

## OSTRICHE & CAVIALE OYSTERS & CAVIAR

OSTRICHE "SHARDANA" "SHARDANA" OYSTERS	al pz 7 each 7
CAVIALE SIBERIAN CLASSIC 30 GR SIBERIAN CLASSIC CAVIAR 30 G.	125
CAVIALE TRADITION ROYAL 30 GR TRADITION ROYAL CAVIAR 30 G.	155
CAVIALE TRADITION ROYAL 50 GR TRADITION ROYAL CAVIAR 50 G.	250

## ANTIPASTI STARTERS

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO La sua tartara, maionese di bottarga, pesca e frullato di basilico RED PRAWN CARPACCIO Its tartare, fish roe mayonnaise, peach and blended basil	38
TARTARE DI TONNO ROSSO Capperi, timo mousse di Burrata Pugliese, intingolo aromatico e germogli RED TUNA TARTARE Capers, thyme, Apulian burrata cheese mousse, aromatic dip and shoots	28
BACCALÀ IN CEVICHE Lime, mango e spaghetti di zucchine alla menta e la sua trippa croccante DRIED AND SALTED COD CEVICHE Lime, mango and courgette spaghetti with mint and its crispy tripe	28
PATA NEGRA AL COLTELLO Pane Pistokku al pomodoro, battuto di melanzane alla Sassarese e carciofini sott'olio. KNIFE-CUT PATA NEGRA HAM Tomato-flavoured Pistokku bread, Sassari-style chopped aubergine and artichokes in oil.	70
WAGYU JAPAN HOKKAIDO A5 Scottato in olio extravergine, salsa soia e sesamo tostato WAGYU JAPAN HOKKAIDO A5 Seared in extra virgin olive oil, soy sauce and toasted sesame seeds	65
QUINOA INTEGRALE Ceci nostrani e scalogno, pomodorini e avocado al lime e germogli aromatici WHOLE-GRAIN QUINOA Home-grown chickpeas and shallots, cherry tomatoes and avocado with lime and herb sprouts	28

## PRIMI FIRST COURSES

SPAGHETTI "SENATORE CAPELLI" SELEZIONE CODA DI LUPO Bottarga di muggine, aglio, olio Evo e finocchietto "SENATORE CAPELLI" SPAGHETTI - CODA DI LUPO SELECTION Mullet roe, garlic, EVO oil and wild fennel	26
LINGUINE "SENATORE CAPELLI" SELEZIONE CODA DI LUPO Vongole veraci, olio di basilico e prezzemolo "SENATORE CAPELLI" LINGUINE - CODA DI LUPO SELECTION Clams, basil oil and parsley	26
FREGOLA SARDA ALLO ZAFFERANO Risottata allo Scorfano rosso, frullato di Salicornia e stracciata di bufala SARDINIAN FREGOLA PASTA WITH SAFFRON Red scorpionfish risotto, with blended samphire and buffalo milk stracciatella cheese	32
PACCHERI "SELEZIONE FELICETTI" Astice, pomodorino datterino, olio al basilico e Salicornia "SELEZIONE FELICETTI" PACCHERI PASTA European lobster, plum tomatoes, basil and samphire oil	42

## DAL MARE SEAFOOD

FRITTURA DI CALAMARI Verdure, maionese al lime e Salicornia FRIED CALAMARI Vegetables, lime mayonnaise and samphire	32
PESCE SPADA O TONNO Marinato e scottato all'origano su caponata di verdure estiva SWORDFISH OR TUNA Marinated and seared with oregano on a summer vegetable caponata	35
ZUPPETTA MEDITERRANEA Gallinella, rana pescatrice e code di gambero rosso MEDITERRANEAN FISH STEW Tub gurnard, monkfish and red prawn tails	42

## DALLA GRIGLIA GRILLED DISHES

PESCE FRESCO DAL MERCATO AL CARRELLO FRESH FISH FROM THE TROLLEY	100 GR	12
FILETTO DI RED HEREFORD IRLANDA IRISH RED HEREFORD FILLET STEAK		48
TAGLIATA DI LOMBATA DI BUE CON SCAGLIE DI GRANA E BALSAMICO INVECCHIATO SLICED OX LOIN WITH GRANA PADANA CHEESE FLAKES AND AGED BALSAMIC VINEGAR		44
SPALLA CBT DI SCOTTONA SARDA CBT SHOULDER OF SARDINIAN SCOTTONA BEEF		35
GALLETTO MARINATO MARINATED COCKEREL		32

## I piatti possono essere accompagnati con: The dishes may be accompanied by:

CAPONATA DI VERDURE ESTIVA.  
SUMMER VEGETABLE CAPONATA

PATATE AL ROSMARINO.  
ROSEMARY POTATOES

PATATE FRITTE.  
FRENCH FRIES

INSALATA DI STAGIONE.  
SEASONAL SALAD

## DESSERT DESSERTS

SEMIFREDDO DI PESCA E LIMONE Streusel al pistacchio, sablè alle mandorle e composta di pesca al rosmarino PEACH AND LEMON PARFAIT Pistachio crumb cake, almond Sablè biscuit and a peach and rosemary compôte	20
SEBADAS Con miele di agrumi SEBADAS SEMOLINA DUMPLINGS With citrus honey	20
FROLA ESOTICA Exotico al cocco, mango, avocado, frutta fresca e salsa di ananas alla melissa EXOTIC SHORTBREAD With coconut cream, mango, avocado, fresh fruit and pineapple sauce with lemon balm	20
CANNOLO VEGANO CON RICOTTA DI MANDORLA MEDITERRANEA Cannolo con ricotta e miele, ricotta e Pompia, ricotta con zafferano e arance. VEGAN CANNOLO WITH MEDITERRANEAN ALMOND RICOTTA Cannolo with ricotta and honey, ricotta and pompia, ricotta with saffron and oranges.	20
IL GELATO DELLA CASA HOME-MADE ICE CREAM	15
TAGLIATA DI FRUTTA SLICED FRUIT	20

Nel caso di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di rivolgervi al personale in servizio / In case of food allergies and intolerances please contact our staff

PREZZI IN EURO E IVA INCLUSA  
RATES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT

CPH|Pevero Hotel

WWW.CPHPEVEROHOTEL.COM

@cphpeverohotel