

# *Il nostro Menu*

*Ogni piatto racconta una storia.*

*Un viaggio tra sapori mediterranei  
e tecniche contemporanee dove la materia prima  
è protagonista*

*e il rispetto per la stagionalità guida ogni scelta.*

*Abbiamo pensato ogni dettaglio  
per offrirvi un'esperienza autentica, essenziale, vera.*

## *Benvenuti.*

## *Antipasti*

### *Il crudo azzurro ed il labneh*

Pescato azzurro di giornata servito crudo,  
labneh di capra, lattuga in osmosi di siero,  
gel di cipolla rossa,  
senape in grani all'antica. (4, 7, 9, 10, \*)  
€ 20,00

### *Polpo e corallo*

Carpaccio di polpo, la sua maionese,  
verdure in pickling,  
cialda croccante al nero di seppia. (1, 3, 4, 14, \*)  
€ 16,00

### *Il fritto e la maionese*

Piccolo fritto di paranza, molluschi, crostacei con maionese aromatizzata  
del giorno. (1, 2, 4, 14, \*)  
€ 15,00

### *La terrina e il 5/4*

Terrina di polpa di manzo e maiale con inclusione del quinto quarto  
servita fresca,  
bagnetto verde alla vernaccia, peperone,  
semola soffiata. (1, 8, 10, 13, \*)  
€ 13,00

# *Primi*

## *Gnocchi, gambero rosso e catalana*

Gnocchi di patata fatti a mano mantecati con bisque di crostacei, crudo di gambero rosso e zenzero, emulsione fredda di pomodoro e cipolla, maionese con le teste del gambero, olio al basilico. ( 1, 2, 4, 6, 8, 10, 12, \* )

€ 20,00

## *Tortelli del cortile*

Pasta fresca all'uovo fatta in casa ripiena di ragu' bianco ( pollo, coniglio, maiale ) pecorino dolce cremoso. (1,3,7,8,10, \* )

€ 17,00

## *Spaghetto, cozze, bottarga*

Spaghettoni trafilato al bronzo, aglio, olio e peperoncino, cozze sguosciate, bottarga in mantecatura, polvere di prezzemolo. (1,4,8,10,14, \* )

€ 18,00

## *La "puttanesca" di tonnetto e ricotta mustia*

Pasta corta mantecata in salsa di pomodori arrostiti al forno, ragu' di pescato d'altura con olive, capperi, ricotta mustia, finocchietto. ( 1, 4, 7, 10, \* )

€ 18,00

## *Secondi*

### *L'essenza dello scoglio*

Filetto di pescato locale scottato sulla pelle,  
battuto di melanzana, menta fresca, pane alle erbe  
e jus di mare ottenuto dalle sue lische. (1,4,6,8, \*)

€ 20,00

### *Il trancio d'estate*

Pesce bianco di grande cattura alla piastra,  
scaloppa di anguria, cipollotto fondente in agro,  
polvere di capperi. (1,4,6,8, \*)

€ 22,00

### *Lo spiedino del giorno*

Selezione di pesce azzurro laccato alla soia,  
macedonia croccante di frutta e verdura,  
insalata amara. (1,4, 6,8 \*)

€ 18,00

### *L'anatra, la pesca, il pepe*

Petto d'anatra rosato, pesche, zucchine alla  
scapece, fondo bruno pepato. (1,6,8, \*)

€ 18,00

## *Dolci*

### *Kefir, miele, elicriso.*

Semifreddo al kefir e zafferano, mousse al miele e profumo di elicriso. (1, 3, 7, 13 \*)

€ 9,00

### *Panna, fragole, basilico.*

Panna cotta aromatizzata al basilico con un inserto di fragole fresche, glassa croccante al cioccolato bianco, crumble di mandorle. (1, 6, 7, 10 \*)

€ 8,00

### *Limone, meringa e frutta*

Spuma al limone con frutta fresca di stagione e meringa croccante. (1, 3, 7, \*)

€ 8,00

### *Pirichittu, fondente e filu e' ferru*

Pirichittu "de bentu" di Quartu con cremoso al cioccolato 70% ciliegie e crema all'acquavite. (1, 3, 6, 7, alcol \*)

€ 9,00

*Coperto e servizio € 2,50*

*Il pane è preparato artigianalmente da noi utilizzando  
lievito madre e farine selezionate.*

## *Allergeni*

1		<b>glutine</b> gluten	8		<b>sedano</b> celery
2		<b>crostacei</b> crustacean	9		<b>senape</b> mustard
3		<b>uova</b> eggs	10		<b>anidride solforosa</b> solphite
4		<b>pesce</b> fish	11		<b>sesamo</b> sesame
5		<b>arachidi</b> peanuts	12		<b>lupini</b> lupins
6		<b>soia</b> soya	13		<b>frutta a guscio</b> nuts
7		<b>latte</b> milk	14		<b>molluschi</b> molluscs

*\*Alcuni prodotti presenti nel menu potrebbero essere stati sottoposti  
ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità  
e la sicurezza alimentare o possono essere stati congelati all'origine  
come previsto dalla normative vigente  
(Reg. CE 853/2004 - Reg. UE 1169/2011)*

## *Percorso Degustazione*

Lasciatevi guidare attraverso un percorso di 5 portate,  
dall'antipasto al dessert,  
pensato per raccontare la nostra idea di cucina.  
Il menu può variare in base alla disponibilità del pescato  
e alla stagionalità degli ingredienti.

5 portate — €55 a persona  
Coperto incluso, bevande escluse.

### *Il crudo azzurro ed il labneh*

Pescato azzurro di giornata servito crudo,  
labneh di capra, lattuga in osmosi di siero,  
gel di cipolla rossa, senape in grani all'antica. (4, 7, 9, \*)

### *Polpo e corallo*

Carpaccio di polpo, la sua maionese, verdure in pickling,  
cialda croccante al nero di seppia. (1, 3, 4, 14, \*)

### *Gnocchi, gambero rosso e catalana*

Gnocchi di patata fatti a mano mantecati con bisque di crostacei,  
crudo di gambero rosso e zenzero, emulsione fredda di  
pomodoro e cipolla, maionese con le teste del gambero,  
olio al basilico. (1, 2, 4, 6, 8, 10, 12, \*)

### *Lo spiedino del giorno*

Selezione di pesce azzurro laccato alla soia,  
macedonia croccante di frutta e verdura,  
insalata amara. (1, 4, 6, \*)

### *Un dolce a scelta dalla carta.*

## Bevande

Acqua 0,75 L(naturale/frizzante) € 2,50

Bibite analcoliche € 3,00

### Birre

Barley Friska 37,5cl € 9,00

Beck's 33 cl € 3,50

### Aperitivi

Spritz(Aperol / Campari) €6,00

Spumante Brut € 5,00

Vino al Calice bianco € 5,50

Vino al Calice rosso € 5,50

### Vino dolce al calice:

Passito € 5,00

Moscato € 5,00

### Long Drink

Classic € 6,00

Premium € 10,00

### Distillati

Amari € 3,50

Grappa (bianca / barricata) € 5,00

Rum selezione € 8,00

### Caffetteria

Caffè €1,30    Caffè Decaffeinato € 1,50