

L'Ambasciata

MENU

Questo Menu nasce da un'idea tutt'altro che innovativa: non creiamo nuovi sapori ma rivisitiamo i sapori antichi; non cerchiamo l'ingrediente esotico, non ne abbiamo bisogno. Troviamo tutto qui, nella nostra meravigliosa Isola e vi proponiamo di seguirci in questo viaggio: vi porteremo a sentire il gusto del mare; vi accompagneremo nelle nostre montagne, ad assaporare il profumo della macchia mediterranea.

Vi consigliamo, per ogni portata, un vino da abbinare, come uno strumento in più in un'orchestra o, se preferite, scegliete voi dalla nostra Carta dei Vini. Queste note aggiuntive completeranno la sinfonia di tradizioni e storia che, in Sardegna, suona da millenni.

The idea behind this Menu is anything, but innovative: we are not creating novelties, but rather revisiting ancient flavours.

We are not looking for the exotic ingredient, we don't need it; everything is already here, in our breathtaking Island, and we invite you all to journey together with us, while we give you a taste of the sea that surrounds us and the bushes in the mountains, our Macchia Mediterranea as we call it.

For each flavourful dish, we will recommend you a wine to pair, as if we'd add on another instrument to the orchestra in your plates (if you will), or advise you one of the many local wine bottles from our dainty Wine List.

These joined notes will complete the symphony of traditions and history that have been playing through the wind of Sardinia for millennia.

Bonu Viaggiu



Vino consigliato, non
incluso nella portata



Recommended wine,
not included

Antipasti dal Mare - I Crudi Assortiti

RAW SEA FOOD APPETIZERS

Crudo di Mare* dell'Ambasciatore

Scampo, Gamberi Rossi, Ostriche di Tortolì, Tartare, Carpaccio

"Ambasciatore" Raw Sea Food*

Scampi, Red Prawns, Tortolì Oysters, Tartare, Carpaccio

4, 5, 7, 8

€ 60

Ostriche di Tortolì (4 Pezzi)

Tortolì Oysters (4 Pieces)

4

€ 10

Antipasti dal Mare - I Crudi al Pezzo

RAW SEA FOOD APPETIZERS PER PIECE

Scampo Maxi*

Scampo

8

Maxi Size Scampi*

Scampi 1°

8

€ 20

Gambero Rosso Maxi*

Gambero Rosso 1°

8

Maxi Size Red Prawn*

Red Prawn 1°

8

€ 10

Ostriche di Tortolì

4

Tortolì Oysters

4

€ 3

Vermentino di Gallura
Metodo Classico



Antipasti

APPETIZERS

Tartare di Tonno, Yogurt di Pecora alla Mentuccia e Mela Verde € 16

Tuna Tartare, Ewe's Yoghurt with Mint and Green Apple

3, 5

Cannonau Bianco

Carpaccio di Pesce Spada Affumicato al Ginepro con Finocchio, Arancia e Pepe Rosa € 16

Juniper Smoked Swordfish Carpaccio with Fennel, Orange and Pink Pepper

5

Nuragus

Muggine Semolato e Fritto in Pomodoro Agrodolce con Miele e Alloro € 15

Semolina Granulated Grey Mullet with Sweet & Sour Sauce

5, 9, 13

Vernaccia Flor

Cardoncello al Pane Verde con Crema di Ricotta Mustia e Riduzione di Vernaccia e More € 13

Breaded Cardoncello Mushrooms with "Ricotta Mustia" Cream, Vernaccia and Blackberries Reduction Sauce

3, 9, 13

Vernaccia Acciaio

Pane et casu e biru a rasu

Pane, formaggio e bicchiere di vino pieno

Primi

FIRST COURSES

Raviolini Viola di Rana Pescatrice al Pomodoro
Giallo, Basilico e Bottarga € 16

Purple Dumplings Filled with Angler Fish, Yellow
Tomato, Basil and Dried Mullet Roe

5, 9, 14

Vermentino di Gallura
Superiore



Spaghetti Verdi con Gambero Rosso Crudo e la sua
Bisque, Zafferano di Sardegna e Aglio Nero € 18

Green Spaghetti with Red Prawns and its Bisque,
Sardinian Saffron and Black Garlic

5, 8, 9, 14

Vermentino
di Sardegna



Fregula Artigianale in Rosso al Forno con Vongole,
Funghi Chiodini e Olio al Timo Selvatico € 16

Owen Artisan Fregula in Red with Clams, Chiodini
Mushrooms and Olive Oil Tyme Flavoured

4, 9, 14

Nieddera Rosato



Vellutata di Zucca con i Suoi Semi, Gocce di Olio di
Lentisco e Crostini di Civraxiu al Rosmarino € 13

Pumpkin Puree with its Seeds, Drops of Mastic Oil
and Civaxiu Bread with Rosemary

2, 3

Nebbiolo Rosato



Secondi

MAIN COURSES

Frittura Mista di Mare con Patate Fresche
Fiammifero

€ 22

Mixed Fried Seafood with Fresh Fried Potatoes

5, 4, 9

Ancestrale
Vernaccia



Tagliata di Tonno Panata al Carasau e Sesamo
con Cavolo Rosso e Limone

€ 19

Breaded Tuna Steak with Sesame, Red Cabbage
and Lemon

5, 6, 9

Vernaccia Brut



Polpo Glassato al Balsardo con la Sua Majonese
e Duchesse di Patate Viola

€ 18

Balsardo Glazed Octopus with its Mayonnaise
and Duchess of Purple Potatoes

3, 5, 13, 14

Monica



Melanzana al Forno alle Erbette Aromatiche Sarde,
Pomodoro e Pecorino Semistagionato

€ 14

Oven Aubergin with Sardinian Sweet Herbs,
Tomato and Ewe's Cheese

3

Semidano



Cantorni

SIDE DISHES

Bietole e Cicorie Ripassate
Swiss Chards and Chicory

€ 5

Patate al Forno
Baked Potatoes

€ 4

Dolci

DESSERTS

Quando la tradizione incontra la fantasia...

Cheesecake Scomposta alla Ricotta di Pecora con
Pere al Cannonau
Sardinian Cheesecake with Ewe's Ricotta Cheese
and Pears in Cannonau Wine

3, 9, 14

€ 6

Seada al Miele di Castagno
Seada with Chestnut Honey

3, 9

€ 6

Origliette al Miele di Corbezzolo con Gelato
Artigianale al Mirto

Origliette with Strawberry Tree Honey and Artisan
Ice Cream with Mirtle

3, 9, 13

€ 5

Semifreddo alla Frutta
Fruit Parfait of the Day

3

€ 4

Passito

Passito

Passito Moscato

Passito Cannonau



Alla Scoperta dei Sapori del Mare di Sardegna...



Antipasto di Mare a Scelta
(escluso Crudo di Mare)
Seafood Appetizer (except Raw Seafood)

Primo a Scelta
Seafood First Course

Secondo
Seafood Main Course

Dolce
Dessert

Acqua Naturale e/o Gassata
Still and/or Sparkling Water

50,00 € A Persona / Per Person





Per i più Piccoli... Kids Menù



Primo / *First Course*

Malloreddus Fatti in Casa al Pomodoro Fresco e
Basilico
*Homemade Malloreddus with Fresh Tomato and
Basil*

9

Secondo / *Main Course*

Cotoletta di Pollo Ruspante con Patatine
Fiammifero
*Free Range Fried Chicken Escalope with Fresh
French Fried Potatoes*

9, 14

oppure / or

Filetto di Spigola alla
Piastra con Patate al Forno
*Grilled Fillet of Sea Bass
with Roast Potatoes*

5

15,00 € A Persona / *Per Person*



Allergeni

ALLERGENS

- | | |
|--|--|
| <p>1 ARACHIDI E DERIVATI</p> <p>Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi</p>  | <p>8 CROSTACEI</p> <p>Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili</p>  |
| <p>2 FRUTTA A GUSCIO</p> <p>Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi</p>  | <p>9 GLUTINE</p> <p>Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati</p>  |
| <p>3 LATTE E DERIVATI</p> <p>Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie</p>  | <p>10 LUPINI</p> <p>Presenti in cibi vegan sottoforma di: arresti, salamini, farine e similari</p>  |
| <p>4 MOLLUSCHI</p> <p>Canestrello, cannolicchie, capasanta, cezza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc</p>  | <p>11 SENAPE</p> <p>Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda</p>  |
| <p>5 PESCE</p> <p>Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali</p>  | <p>12 SEDANO</p> <p>Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali</p>  |
| <p>6 SESAMO</p> <p>Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale</p>  | <p>13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</p> <p>Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc</p>  |
| <p>7 SOIA</p> <p>Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili</p>  | <p>14 UOVA E DERIVATI</p> <p>Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo</p>  |

(*) In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato o congelato all'origine.

(*) In lack of fresh product, the frozen or deep-frozen product will be used