

il Mozzo

— Il ristorante —

Benvenuti al ristorante Il Mozzo.

Siamo lieti di accogliervi nel nostro ristorante, dove la tradizione sarda si fonde con un tocco contemporaneo per offrirvi un viaggio unico tra sapori autentici e reinterpretati. Ogni piatto che trovate in questo menù è preparato con ingredienti stagionali sapientemente selezionati, rispettando le radici della nostra cultura culinaria e aggiungendo un pizzico di innovazione.

Vi auguriamo buon appetito e speriamo che la nostra cucina riesca a trasmettervi tutta la passione che mettiamo nel reinterpretare i sapori della nostra terra.

coperto e pane 2,50 €

MENU' DEGUSTAZIONE

Percorso degustativo dello chef che comprende una selezione di tre antipasti, un primo e un secondo (valido per tutto il tavolo) **35**

MENÙ ALLA CARTA

PER INIZIARE

Sarde su panzanella

sarda* nostrana con pomodoro, basilico, olio evo e polvere di mandorle tostate **8**

La zuppa

cozze in condite con aglio, vernaccia, prezzemolo e peperoncino **14**

Uovo a bassa temperatura

uovo cotto in bassa temperatura con edamame*, pecorino, salsa ponzu tartufata e panko di carasau **7**

Tacos di carasau

con caponata di verdure di stagione e cagliata di mandorla **7**

I PRIMI

Fregula di mare alla mediterranea

zuppa di mare con fregula **17**

Linguina bottarga e ghee

linguina di Gragnano con bottarga di Cabras e ghee **15**

Lasagna di terra

con ragù di rigaglie, pecorino tartufato e tuorlo d'uovo **14**

I SECONDI

Tonno in crosta

filetto di tonno* in crosta di pane carasau, con scarola scottata, cipolla rossa caramellata al carignano e la sua salsa **20**

Filetto di muggine

con crema di ricotta salata alla bottarga e salsa di limoni arrosto **18**

Polpo radici e germogli

polpo* arrosto su pavè di patate, salsa alle radici e germogli **20**

Pancia di maiale alla caraibica

con zucchero di canna, purea di platano al cocco e salsa ananas speziata **18**

PER ACCOMPAGNARE

Patate al forno
con rosmarino e timo 5

Insalata mista
patate, carota, verza e radicchio 5

PER FINIRE

Mousse alla pardula
rivisitazione dei sapori classici 6

Tiramisù al caffè d'orzo e rum
della casa 6

Babà al fil'e ferru
con frutta fresca di stagione 6

Gentili clienti,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menú.

Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche:

• ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

1 Cereali Contenenti Glutine

2 Crostacei e Prodotti a Base di Crostacei

3 Uova e Prodotti a Base di Uova

4 Pesce e Prodotti a base di pesce

5 Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi

6 Soia Prodotti a Base di Soia

7 Latte e Prodotti a Base di Latte

8 Frutta a Guscio

9 Sedano e Prodotti a Base di Sedano

10 Senape e Prodotti a Base di Senape

11 Semi di Sesamo e Prodotti a Base di Semi di Sesamo

12 Anidride Solforosa e Solfiti

13 Lupini e Prodotti a base di Lupini

14 Molluschi e Prodotti a base di Molluschi

ALLERGENI

Sarde su panzanella: 4-8

La zuppa: 12 -14

Uovo: 1-3-7-8-13

Tacos di carasau: 1

Fregula di mare: 1-2-4-9-12-14

Linguine: 1-4-7

Lasagna: 1-3-7

Tonno in crosta: 1-4-12

Filetto di muggine: 4-7

Polpo arrostito: 7-14

Pancia di maiale: 12

Mousse alla pardula: 3-7

Tiramisù: 1-3-7-12

Babà: 1-12

Ai fini della sicurezza alimentare, i nostri piatti sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

I prodotti abbattuti in questa struttura o acquistati surgelati all'origine, sono contrassegnati dall'asterisco (*).

VINI BIANCHI

- Colli di Luni Ilenia Spagnoli - vermentino di Liguria 22**
Nuragus di Cagliari Cantina Antonella Corda, nuragus 22
Buca della Marcona Tenuta san Marcello - verdicchio dei castelli 25
Indolente Tenute Asinara - vermentino di Gallura docg 25
Les bonnets blanc aoc Domaine bonnet huateu - muscadet serve 25
Vivace Kastia - igt isola dei nuraghi 25
Helios Cantina Carboni -vermentino e nasco 30
Jankara Cantina Jankara - vermentino superiore di Gallura 30
White Classic Vina Krapez - rebula, malvasia, poljsakica 30
Biancammare Barraco - terre siciliane igt 32
Sam Illon Fra i Monti - uve bianche locali 33
**Vermentino in anfora Cantina Antonella Corda,
vermentino di Gallura 45**
Samurai Oenosapiens - chenin blanc 50
Cayenna Submariner Tenute Asinara, vermentino di Gallura 75

VINI ROSATI

- Le ballon rosé Cros des Caledes - grenache e syrah 22**
Petaloso Tenuta san Marcello - Marche igt 22
Grignolino rosato Sette - grignolino 25

VINI ROSSI

Barbera d'Asti Sette - barbera d'asti docg 22

Carignano del Sulcis Andaras - carignano doc 25

Ilune Nuovi Poderi - igt isola dei nuraghi 25

Cannonau di Sardegna Cantina Antonella Corda - cannonau doc 28

Revolution Oenosapiens - malbec 40

Poderecastegne Camerani - valpolicella doc superiore 50

Skin n bones Bk wines - pinot noir 60

BOLLICINE CLASSICHE

Birbante tenuta Asinara - vermentino 25

Per Franco Bergianti - lambrusco salamino 25

BB El jardì del sentits - xarelo 35

Ombra Cuvee Nicola Gatta - chardonnay e pinot noir 50

Vinicella Durdon Bouval - pinot noir e pinot meunier 75

VINI DOLCI, al calice

FESTA NORIA Santadi - porto rosso 10

HASSAN tenute Asinara, Sorso - passito di cannonau 8

PASSIU Su Pranu, Sorgono - moscato secco 8

PINOTTO Carboni, Ortueri - passito igt 9

BEVANDE

Acqua 0,75 lit 2,5

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta 3

Ginger Beer 3,5

CAFFETTERIA

Caffè 1,5

Caffè decaffeinato 2

BIRRE

Ichnusa non filtrata 5

Stella Artois 4

Corona 5

BIRRIFICIO TERRANTIGA, SAN SPERATE

Nibari, IPA al ginepro 7

Bresca, APA al miele d'arancio 7

Istadi, al farro, avena e miele d'arancio 7

Pressius, alle pesche di San Sperate 7

AMARI E LIQUORI

Regionali, nazionali ed esteri 5

Speciali 8

Premium 12