

PERCORSO MARE

FISH TASTING MENU**NUDO E CRUDO DAL MEDITERRANEO / NAKED AND RAW FROM THE MEDITERRANEAN SEA**Selezione di crostacei e pesci dal mercato
*A selection of shellfish and fish from the market***LORIGHITTAS DI MORGONGIORI / LORIGHITTAS PASTA FROM MORGONGIORI**Ostriche e branzino su Guazzetto di polipo
*Oysters and Sea bass fish octopus stew***RICCIOLA / GREATER AMBERJACK FISH**Ratatouille arrotolata, olio di foglie di fico e salsa Roille
*Ratatouille roll, fig leaf oil and Rouille sauce***DOLCI EMOZIONI ALLA LAMPADA / SWEET EMOTIONS ON THE FLAMBÉ LAMP**Dessert flambé preparato al tavolo
*Flambé dessert prepared at the table***SWEET EMOTIONS ON THE FLAMBÉ BURNER / SWEET EMOTIONS ON THE FLAMBÉ BURNER**Flambé dessert prepared at the table
Flambé dessert prepared at the table

* Il percorso è consigliato per tutto il tavolo o per un minimo di due ospiti

€ 150 a persona (bevande escluse)

* Recommended for the entire table, minimum for 2 people

€ 150 per person (drinks not included)

PERCORSO TERRA

MEAT TASTING MENU**TARTARE DI BUE ROSSO / RED OX STEAK TARTARE**Battuta a punta di coltello con le sue guarnizioni
*Knife-cut fillet tartare with its dressings***TAGLIOLINI INTEGRALI / WHOLE-WHEAT TAGLIOLINI PASTA**Pesto di zucchine su frullato di mozzarella di bufala
*Courgette pesto sauce on a buffalo milk mozzarella cream***FILETTO DI RED HEREFORD IRLANDESE / IRISH RED HEREFORD FILLET STEAK**Indivia brasata al vino, maionese di salicornia e fegato grasso di anatra
*Wine-braised endives, samphire mayonnaise and duck foie gras***DOLCI EMOZIONI ALLA LAMPADA / SWEET EMOTIONS ON THE FLAMBÉ LAMP**Dessert flambé preparato al tavolo
Flambé dessert prepared at the table

Il percorso è consigliato per tutto il tavolo o per un minimo di due ospiti

€ 120 a persona (bevande escluse)

Recommended for the entire table, minimum for 2 people

€ 120 per person (drinks not included)

PERCORSO SAPORI DI SARDEGNA

FLAVOURS OF SARDINIA TASTING MENU**AMOUSE BOUCHE / AMOUSE-BOUCHE**Crema di Civraxiu, bottarga e pecorino primo sale
*Cream of Civraxu bread, fish roe and pecorino primo sale cheese***PRALINA DI ANIMELLA FRITTA CON TARTARE DI TONNO**maionese di salicornia, olio di pomodoro secco e vaniglia
PRALINE OF FRIED SWEETBREAD WITH TUNA TARTARE

samphire mayonnaise, dried tomato oil and vanilla

TORTELLI AL PECORINO E CIME DI RAPAcon gambero rosso e il suo corallo
TORTELLI WITH PECORINO CHEESE AND TURNIP GREENS

with red coral prawn

SELLA DI MAIALINO CROCCANTE AL MIRTOPatate al forno, nocciole tostate e purea di favette alla mentuccia
CRISP SADDLE OF SUCKLING PIG WITH MYRTLE

Roast potatoes, toasted hazelnuts and field bean purée with mint

PREDESSERT / PRE-DESSERTSRicotta di mandorle e miele di castagno
*Almond ricotta and chestnut honey***PANE DI SAPA / PANE DI SAPA**Purea di pesca al Filu Ferru, semifreddo con pistilli di zafferano e uvetta
Peach purée with Filu Ferru spirit, parfait with saffron pistils and raisins

* Il percorso dovrà essere ordinato per tutto il tavolo

€ 130 a persona (bevande escluse)

* The tasting menu must be ordered for the entire table

€ 130 per person (drinks not included)

OSTRICHE E CAVIALE

OYSTERS AND CAVIAR**OSTRICHE "SHARDANA" / "SHARDANA" OYSTERS**

al pz. / each 7

CAVIALE SIBERIAN CLASSIC 30 GR. / SIBERIAN CLASSIC CAVIAR 30G.

125

CAVIALE TRADITION ROYAL CLASSIC 30 GR. / TRADITION ROYAL CAVIAR 30 G.

155

CAVIALE TRADITION ROYAL CLASSIC 50 GR. / TRADITION ROYAL CAVIAR 50 G.

250

ANTIPASTI

STARTERS**NUDO E CRUDO DAL MEDITERRANEO**

Selezione di crostacei e pesci dal mercato

*NAKED AND RAW FROM THE MEDITERRANEAN**A selection of shellfish and fish from the market*

48

TARTARE DI PESCEPesce del mercato frollato, con tartare di pesce, pesca ed Erba cipollina
*FISH TARTARE**Hung market fish, with fish tartare, peach and chives*

38

POLPO E PESCATRICE IN CHEVICHEGel di Nopal, guacamole, sabbia di arachidi salate, germogli di piselli
*OCTOPUS AND MONKFISH CEVICHE**Nopal jelly, guacamole, salted peanut sand, green pea sprouts*

38

SCOMBRO PANATO ALLA MILANESEN'duia di tonno, yogurt al limone e salicornia fritta
*MILANESE-STYLE BREADED MACKEREL**Tuna n'duja paste, lemon yoghurt and fried samphire*

30

TARTARE DI BUE ROSSOBattuta a punta di coltello con le sue guarnizioni
*RED OX STEAK TARTARE**Knife-cut fillet tartare with its dressings*

32

WAGYU JAPAN HOKKAIDO A5Scottato in piastra con cipollotto fritto, salsa Ponzu e maionese di Salicornia
*WAGYU JAPAN HOKKAIDO A5**Seared on the hot plate with fried spring onion, ponzu sauce, samphire mayonnaise*

65

MILLEFOGLIE DI ZUCCHINEPomodorini, scamorza affumicata con pesto al basilico
*COURGETTE MILLE-FEUILLE**Cherry tomatoes, smoked scamorza cheese with basil pesto sauce*

26

VARIAZIONE DI GRANO SARACENO, MIGLIO E LENTICCHIE BELUGAHummus di ceci della Marmilla e Pico de gallo
*VARIATION OF BUCKWHEAT, MILLET AND BELUGA LENTILS**Marmilla chickpea hummus and picone de gallo*

26

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES**LORIGHITTAS DI MORGONGIORI, OSTRICHE E BRANZINO**

guazzetto di polpo in riduzione di vermentino,

gel di sedano e lime con granella di pistacchio
*LORIGHITAS PASTA FROM MORGONGIORI, OYSTERS AND SEA BASS FISH**octopus stew in a Vermentino wine reduction, celery**and lime jelly with chopped pistachios*

28

CULURGIONES CON BACCALÀristretto di baccalà alla liquirizia, olio di prezzemolo, pecorino fresco
*CULURGIONES STUFFED PASTA WITH DRIED AND SALTED COD**dried and salted cod reduction with liquorice, parsley oil, soft pecorino cheese*

28

FREGOLA SARDA AL NERO DI SEPPIA E GAMBERO ROSSOtartare di triglia, briciole di pane, colatura di alici e olio al prezzemolo
*SARDINIAN FREGOLA PASTA WITH SQUID INK AND RED PRAWNS**mullet tartare, breadcrumbs, anchovy sauce and parsley oil*

36

TORTELLI DI BIETA RIPASSATAvichyssoise di patate e porri con grattugiato di semi
*SAUTÉED CHARD TORTELLI**potatée and leek vichyssoise with grated seeds*

26

TAGLIOLINI INTEGRALIpesto di zucchine su frullato di bufala
*WHOLE-WHEAT TAGLIOLINI PASTA**courgette pesto sauce on a buffalo milk cheese cream*

26

PESCE E CROSTACEI

FISH AND SHELLFISH**GRIGLIATA DI PESCI E CROSTACEI 2 PAX MIN.**

a porzione / per portion 85

con verdure alla griglia

*GRILLED FISH AND SHELLFISH (MIN. 2 PEOPLE)**with grilled vegetables***PESCATO DEL GIORNO AL SALE O AL FORNO**

100 G. / 12

Con patate alla mediterranea

*CATCH OF THE DAY BAKED IN SALT OR OVEN-BAKED**With Mediterranean-style potatoes***RICCIOLA**

45

Ratatouille arrotolata, olio di foglie di fico e salsa Rouille

*GREATER AMBERJACK**Ratatouille roll, fig leaf oil and Rouille sauce***ROMBO**

45

Purea di topinambur, bacon di pesce spada e salsa al prezzemolo

*TURBOT FISH**Topinambur purée, swordfish bacon and parsley sauce*

SECONDI DI CARNE

SECOND COURSES OF MEAT**TAGLIATA DI RIB EYE**

44

su rucola, pomodorini e scaglie di grana

*SLICED RIB EYE STEAK**on a bed of rocket, cherry tomatoes and Grana Padana cheese flakes***FILETTO DI RED HEREFORD IRLANDESE**

58

indivia brasata al vino, maionese di salicornia e fegato grasso di anatra
*IRISH RED HEREFORD FILLET STEAK**wine-braised endives, samphire mayonnaise and duck foie gras***LOMBATA DI AGNELLO**

44

rondelle di patate fritte, pomodorini confit, salsa di vaniglia e pomodori secchi
*LOIN OF LAMB**fried potato rounds, cherry tomato confit, vanilla sauce and dried tomatoes***SELLA DI MAIALINO CROCCANTE AL MIRTO**

44

con patate al forno, nocciole tostate e purea di favette alla mentuccia
*CRISP SADDLE OF SUCKLING PIG WITH MYRTLE**with roast potatoes, toasted hazelnuts and field bean purée with mint*

DESSERTS

DESSERTS**PINA CHO COLADA**

20

mousse al cocco con ananas alla griglia, brownies e rum denso
*PINA CHO COLADA**coconut mousse with grilled pineapple, brownies and a thick rum sauce***POMODORO E MOZZARELLA**

20

gelato di mozzarella di bufala con il pomodoro,

cremoso al basilico e crumble al cacao
*TOMATO AND MOZZARELLA**buffalo milk mozzarella ice cream with tomato,**basil cream and cocoa crumble***BABÀ**

20

babà al rum e timo con cremoso di pesca al rosmarino

e sorbetto al lampone e gel di mirtillino
*BABÀ**rum and thyme baba with peach and rosemary cream,**raspberry sorbet and blueberry jelly***GIARDINO ZEN**

20

Pietre al rosmarino su sabbia al cioccolato,

spugna al tè matcha e lampone destrutturato
*ZEN GARDEN**rosemary stones on a chocolate sand,**matcha tea sponge and deconstructed raspberry***TACO AL CIOCCOLATO E VANIGLIA**

20

cremoso al cioccolato e gelato alla vaniglia con

caramello salato e arachidi sbabbiate
*CHOCOLATE AND VANILLA TACO**chocolate cream and vanilla ice cream with salted caramel**and sugar-coated peanuts***DOLCI EMOZIONI ALLA LAMPADA**

30

SWEET EMOTIONS ON THE FLAMBÉ BURNER

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