

# Piatti tipici sardi — Sardinian specialties

Sedano e bottarga 12 €

Celery with bottarga

Affettato misto sardo 12 €

Mixed sliced Sardinian

Culurgiones 10 €

Gnocchetti sardi alla Campidanese 10 €

Sardinian dumplings

Fregula ai frutti di mare 15 €

Fregula with seafood

Lorighitas calamari e bottarga 18 €

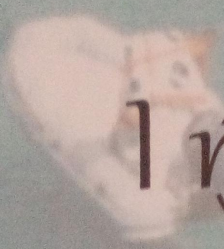
Lorighitas with squid and bottarga

Spaghetti e bottarga 13 €

Spaghetti with bottarga

Ombrina sarda alla Vernaccia 20 €

Croacher Sardinian with Vernaccia



# I nostri primi — (Main course)

Spaghetti algherese 13 €  
Spaghetti with clams

Paccheri alla gallinella 16 €  
Paccheri with hen of sea

Tagliolino nero scampi e fiori di zucca 16 €

Risotto allo scoglio (min. 2 persone) 30 €  
Risotto with seafood

Linguine all'astice 20 €  
Linguine with lobster

Tagliatelle gamberi e asparagi 16€  
Noodles with shrimps and artichokes

Ravioli cala 18 €  
Ravioli

Gnocchi gamberi e tartufo 18 €  
Dumplings shrimp and truffle



# Carne — Meat

Tagliata di manzo a piacere 18 €

Tagliata beef to taste

Entrecote alla griglia 18 €

Grilled entrecote

## I nostri contorni- side dishes

Patate al forno 6 €


Baked potatoes

Insalata mista 8 €

Mixed salad

Verdure di stagione 8 €

Seasonal vegetables



## Dessert - Dessert

Dolci della casa 7 €

Homemade dessert

Sorbetto al limone 5 €

Lemon sorbet

Sorbetto mela verde e Calvados 8 €

Green apple and Calvados sorbet

Seadas 6 €

Frutta di stagione da 6 € a 8 €

Seasonal fruit

## Bevande - Drink

Acqua microfiltrata 2 €

Filtered water

Acqua in bottiglia "Alisea" 3 €

"Alisea" water

Bibite 4 €

Drinks

Birra 5 €

Beer

Coperto 3 €

Table service