



ANTIPASTI DI MARE – FISH STARTERS

Il carpaccio di tonno* e finocchi croccanti	€. 13,00
Tuna* carpaccio and crispy fennel	
La zuppetta di cozze, vongole e crostini di pane	€. 13,00
Stew of mussels, clams and crunchy bread	
Le tre tartare*	€. 16,00
Tris of tartare*	
Le sfumature del Golfo di Alghero*	€. 20,00
Luxuries from the sea*	
Le nostre crudità* di mare	€. 25,00
Raw fish*	

ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS

Le pepite di legumi e verdure* fritte in salsa agrodolce e piccante Legumes and vegetables fried balls* with sweet&sour and spicy sauce	€. 10,00
Il prosciutto crudo e melone Ham and melon	€. 12,00
Il timballo di verdure* dal cuore filante accompagnato da burrata Vegetables pie* with burrata	€. 12,00
Il tagliere di salumi, formaggi sardi e verdure sott'olio Deliboard of sardinian's salumi, cheeses and vegetables in oil	€. 14,00
Il carpaccio di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e chips di topinambur Beef carpaccio with rocket, shaves of parmesan cheese and topinambur chips	€. 16,00

PRIMI PIATTI – PASTA

Tagliolino nero con cozze, julienne di zucchine e datterini Black tagliolino with mussels, courgettes and cherry tomatoes	€. 14,00
Spaghettoni con vongole e scaglie di bottarga di muggine Spaghettoni with clams and bottarga shaves	€. 15,00
Ravioli di pesce* con salsa di pomodoro fresco, basilico e ricotta mustia Seafood* ravioli with fresh tomato sauce, basil and ricotta cheese	€. 15,00
Campanelle al gambero rosso*, crema di porri e fiori di zucca Campanelle with red prawn*, cream of leeks and courgette flowers	€. 16,00
Fregula ai frutti di mare* Fregula with seafood*	€. 16,00
Colurgiones con burro, salvia e parmigiano Colurgiones with butter, sage and parmesan cheese	€. 13,00
Strozzapreti con fonduta di formaggio, radicchio tardivo e noci Strozzapreti with cheese cream, red chicory and walnut	€. 13,00

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES

La tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano Beef steak with rocket and parmesan shaves	€. 20,00
Il filetto di manzo alla griglia Beef filet grilled	€. 20,00
Il filetto di manzo in salsa Beef filet with sauce	€. 22,00
La frittura di calamari* Fried squid*	€. 16,00
Il calamaro* alla griglia Grilled squid*	€. 18,00

La tagliata di tonno* al pistacchio Tuna* steak with pistachio	€. 20,00
I gamberi* del Golfo di Alghero alla griglia Grilled prawns*	€. 22,00
La frittura mista di pesce* Mixed fried seafood*	€. 20,00
La grigliata mista di pesce* Mixed grilled seafood*	€. 30,00
Il nostro pescato del giorno (prezzo all'etto) Catch of the day (hg. price)	€. 6,50
L'aragosta* alla catalana (prezzo all'etto) Lobster* in catalan style (hg. price)	€. 17,00

CONTORNI – SIDE ORDERS

Le patate al forno Baked potatoes	€. 5,00
Le patatine* fritte French fries*	€. 5,00
L'insalata mista Mixed salad	€. 5,00
La caprese Caprese salad	€. 6,00
Le verdure al forno Baked vegetables	€. 6,00

NB. * il prodotto può essere surgelato (the courses maked by * could be frozen).
Coperto € 2,50

DOLCI E FRUTTA – DESSERTS AND FRUIT

Il sorbetto al limone Lemon sorbet	€. 3,50
La frutta di stagione Season's fruit	€. 5,00
La seada alla griglia Grilled seada	€. 6,00
Il tortino al cuore caldo Chocolate lava cake	€. 6,00
Il dolce della casa Dessert of the day	€. 6,00
Il misto frutta di stagione Mixed season's fruit	€. 8,00
Degustazione di formaggi e miele Taste of cheeses and honey	€. 8,00

BIBITE E CAFFETTERIA – DRINKS AND CAFETERIA

Acqua minerale gassata / naturale cl 75	€. 2,50
Acqua minerale gassata “Perrier” cl 75	€. 3,50
Coca cola / Fanta / Sprite	€. 3,00
Caffè	€. 1,50
Decaffeinato	€. 1,50
Cappuccino	€. 2,00

APERITIVI E DIGESTIVI – COCKTAILS AND DIGESTIVES

Campari Soda	€. 5,00
Aperitivo della Casa	€. 6,00
Aperol/Campari Spritz	€. 6,00
Long and Soft Drink	€. 7,00
Calice di Champagne	€. 8,00
Mirto / Limoncino / Filu Ferru	€. 3,00
Amari e Grappe	€. 3,50
Rum e altri distillati	da €. 5,00

ALLERGENI – ALLERGENES

1. **Cereali:** tagliere salumi, formaggi e verdure sott'olio / primi piatti / pasta / patate fritte / patate al forno / le nostre frittiture / seada;
2. **Crostacei:** le sfumature del Golfo di Alghero / crudi di mare / primi piatti di mare / grigliata mista di pesce / aragosta / frittura mista di mare;;
3. **Uova:** tortino dal cuore morbido / dolce della casa; ;
4. **Pesce:** le sfumature del Golfo di Alghero / tartare di pesce / crudi di mare / tagliata di tonno / grigliata mista di pesce / pescato del giorno / frittura mista di mare;
5. **Arachidi:** tagliata di tonno in crosta di pistacchio / dessert;;
6. **Soia.**
7. **Latte:** taglieri salumi e formaggi / porzione di pecorino / le sfumature del Golfo di Alghero / tagliata di manzo, rucola e parmigiano / burrata /stracciatella / seada / dolce della casa;
8. **Frutta a guscio:** primo piatto con noci / tagliata di tonno in crosta di pistacchio;
9. **Sedano:** piatti con salsa di pomodoro;
10. **Senape:** le sfumature del Golfo di Alghero;
11. **Sesamo:** tartare di pesce / crudi di mare;
12. **Anidride solforosa e solfti:** tagliere salumi e formaggi / le sfumature del Golfo di Alghero / grigliata e frittura mista di pesce;
13. **Lupini.**
14. **Molluschi:** zuppetta di cozze / le sfumature del Golfo di Alghero / ostrica / crudi di mare / calamaro / grigliata mista di pesce / frittura di calamari / frittura mista di mare.

Se hai delle allergie e/o intolleranze si prega di comunicarlo al personale e di leggere l'informativa dedicata agli allergeni.

If you have any allergies and/or intolerances please inform our staff and read the statement dedicated to allergens.