

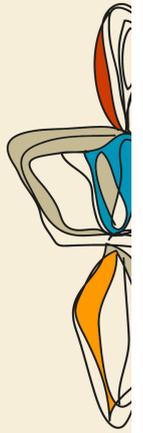
*Proposte menù  
San Valentino  
2024*

## APERITIVO

*Degustazione di*

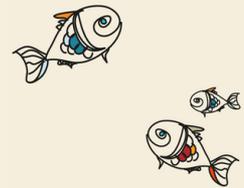
- Culurgione classico arrosto
- Sandwich di triglia e maionese al lentisco
- Acciughe del Cantabrico e burro di Normandia
- Tacos con crudo di scampo, carciofo e bottarga

ordine minimo due menù al costo di € 24,00 per persona



## SELEZIONE DI CRUDI

- Gamberi rossi (2 pz)
- Scampi (2 pz)
- Ostrica (2 pz)
- Ricci (2 pz)
- Sashimi di ricciola



al costo di € 60,00

*Cover charge*

5,00

Si prega di informare il personale di sala in merito ad eventuali restrizioni alimentari. Il libro degli allergeni è consultabile su richiesta.

\*Prodotto abbattuto all'origine.

## ANTIPASTI

---

Gambero rosso, puntarelle e pomodoro di mare	28,00
Ceviche di ricciola al mandarino e mirto bianco	28,00
Tacos di pane lentu, astice e maracuja (2 pz)	24,00
Carciofo arrosto, battuto di filetto di manzo, senape grezza e jus di vitello	24,00

## PRIMI PIATTI

---

Lorighittas, gambero rosso, basilico e limone	34,00
Fregula artigianale in zuppetta di pesci di scoglio e conchigliacei	28,00
Culurgiones ripieni al tartufo bianco e ristretto d'arrosto	32,00
Tortello ripieno di ossobuco, zafferano e pecorino di Orani	28,00

## SECONDI

---

Spaccata di astice arrosto, lattughino baby e salsa caesar (350 gr circa)	45,00
Ventresca di ricciola, foie gras, carciofo e mela verde	38,00
Costolette di agnello sardo I.G.P., antunna e cipolla fondente	38,00
Maialetto da latte arrosto, lenticchie e pere al whisky	40,00

## SIDES

---

Antunna arrosto	10,00
Patate fritte home made, salsa al Poema e tartufo nero pregiato	16,00
Carciofi al Vermentino (2 pz)	12,00

## IL TARTUFO

---

Tartufo nero pregiato di Norcia	6,00
---------------------------------	------



MENÙ  
SAN VALENTINO

---

SELEZIONE DI CRUDI

Gamberi rossi

\*\*\*

Scampi

\*\*\*

Ricci

\*\*\*

Ostriche

\*\*\*

Sashimi di ricciola

PRIMO PIATTO

Lorighittas al gambero rosso, basilico e limone

SECONDO

Spaccata di astice arrosto, lattughino baby e salsa caesar

DESSERT

Sorbetto ai frutti rossi e cioccolato

€ 95,00 per persona

- cover charge e selezione beverage non inclusi -

## DESSERT

---

Sevada di Orani al formaggio di capra	12,00
Tutto Cioccolato, mandorle, limone e salvia	10,00
"Tirami-sardo" con Savoiardone Tipico di Fonni	10,00
Mousse di cioccolato al coriandolo, mango e passion fruit	10,00
Gelato alla vaniglia e crumble di cacao	10,00
Sorbetto ai frutti rossi	10,00
Sorbetto ai cachi e amaretto	10,00

## AL CALICE

---

Moscato di Tempio - Cantina Gallura <i>Spumante di Moscato di Sardegna D.O.C.</i>	10,00
Indolente - Tenute Asinara <i>Moscato di Sardegna Passito I.G.T., 2019</i>	12,00
Vernaccia di Oristano Riserva D.O.C. 2001 - Silvio Carta	15,00
Anghelu Ruju - Sella & Mosca <i>Alghero liquoroso Riserva D.O.C.</i>	16,00

