

Benvenuti



Welcome

luglio 2015

*In questo ristorante serviamo Prodotti Sardi Freschi, li prepariamo al momento,
rispettiamo i giusti tempi di cottura,
al fine di esaltare i Profumi e i Sapori veri della Sardegna.
Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti in nostra compagnia
e ci scusiamo fin d'ora per i conseguenti
tempi di attesa*

*Le informazioni circa la presenza di sostanze e di prodotti che provocano
allergie o intolleranze
sono disponibili rivolgendosi al responsabile.
Vi invitiamo a dichiarare le Vostre allergie prima dell'ordinazione.*

*Utilizziamo prodotti Sardi e freschi.
Ci scusiamo se qualche piatto non è disponibile
ma la nostra Terra o il nostro Mare di Sardegna
non sempre sono così generosi.
Solo in loro assenza utilizziamo prodotti non locali o surgelati*

*pane e coperto
2,50 euro
bread and cover charge*

*In this restaurant, we serve food made with Fresh Sardinian Produce,
nothing is precooked or reheated but cooked on the spot.
By doing so all the flavours and aromas of the fresh produce are enhanced.
We hope you will have an enjoyable experience
As everything is freshly cooked, we apologise in advance for the
cooking time*

*Informations about the presence of substances and products causing
allergies or intolerances
are available by contacting the responsible
Please, inform us before your order*

*We only use Sardinian fresh products
We apologise if some dish is not available
but sometimes Sardinian Land and Sea is not so generous.
When a Sardinian fresh produce is not available,
ingredients may be replaced with non local or frozen*

Oggi lo chef consiglia

today chef's suggestion

Pecora Sarda,

l'animale simbolo per eccellenza della nostra terra, la massima espressione di cibo sano, naturale e slow food per il modo in cui e' allevata e nutrita, viene ancora oggi infatti allevata allo stato brado e si nutre principalmente di pascolo e di macchia mediterranea e ciò' influisce positivamente sulle sue caratteristiche organolettiche e sul sapore deciso e aromatico delle sue carni. Noi cerchiamo di proporla in modo innovativo, per esaltarne le caratteristiche.

antipasti dal nostro Mare

starters from our sea

crudo di pescato del giorno

leggermente marinato

carpaccio of fresh fish lightly marinated

euro 15,00

millefoglie di pesce spada affumicato,

pane carasau, pomodori verdi e salmoriglio

(prezzemolo, aglio, olive, pane bianco, acciughe, capperi, origano)

millefoglie of smoked swordfish, carasau (local crunchy bread)

green tomatoes, salmoriglio sauce

(minced garlic, chopped oregano and parsley, anchovies, capers)

euro 15,00

tris di crudi del giorno

leggermente marinati (carpaccio o tartare)

tris of fresh raw fish lightly marinated (carpaccio or tartare)

euro 19,00

il nostro percorso di crudi del giorno

e le loro leggere marinature

(tutto ciò che il nostro mare ci ha regalato)

a mix of raw fish lightly marinated

(all fresh fish we found today)

euro 27,00

seppiette sarde al pecorino semistagionato (dal gusto deciso),

con salsa di pomodoro fresco, pomodorini di stagione

olive, acciughe e alloro

cuttlefish with seasoned pecorino cheese (Sardinian strong cheese),

tomatoes sauce, olive, anchovies

euro 15,00

antipasti dalla terra Sarda

starters from the Sardinian land

**caprese ... a modo mio,
mozzarella di bufala con pomodoro verde, bresaola sarda,
contrasto di crema di pecorino e cipolla di Tropea, pesto di pistacchio,
assaggio di Gransardo (pecorino stagionato)**

*caprese ... kings style
bufalo mozzarella with green tomatoes, Sardinian bresaola,
contrast pecorino cream and red onion, pistacchio sauce
tasty of Gransardo (Sardinian cheese)
euro 14,00*

**carpaccio di filetto di pecora sarda
marinato con abbamele (sapa di miele)
e spezie di macchia mediterranea, salsa al pistacchio
e pecorino stagionato, insalatina fresca di stagione**

*carpaccio of Sardinian sheep
marinate with abbamele (burned honey)
and spices of Mediterranean scrub, pistacchio sauce,
seasoned cheese, salad
euro 15,00*

**carpaccio di filetto di manzo sardo con salsa al pistacchio
insalatina di stagione, pomodorini e pecorino stagionato**

*carpaccio of Sardinian beef with pistacchio sauce
and small season salad, tomatoes, seasoned pecorino cheese
euro 16,00*

*la nostra carne proviene da allevamenti del centro della Sardegna,
da animali allevati allo stato brado
our meat come from central Sardinia, free range and organic*

*su richiesta senza glutine
on demand gluten free*

primi piatti dal nostro Mare

first courses from our Sea

campanelle di Alghero

(pasta fresca all'uovo fatta a mano)

con seppiette sarde, pomodoro e pecorino semistagionato

short Sardinian pasta (with eggs) with cuttlefish and pecorino cheese and tomatoes

euro 14,00

trofie alla carlofortina

con tonno fresco, pomodorini

e con il nostro pesto

(basilico e pistacchio, aglio e acciughe)

short Sardinian pasta with fresh tuna, tomatoes, our pesto

(rocket, basil, pistacchio, garlic and anchovies)

euro 15,00

trofie con vongole veraci di Sardegna

bottarga di muggine grattugiata,

pomodorini confit al profumo di macchia Mediterranea

short Sardinian pasta with clams,

bottarga (fish roe) and tomatoes confit with flavor of sardinian scrub

euro 16,00

linguine fresche all'uovo con gamberi mediterranei (mazzancolle),

finocchietto selvatico, dadolata di pomodori, pepe rosa e vernaccia

fresh thin tagliatelle with mediterranean prawns (imperial), with fennel,

pink pepper, diced tomatoes and vernaccia wine (white sardinian wine)

euro 20,00

primi piatti dalla terra Sarda
first courses from Sardinian land

ravioli freschi di Alghero
fatti a mano con ricotta e spinaci
in crema di pecorino fiammato al filu ferru,
salvia e pepe fresco a mulinello
ravioli of Alghero, hand made,
with ricotta and spinach
in a pecorino cheese cream flambé with Sardinian grappa,
sage and pepper
euro 15,00

linguine fresche all'uovo
al guanciaie sardo, zafferano,
timo selvatico e pecorino fiore sardo
fresh thin tagliatelle with jowl bacon,
saffron, thyme and pecorino cheese
euro 16,00

tutta la pasta è fatta a mano, linguine e le campanelle sono all'uovo
all our pasta is hand made and linguine and campanelle have eggs as an ingredient

secondi dal nostro Mare

main courses from our Sea

filetto di orata fresca

**cotta al forno in crosta di patate e pane carasau,
insalata agli agrumi, maionese all'erba cipollina**

*Oven baked fillet of sea bream encrusted in potatoes and crunchy local bread crust (carasau),
citrus salad and chives mayonnaise*

euro 18,00

filetto di spigola alla vernaccia in crema di zafferano e pomodorini, patate schiacciate all'erba cipollina

*seabass fillet cooked with vernaccia and saffron and cherry tomatoes cream,
mashed potatoes with chives*

euro 19,00

tonno fresco leggermente scottato in padella

in crosta di pistacchio, sesamo nero e nocciole,

peperoni rossi, cipolla di tropea e crema di ricotta mustia

*lightly seared fresh tuna (raw inside) steak encrusted in pistachio, black sesame seeds and hazelnuts,
roasted red peppers, red onion with fresh ricotta cream*

euro 20,00

pescato del giorno in crosta di sale o alla vernaccia

verdure di stagione al forno

(patate, peperone rosso, cipolla rossa e finocchio)

*fish of the day oven baked with sea salt or with vernaccia (Sardinian dry white wine)
with vegetable (potatoes, red pepper*

euro 6,00 per 100 gr

aragosta alla catalana

lobster catalan style

su prenotazione \ on demand

*i nostri secondi di pesce possono essere preparati senza glutine **su richiesta**, eccetto l'orata in crosta
all of our second dishes can be prepared with gluten free **on demand**, except encrusted sea bream*

secondi dalla terra Sarda
second courses from Sardinian land

filetto di pecora sarda
marinato con abbamele (sapa di miele)
e spezie di macchia mediterranea
leggermente scottato, servito con un'insalatina verde

*Sardinian sheep fillet,
marinate with abbamele (burned honey)
and spices of mediterranean scrub
lighted seared, with a season salad*
euro 18,00

filetto di maiale sardo alla vernaccia in manto di lardo locale,
insalata di stagione, pomodorini e agrumi
(solo su richiesta cottura rosata alla francese)

*Sardinian pork fillet larded with vernaccia wine,
seasonal salad, cerry tomatoes and citrus
(on demand cooked medium done)*
euro 19,00

filetto di manzo sardo al cannonau,
polentina grigliata,
radicchio al forno

*Sardinian beef fillet cooked in cannonau wine,
grilled cornmeal mush and baked radicchio*
euro 23,00

*la nostra carne proviene da allevamenti del centro della Sardegna,
da animali allevati allo stato brado
our meet come from central Sardinia, free range and organic*

*su richiesta senza glutine
on demand gluten free*

per i Vostri bambini
for your children

pasta al pomodoro o pasta in bianco

pasta with tomato sauce

euro 5,00

cotoletta di pollo della casa e patate schiacciate

Milanese fried chicken cutlet and mash potatoes

euro 8,00

la nostra proposta per i vegetariani

vegetarian dish

ravioli freschi di Alghero fatti a mano con ricotta e spinaci

in crema di pecorino fiammato al filu ferru,

salvia e pepe fresco a mulinello

ravioli of Alghero, hand made, with ricotta and spinach

in a pecorino cheese cream flambé with sardinian grappa,

sage and peper

euro 15,00

i dolci dello chef

our desserts home made

mousse al cioccolato con aroma di menta mediterranea

chocolate mousse with flavoring mediterranean mint

euro 6,00

semifreddo alla grappa di moscato

con arance caramellate

e salsa ai frutti di bosco

semifreddo with grappa, candied orange and wild berries sauce

euro 7,00

sorbetto al limone

lemon sorbet

euro 4,00

dolce sardo morbido alla Ricotta di Pecora, Grappa al miele, polvere di caffè, scaglie di cioccolato fondente

Mousse made of Sardinian ricotta sheep's cheese, honey grappa, coffee powder and chocolate flakes

euro 6,00

pannacotta al Latte di Capra e zafferano

pannacotta made of goat's milk with saffron

euro 6,00

mousse sarda con Ricotta di Pecora e Yogurt di Capra profumo di mirto e coulis di frutti di bosco al cannonau

mousse with goat yogurt and ricotta, flavor of Mirto, red fruit coulis with cannonau wine

euro 6,00

dolce sardo, pannacotta, mousse sarda sono gluten free

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

Regolamento Unione Europea, numero 1169/2001

allegato II

Elenco degli ingredienti allergenici presenti

Alcuni ingredienti utilizzati in questo Ristorante contengono tali ingredienti

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 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 e prodotti a base di soia
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci varie, pistacchi, noci macadamia)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Le informazioni circa la presenza di sostanze e di prodotti che provocano **allergie** o **intolleranze** sono disponibili rivolgendosi al responsabile. Massimiliano sarà a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime.*

*Information about the presence of substances and products causing **allergies** or **intolerances** are available by contacting the manager. Massimiliano is available to inform you about our receipt, show you the original label, and all information about the product*