prezzemolo - Olive - Carciofi - Pachino)

CONTORNO

Insalata di misticanza, frutta secca e frutti di bosco

DOLCE A SCELTA
ACQUA - VINO ESCLUSO
CAFFÈ/AMARI

€ 45,00



“Dalla Barca”

TARTUFI (Prezzo cad.)	€ 2,00
PERSEBES (Prezzo cad.)	€ 3,00
OSTRICHE SANDALIA (Prezzo cad.)	€ 5,00
OSTRICHE FINES DE CLAIRE (Prezzo cad.)	€ 4,00
OSTRICHE BELON (Prezzo cad.)	€ 7,00
OSTRICHE REGAL ORO (Prezzo cad.)	€ 8,00
RICCI solo su stagione (Prezzo cad.)	€ 4,00
CARPACCIO DI SALMONE	€ 12,00
CARPACCIO DI SPIGOLA	€ 12,00
FASOLARI (Prezzo cad.)	€ 2,00
CAVIALE BELUGA SIBERIAN 10g (servito con burro aromatizzato e frutti di bosco)	€ 20,00
GAMBERETTI GOBBETTI (Prezzo cad.)	€ 2,00
GAMBERETTI ROSSI * MAZARA DEL VALLO (Prezzo cad.)	€ 4,00
GAMBERONI ROSSI SICILIANI * MAZARA DEL VALLO (Prezzo cad.)	€ 8,00
SCAMPETTI */ PANNOCCHIE DI MARE / CANNOLICCHI (Prezzo cad.)	€ 3,00
TARTARE DI TONNO (Con avocado, mandorle e olive taggiasche)	€ 16,00
TARTARE DI CAPESANTA (con kiwi e pistacchio)	€ 15,00
TRIONFO DI CRUDO	€ 23,00
Ostrica fin de claire - Gamberetto rosso* di Mazara del Vallo - Mandorla di mare - Scampo* - Gamberetto* - Tartufo- Fasolaro - Carpaccio misto di Spigola e Salmone - Tartare di tonno - Capasanta con kiwi e pistacchio	
TRIONFO DI CRUDO IMPERIALE solo su disponibilità	€ 45,00
Riccio - Capasanta - Ostrica Fin de claire - Ostrica Sandalia - Ostrica Regal - Persebes Gamberetto* rosso di Mazara del Vallo - Mandorla di mare - Scampo* - Gobbetto* - Tartufo Fasolaro - Carpaccio misto di Spigola e Salmone - Tartare di tonno - Tartare di capesanta con kiwi e pistacchio (ogni 2 persone anche caviale beluga siberian)	
ARAGOSTELLE*	€ 10,00
Congelate a bordo (olio, sale e lime)	

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

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva



Antipasti di Mare

Antipasti misti di Mare

INSALATA DI MARE - BARCHITTAS DI CARASAU CON BOTTARGA, CARCIOFI E PECORINO SARDO - SOUTÈ DI COZZE - FRITTELLINE DI NEONATA CON PUREA DI PATATE - POLPETTE SPIGOLA E ZUCCHINE CON MAIONESE DI RUGHETTA - SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E FINOCCHIETTO ALLA CATALANA - PANINETTO AL POMODORO CON SPADA AFFUMICATO, CREMA DI PECORINO E MARMELLATA DI ALBICOCCA - GAMBERI ALL'ANANAS SU CESTINO DI PECORINO GRIGLIATO. € 16,00

(Eventuali variazioni saranno enunciate al momento)

INSALATA DI MARE € 12,00

Seppia** - Polpo** - Sedano - Carote - Olive - Pomodoro pachino - Aceto bianco - Prezzemolo
Olio evo – sepioline* - polipetti*

BARCHITTAS DI BOTTARGA ALLA CAMPIDANESE (4 pz.) € 12,00

Carciofi - pane carasau - bottarga di muggine - pecorino sardo - olio evo

SOUTÈ DI COZZE € 12,00

Cozze - Olio evo - Aglio - Vino bianco - Prezzemolo

FRITTELLINE DI NEONATA CON PUREA DI PATATE E SPINACI. € 10,00

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

POLPETTE DI MARE SU MAIONESE DI RUGHETTA (4 pz.) € 10,00

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

GAMBERI ALL'ANANAS SU CESTINO DI PECORINO GRIGLIATO

E ZAFFERANO (4 pz.) € 13,00

Gamberi** - Ananas - Panna - Zafferano - Pecorino - Olio evo - Cipolla

SALMONE SCOZZESE MARINATO AGLI AGRUMI E FINOCCHIETTO ALLA CATALANA € 10,00

Sedano - Cipolla rossa - Olio evo - Sale – Salmone scozzese - Pomodoro - Basilico - Arancia
Cipolla rossa - Zucchero di canna - Scorza di Limone - Avocado - Finocchitto - Arancia

PLATEAU CALVISIUS ROYAL. € 40,00

Salmone selvaggio non plus ultra affumicato - Acciughe del cantabrico - Caviale (12 anni) - Petali di caviale pressato di storione serviti con burrata, crostini, burro aromatizzato al lime, bottarga di muggine e sedano – calice di champagne (Paul Goerg)



Antipasti di Mare

MOSCARDINI FRITTI O ALLA GRIGLIA € 12,00
Occhi di canna* - Farina di semola - Sale - Olio di semi di girasole

ZUPPA DEL KARALIS € 20,00
Cozze - Vongole - Mandorle - Fasolari - Scampi** - Gamberetti** - Pomodoretto fresco - Pane
Olio evo - Aglio - Cipolla - Basilico - Prezzemolo

SOUTÈ MISTO DI FRUTTI DI MARE (Secondo il pescato del giorno) € 18,00

Antipasti di Terra

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 O MARMELLATA DI ALBICOCCHES € 8,00

BARCITTAS TOSTATE CON INSALATA CATALANA (4 pz.) € 8,00
Pomodoro - Basilico - Cipolla rossa - Sedano - Olio evo - Sale - Aceto

**Prodotto decongelato.



Primi piatti di Mare

STROZZAPRETI CON ANEMONI DI MARE, RICCI E BOTTARGA € 20,00
Uova - Farina - Olio evo – Aglio - Anemoni di mare - Ricci - Bottarga di Muggine

FREGULA ALLA CARLOFORTINA CON FRUTTI DI MARE E PECORINO SARDO € 16,00
Scampi** - Gamberi** - Calamari - Cozze - Vongole - Farina di semola
Olio evo - Aglio - Cipolla - Pecorino sardo

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE € 16,00
Linguine di semola di grano duro - Scampi** - Gamberi** - Calamari - Cozze - Vongole
Pomodori pachino - Basilico - Olio evo - Aglio - Cipolla - Prezzemolo

LINGUINE ALL'ASTICE (CON MEZZO ASTICE) € 24,00
Linguine di semola di grano duro - Astice - Pomodori pachino - Aglio - Cipolla
Olio evo - Sale - Prezzemolo - Basilico

CALAMARATA ALLE ARAGOSTELLE (con 2 aragostelle) € 25,00
Calamarata di semola di grano duro – Olio evo – Cipolla – Aglio - Pomodori

LINGUINE AL GRANCHIO € 20,00
Linguine di semola di grano duro - Granchio - Pomodori pachino - Aglio
Olio evo - Sale - Prezzemolo - Basilico - Cipolla

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE IN BIANCO € 16,00
Riso - Aglio - Cipolla - Olio evo - Frutti di mare

PACCHERI AL KING (granchio reale) € 17,00
Pacchero - Aglio - Olio evo - Cipolla - king - Pomodoro (l'Etto)

**RAVIOLI DI SPIGOLA E ZUCCHINE CON CAPESANTA, CARCIOFI, PISTACCHIO
E UOVA DI SALMONE** € 18,00
Uova - Semola - Olio evo - Capesanta - Carciofi - Pistacchio - Basilico - Cipolla - Aglio - Uova di salmone



Primi piatti di Mare

PACCHERO ALL'ARAGOSTA (CON MEZZA ARAGOSTA)	€ 17,00
Pacchero - Aglio - Olio evo - Cipolla - Aragosta - Pomodoro	(l'Etto)
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 16,00
Spaghetti - Vongole - Aglio - Olio evo - Prezzemolo	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI CABRAS	€ 18,00
Spaghetti - Vongole - Aglio - Olio evo - Bottarga di muggine	
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI	€ 15,00
Scampi** - Riso - Panna - Pomodoro - Olio evo - Aglio	

Primi piatti di Terra

CULURGIONES DI RICOTTA AL POMODORO E PECORINO	€ 15,00
Ricotta - Farina di grano - Aglio - Olio evo - Basilico - Menta - Patate - Formaggio vaccino	
GNOCCHETTI SARDI ALLA CAMPIDANESE	€ 14,00
Pomodoro - Finocchiella - Salsiccia - Zafferano - Farina di grano - Olio evo - Cipolla	
FREGULA CON GORGONZOLA E NOCI	€ 14,00
Pasta di semola - Gorgonzola - Noci - Olio Evo	



Secondi piatti di Mare

ARAGOSTA ALLA CATALANA TROPICALE (Prezzo l'ETTO)	€ 16,00
Mango - Avocado - Pompelmo - Basilico - Cipolla rossa - Pachino Rosso - Pachino giallo Olio evo- Sale	
ASTICE ALLA CATALANA (Prezzo l'ETTO)	€ 10,00
Sedano - Pomodori ciliegino - Sale - Cipolla di Tropea - Aceto - Basilico - Patate - Olio evo	
ASTICE BLU ALLA CATALANA (Prezzo l'ETTO)	€ 13,00
Sedano - Pomodori ciliegino - Sale - Cipolla di Tropea Aceto - Basilico - Patate - Olio evo	
CALAMARO ALLA GRIGLIA.	€ 23,00
Calamaro - Olio di semi di girasole	
CODA DI ROSPO AL GUAZZETTO	€ 26,00
Coda di rospo - Olive sarde - Olio evo - Sale - Vino bianco - Pomodoro - Basilico	
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI.	€ 23,00
Calamari - Farina di semola - Olio di semi di girasole - Sale - Prezzemolo	
ORATA O SPIGOLA AL FORNO CON PATATE	€ 23,00
Orata o Spigola - Patate - Olio evo - Sale - Pangrattato - Pachino Prezzemolo - Olive sarde	
ROMBO IN CROSTA DI PATATE CON PACHINO O IN CROSTA DI CARCIOFI . . .	€ 25,00
Rombo - Patate - Pomodori pachino - Carciofi - Olio evo - Sale - Pangrattato	
SPIGOLA AL SALE (Due porzioni)	€ 6,00 (L'Etto)
Spigola - Sale	
GRIGLIATA MISTA	€ 23,00
Scampi - Mazzancolle - Calamari - Trancio di spigola - Olio di semi di girasole	
KING CRAB ALLA CATALANA	€ 17,00
Sedano - Pomodori ciliegino - Sale - Cipolla di Tropea - Aceto - Basilico - Patate - Olio Evo King (L'Etto)	
RICCIOLA CON VERNACCIA, OLIVE E CARCIOFI.	€ 25,00
Ricciola - Vernaccia - Olive - Olio evo - Cipolla - Carciofi	
ARAGOSTELLE* ALLA GRIGLIA O ALLA CATALANA (3 Pz.).	€ 30,00

*Prodotto congelato



Secondi piatti di Mare

- GAMBERONI DI MAZARA DEL VALLO AL MIRTO (4Pz)** €32,00
Gamberoni - Olio evo - Mirto - Panna - Aceto balsamico
- TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHIO** € 25,00
Tonno abbattuto 24h - 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 - Gamberi - Pomodoro
Bruschette - Olio evo - Aglio - Basilico - Cipolla
- PESCATO DEL GIORNO (su disponibilità)** € 28,00

Secondi piatti di Terra

- BISTECCA DI MANZO** € 20,00
Bistecca di manzo - Olio evo - Sale
- MAIALINO SARDO AL FORNO CON PATATE (Solo su ordinazione per minimo 4 persone)** ..
..... € 22,00
Olio evo - Sale - Patate

I Contorni

- ASPARAGI ALL'AGRO** € 8,00
Asparagi - Sale - Olio Evo
- INSALATA DI MISTICANZA CON FRUTTA SECCA E DI BOSCO** € 6,00
Lattuga - Radicchio - Pomodori - Sedano - Noci - Mandorle - Uva sultanina - Frutti di bosco - Glassa
d'aceto balsamico
- VERDURE DI STAGIONE SALTATE IN PADELLA O ALL'AGRO** € 6,00
- PATATE FRITTE** € 5,00
- PATATE AL FORNO CON OLIVE E PACHINO** € 8,00
Patate - Olio Evo - Sale - Pangrattato - Prezzemolo - Olive - Pomodori



Bevande

ACQUA MICROFILTRATA ORION H2O.	€ 2,00
BIRRA ICHNUSA DI PRODUZIONE SARDA	€ 5,00
AMARI	€ 5,00
COCA COLA (In vetro 33 CL)	€ 3,00
CAFFÈ	€ 2,50

Dessert e Frutta

MOUSSE MOU	€ 7,00
Biscotto Oreo - Zucchero - Arachidi - Latte - Cioccolato bianco	
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	€ 8,00
Uova - Zucchero - Pistacchio - Panna - Cioccolato bianco - Biscotti	
SEADAS (DOLCE TIPICO SARDO A BASE DI SEMOLA, FORMAGGIO E MIELE)	€ 8,00
Semola - Strutto - Olio di semi di girasole - Formaggio - Miele	
SEMIFREDDO AL TORRONE SARDO DI TONARA	€ 7,00
Uova - Zucchero a velo - Panna - Mandorle - Nocciole - Albume d'uovo - Miele - Noci - Cioccolato - Caramello	
SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA	€ 7,00
Cioccolato Gianduia - Uova - Zucchero - Panna	
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO CALDO 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
CIALDINA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO	€ 8,00
Uova - Burro - Farina 00 - Zucchero semolato - Acqua - Sale Latte - Vanillina - Zucchero a velo - Latte - Frutti di bosco	
GELATO AL LIMONE	€ 6,00
MIX DI DOLCI SARDI SECCHI	€ 7,00



il nostro pane

PANE GUTTIAU (FRESSA) € 2,00
Lievito - Sale - Semola - Farina di grado duro - Olio evo

PANE CIVRAXIU FATTO IN CASA € 3,00
Lievito di birra - Sale - Farina di grano duro