



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

^possible allergens

*prodotto che potrebbe essere surgelato

*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

^possible allergens

*prodotto che potrebbe essere surgelato

*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>	€ 17,00
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 € 25,00

(una spigola o un'orata, una seppia, un gambero)

*Mixed grill** (one sea bass or sea bream, one cuttlefish, one prawn)

Pescato del giorno Allerg. 4 € 75,00

Today's catch

al kg / per kg

Orata o spigola alla vernaccia Allerg. 1, 4 € 25,00

Sea bream or sea bass cooked with wine and olives

Orata o spigola arrosto 300/400g Allerg. 4 € 20,00

Oven roasted sea bream or sea bass 300/400g

Contorni

SIDE DISHES

Verdure in pinzimonio Allerg. 9 € 5,00

Raw vegetables with vinaigrette dip

Insalata mista € 4,00

Mixed salad

Patate fritte* Allerg. 1 € 4,00

*French fries**

Patate al forno € 5,00

Oven roasted potatoes

Verdure grigliate € 5,00

Grilled vegetables

Menù junior

KIDSMENU

Cotoletta e patatine Allerg. 1 € 20,00

Breaded cutlet and French fries

Hamburger e patatine Allerg. 1 € 25,00

Hamburger and French fries

^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