



Allergeni Table of allergens

Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1. Cereali contenenti glutine**
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2. Crostacei e prodotti derivati**
- 3. Uova e prodotti derivati**
- 4. Pesce e prodotti derivati**
- 5. Arachidi e prodotti derivati**
- 6. Soia e prodotti derivati**
- 7. Latte e prodotti derivati**
- 8. Frutta a guscio**
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi e prodotti derivati)
- 9. Sedano e prodotti derivati**
- 10. Senape e prodotti derivati**
- 11. Semi di sesamo e prodotti derivati**
- 12. Anidride solforosa e solfiti**
(in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂)
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**
- ^ Allergeni a seconda del prodotto scelto**

- 1. Cereals containing gluten
(wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)*
- 2. Crustaceans and products derived therefrom*
- 3. Eggs and products derived therefrom*
- 4. Fish and products derived therefrom*
- 5. Peanuts and products derived therefrom*
- 6. Soybeans and products derived therefrom*
- 7. Milk and products derived therefrom*
- 8. Nuts
(almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts and products derived therefrom)*
- 9. Celery and products derived therefrom*
- 10. Mustard and products derived therefrom*
- 11. Sesame seeds and products derived therefrom*
- 12. Sulphur dioxide and sulphites (in concentration greater than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO₂)*
- 13. Lupin and products derived therefrom*
- 14. Molluscs and products derived therefrom*
- ^ Allergens according to product chosen*



SCOPRI I NOSTRI PIATTI
EXPLORE OUR MENU

Antipasti

APPETIZERS

Antipasti di terra *Meat and cheese appetizers*

Tagliere salumi, formaggi e marmellate Allerg. 7 <i>Platter of cured meats, cheeses and jams</i>	€ 15,00
Pecorino alla griglia con miele Allerg. 1, 7 <i>Grilled Pecorino cheese with honey</i>	€ 8,00
Carpaccio di zuccina con letto di rucola, grana e pinoli Allerg. 7,8 <i>Courgette carpaccio on a bed of rocket with Grana Padano cheese and pine nuts</i>	€ 14,00
Tris di panada alle verdure* Allerg. 1 <i>Three traditional vegetable pies*</i>	€ 10,00
Selezione di formaggi sardi Allerg. 7 <i>Selection of Sardinian cheeses</i>	€ 10,00

Antipasti di mare *Fish appetizers*

Degustazione di antipasti della casa Allerg. 1, 2, 4, 8, 9, 14 <i>minimo per 2 persone</i> <i>Assortment of appetizers minimum for 2 people</i>	€ 20,00
Rana pescatrice* alla catalana Allerg. 4 <i>Catalan-style monkfish*</i>	€ 15,00
Bottarga di muggine su letto di carciofi o sedano Allerg. 4, 9 <i>Mullet roe on a bed of artichokes or celery</i>	€ 15,00
Cocktail di gamberi* Allerg. 2, 10 <i>Prawn cocktail*</i>	€ 15,00
Cozze alla marinara Allerg. 14 <i>Mussels marinara</i>	€ 10,00
Zuppa di cozze e arselle Allerg. 1, 14 <i>Mussels and clam soup</i>	€ 15,00
Burrida Allerg. 4, 8 <i>Small-spotted catshark soup</i>	€ 12,00
Salmone agli agrumi Allerg. 4 <i>Salmon with citrus fruit</i>	€ 12,00

prodotto che potrebbe essere surgelato *this ingredient may be frozen*

Insalata di polpo* e patate Allerg. 14 € 15,00
Octopus and potato salad*

Insalata di mare* Allerg. 2, 14 € 15,00
*Seafood salad**

Pesce spada affumicato alla Marinella Allerg. 4 € 14,00
Marinella's smoked swordfish

Crudi *Fish crudités*

Cozze crude Allerg. 14 € 10,00
(12 pezzi)
Raw mussels (12 pieces)

Tris di crudo Allerg. 2, 14 € 25,00
(2 scampi, 2 gamberi, 2 ostriche)
Assortment of three crudités (2 scampi, 2 prawns, 2 oysters)

Ostriche Allerg. 14 € 3,00
Oysters
l'una / each

Plateau Allerg. 2, 4, 11, 14 € 35,00
(2 scampi, 2 gamberi, 4 ostriche, mini tartare di salmone o tonno)
Platter (2 scampi, 2 prawns, 4 oysters, mini salmon or tuna tartare)

Tartare di salmone o tonno Allerg. 4, 11 € 15,00
Salmon or tuna tartare

Carpaccio di orata o spigola Allerg. 4 € 20,00
Sea bream or sea bass carpaccio

Primi

FIRST COURSES

Spaghetti/Bavette alle arselle Allerg. 1, 14 <i>Spaghetti with clams</i>	€ 18,00
Spaghetti/ Bavette allo scoglio* Allerg. 1, 2, 4, 14 <i>'Spaghetti pasta with shellfish*</i>	€ 19,00
Risotto alla pescatora* Allerg. 1, 2, 4, 14 <i>Rice With Seafood*</i>	€ 19,00
Fregula Alle Arselle* Allerg. 1, 14 <i>'Fregola with clams*</i>	€ 18,00
Spaghetti/Bavette Aragosta Allerg. 1, 14 <i>Spaghetti with red lobster</i>	€ 190,00 al kg / per kg
Spaghetti/Bavette all'astice Allerg. 1, 2 <i>Spaghetti with lobster</i>	€ 25,00

^possibili allergeni diversi

*prodotto che potrebbe essere surgelato

^possible allergens

*this ingredient may be frozen

Tavoli da due a quattro persone: scelta di due primi diversi Two - four people: a maximum of two different first courses may be ordered

Tavoli da quattro a sei persone: scelta di tre primi diversi Four - six people: a maximum of three different first courses may be ordered

Tavoli da sei persone in su: scelta tra quattro primi diversi More than six people: a maximum of four different first courses may be ordered

Secondi

SECONDCOURSES

Secondi di terra *Meat*

Bistecca di cavallo <i>Horse meat steak</i>	€ 25,00
Costata di manzo <i>Entrecôte</i>	€ 25,00
Filetto ai ferri <i>Grilled tenderloin</i>	€ 25,00
Filetto al pepe verde Allerg. 1, 7 <i>Tenderloin with green pepper</i>	€ 30,00
Filetto al Cannonau Allerg. 1 <i>Cannonau-style tenderloin</i>	€ 30,00
Filetto al gorgonzola e noci Allerg. 1, 7, 8 <i>Tenderloin with gorgonzola and walnuts</i>	€ 30,00
Tagliata rucola e grana Allerg. 7 <i>Sliced beef steak with rocket and Grana Padano cheese</i>	€ 25,00

^possibili allergeni diversi

*prodotto che potrebbe essere surgelato

^possible allergens

*this ingredient may be frozen

Tavoli da due a quattro persone: scelta di due primi diversi Two - four people: a maximum of two different first courses may be ordered

Tavoli da quattro a sei persone: scelta di tre primi diversi Four - six people: a maximum of three different first courses may be ordered

Tavoli da sei persone in su: scelta tra quattro primi diversi More than six people: a maximum of four different first courses may be ordered

Fritture *Fried food*

Cozze fritte Allerg. 1, 14 <i>Fried mussels</i>	€ 11,00
Calamari fritti* Allerg. 1, 4 <i>Fried squid*</i>	€ 17,00
Fritto misto* Allerg. 1, 2, 4, 14 <i>Mixed fried fish*</i>	€ 18,00
Gamberi fritti* Allerg. 1, 2 <i>Fried prawns*</i>	€ 16,00
Polpo fritto* con crema di patate Allerg. 1, 14 <i>Fried octopus* with potatoes cream</i>	€ 20,00

Secondi di mare *Fish*

Astice alla sarda o alla catalana Allerg. 2 <i>Lobster with oil and lemon (sarda*) or with oil, onions and tomatoes (catalana*);</i> al kg / per kg	€ 100,00
Aragosta alla sarda o alla catalana Allerg. 2 <i>Red lobster with oil and lemon (sarda*) or with oil, onions and tomatoes (catalana*)</i> al kg / per kg	€ 190,00
Seppie* Allerg. 14 (2 a porzione) <i>Cuttlefish* (2 per portion)</i>	€ 14,00
Anguille Allerg. 4 (2 a porzione) <i>Eels (2 per portion)</i>	€ 75,00 al kg / per kg
Gamberoni* Allerg. 2 (4 a porzione) <i>King prawns* (4 per portion)</i>	€ 25,00
Scampi* Allerg. 2 <i>Scampi*</i>	€ 100,00 al kg / per kg
Trancio di tonno alla griglia in crosta di sesamo o pistacchi Allerg. 4, 11 <i>Grilled tuna steak with sesame seed or pistachio crust</i>	€ 20,00
Trancio di tonno alla griglia Allerg. 4 <i>Grilled tuna steak</i>	€ 18,00

^possibili allergeni diversi

*prodotto che potrebbe essere surgelato

^possible allergens

*this ingredient may be frozen

Grigliata mista* Allerg. 2, 4, 14 (una spigola o un'orata, una seppia, un gambero) <i>Mixed grill* (one sea bass or sea bream, one cuttlefish, one prawn)</i>	€ 25,00
Pescato del giorno Allerg. 4 <i>Today's catch</i>	€ 75,00 al kg / per kg
Orata o spigola alla vernaccia Allerg. 1, 4 <i>Sea bream or sea bass cooked with wine and olives</i>	€ 25,00
Orata o spigola arrosto 300/400g Allerg. 4 <i>Oven roasted sea bream or sea bass 300/400g</i>	€ 20,00

Contorni

SIDE DISHES

Verdure in pinzimonio Allerg. 9 <i>Raw vegetables with vinaigrette dip</i>	€ 5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 4,00
Patate fritte* Allerg. 1 <i>French fries*</i>	€ 4,00
Patate al forno <i>Oven roasted potatoes</i>	€ 5,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 5,00

Menù junior

KIDSMENU

Cotoletta e patatine Allerg. 1 <i>Breaded cutlet and French fries</i>	€ 20,00
Hamburger e patatine Allerg. 1 <i>Hamburger and French fries</i>	€ 25,00

^possibili allergeni diversi
^possible allergens

*prodotto che potrebbe essere surgelato
*this ingredient may be frozen

Frutta

FRUIT

Frutta mista al piatto <i>Mixed fruit</i>	€ 15,00
Macedonia <i>Fruit salad</i>	€ 7,00
Macedonia con gelato Allerg. 7 <i>Fruit salad with ice cream</i>	€ 8,00
Fragole <i>Strawberries</i>	€ 7,00
Fragole con panna Allerg. 7 <i>Strawberries and cream</i>	€ 8,00
Ananas <i>Pineapple</i>	€ 7,00

Caffetteria

CAFE

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè dek	€ 1,50
Orzo	€ 1,50
Ginseng Allerg. 7	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Cappuccino Allerg. 7	€ 2,00
Tè caldo / Tisana con biscotto <i>with biscuit</i>	€ 2,00
Crema caffè Allerg. 7	€ 2,50
Tiramisù shakerato Allerg. 1, 3, 7	€ 4,50

^possibili allergeni diversi
^possible allergens

*prodotto che potrebbe essere surgelato
*this ingredient may be frozen

Bevande

BEVERAGES

Acqua Panna 0.75 l	€ 2,50
Acqua San Pellegrino 0.75 l	€ 2,50
Acqua Perrier 0.75 l	€ 4,00
Bibita analcolica	€ 3,00
Energy drink	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,00
Spremuta d'arancia	€ 3,00
Spremuta di melagrana	€ 3,50

Aperitivi *Cocktails*

Crodino, Sanbitter, Cocktail San Pellegrino	€ 3,00
Campari Soda, Aperol Soda	€ 3,00
Bitter Campari, Aperol Bitter	€ 3,00
Calice di vino o Prosecco	€ 3,50

Cocktail

COCKTAILS

Americano Bitter Campari, vermouth rosso, soda <i>Campari, sweet vermouth, soda</i>	€ 7,00
Aperol sour Allerg. 3 Aperol, succo di limone, sciroppo di zucchero <i>Aperol, lemon juice, sugar syrup</i>	€ 7,00
Bellini Purea di pesca, prosecco <i>Peach purée, Prosecco</i>	€ 7,00
French 75 Allerg. 1 Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, prosecco <i>Gin, lemon juice, sugar syrup, Prosecco</i>	€ 7,00
Hugo St. Germain, succo di lime, prosecco, menta, soda <i>St Germain liqueur, lime juice, Prosecco, mint, soda</i>	€ 7,00
Mimosa Spremuta d'arancia, prosecco <i>Freshly squeezed orange juice, Prosecco</i>	€ 7,00
Negroni Allerg. 1 Gin, Bitter Campari, vermouth rosso <i>Gin, Campari, sweet vermouth</i>	€ 7,00
Rossini Purea di fragole*, prosecco <i>Strawberry purée*, Prosecco</i>	€ 7,00
Spritz Aperol Aperol, prosecco, soda <i>Aperol, Prosecco, soda</i>	€ 7,00
Spritz Bitter Campari Bitter Campari, prosecco, soda <i>Campari, Prosecco, soda</i>	€ 7,00
Spritz Passoa Passoa, prosecco, soda <i>Passoa, Prosecco, soda</i>	€ 7,00

Birre

BEERS

Birre in bottiglia *Bottled beers*

Ichnusa Cruda, Radler, Corona, Ceres, Beck's, Bud	€ 3,50
Analcolica	€ 3,00

Birre alla spina *Beers on tap*

IPA ½ pinta Allerg. 1	€ 3,50
IPA 1 pinta Allerg. 1	€ 6,50
Kozel Lager ½ pinta Allerg. 1	€ 2,50
Kozel Lager 1 pinta Allerg. 1	€ 5,00
Salvador Rossa Paulaner ½ pinta Allerg. 1	€ 3,50
Salvador Rossa Paulaner 1 pinta Allerg. 1	€ 6,00
Weiss Paulaner ½ pinta Allerg. 1	€ 3,50
Weiss Paulaner 1 pinta Allerg. 1	€ 6,00
Pilsener Thur and Taxis ½ pinta Allerg. 1	€ 3,50
Pilsener Thurn and Taxis 1 pinta Allerg. 1	€ 6,00
Guinness 1/2 pinta Allerg. 1	€ 4,00
Guinness 1 pinta Allerg. 1	€ 7,00
Isola Non Filtrata ½ pinta Allerg. 1	€ 3,50
Isola Non Filtrata 1 pinta Allerg. 1	€ 6,00

Amari, distillati & liquori

DIGESTIFS SPIRITS & LIQUEURS

Amari *Digestifs*

Amari € 3,00

Crema Allerg. 7 € 3,50

Distillati e liquori *Spirits and liqueurs*

Brandy Cardinal Mendoza € 5,00

Brandy Carlos I € 5,00

Brandy Fundador € 3,50

Brandy Vecchia Romagna € 3,50

Calvados Morin Sélection € 4,00

Armagnac Ducastaing VS € 4,00

Cognac Courvasier € 5,00

Cognac Remy Martin VSOP € 9,00

Filu 'e ferru € 3,50

Gin Bombay Allerg. 1 € 7,00

Gin Del Professore Monsieur € 8,00

Gin Etsu € 10,00

Gin Hendrick's Allerg. 1 € 8,00

Gin Malfy € 5,00

Gin Mare Allerg. 1 € 8,00

Gin Monkey 47 € 11,00

Gin Tanqueray Allerg. 1 € 4,00

Grappa 18 Lune € 5,00

Grappa 903 Barricata	€ 5,00
Grappa 903 Bianca	€ 5,00
Grappa Nonno Elogu Barricata	€ 5,00
Grappa Nonno Elogu Bianca	€ 5,00
Liquore Cointreau	€ 4,00
Liquore Grand Marnier	€ 4,50
Liquore Southern Comfort	€ 4,00
Rum Bianco	€ 3,50
Rum Dictador 20 anni	€ 10,00
Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 8,00
Rum Don Papa 7 Anni	€ 8,00
Rum Eldorado 15 anni	€ 10,00
Rum Havana Club 7	€ 5,00
Rum Kraken	€ 5,00
Rum Matusalem 15	€ 7,00
Rum Matusalem 23	€ 9,00
Rum Matusalem 7	€ 4,50
Rum Pampero Anniversario	€ 4,50
Rum Santa Teresa 1796	€ 9,00
Rum Scuro	€ 3,50
Rum Zacapa 23	€ 9,00
Rum Zacapa XO	€ 15,00
Tequila Jose Cuervo	€ 3,50
Tequila Jose Cuervo Silver	€ 3,50
Vodka Absolut Allerg. 1	€ 3,50
Vodka Beluga	€ 8,00

Vodka Belvedere	€ 8,00
Vodka Grey Goose Allerg. 1	€ 8,00
Whiskey Bushmills Allerg. 1	€ 3,50
Whiskey Four Roses Allerg. 1	€ 3,50
Whisky Ballantine's Allerg. 1	€ 3,50
Whiskey Bourbon Bulleit	€ 5,00
Whisky Chivas Regal 12 Allerg. 1	€ 7,00
Whisky Glen Grant Allerg. 1	€ 3,50
Whisky J&B Allerg. 1	€ 3,50
Whisky Jack Daniel's Allerg. 1	€ 4,00
Whisky Jack Daniel's Apple	€ 4,00
Whisky Jack Daniel's Honey Allerg. 1	€ 4,00
Whisky Lagavulin 16 Allerg. 1	€ 10,00
Whisky Laphroaig Allerg. 1	€ 8,00
Whisky Nikka	€ 11,00
Whisky Oban 14 Anni Allerg. 1	€ 9,00
Whisky Scotch Macallan Amber	€ 9,00
Whisky Talisker Sky Allerg. 1	€ 8,00
Whiskey Tullamore 12 anni	€ 8,00