



Per iniziare

- Ruota di gamberi di Capo Spartivento crudi agrumati e petali di bottarga € 26.00
Tartara di manzetta sgranata ,insalatine novelle,grana croccantee dressing Cipriani € 25.00
Prosciutto crudo di Desulo,pecorino di Orgosolo con airbag di pane e olio al rosmarino € 24.00
Vongole veraci scoppiate al forno con peperoncino erotico e limone € 20.00
Impepata di cozze con crostini agliati € 17.00

Voglia di pasta

- Bottoni ripieni di branzino con cozze zafferano e polvere di capperi € 20.00
Paccheri all'astice con ciliegino appassito e peperoncino € 24.00
Culurgiones con livornese di triglia € 18.00
Maccarones de puntzu saltati con salsiccia sgranata su crema di pecorino € 17.00

Secondi a nessuno

Dalla griglia di carbone dolce

- Entrecote di prussiana all'etto € 13.00
Costata di scottona nazionale all'etto € 12.00
Salsiccia sarda 200 g. € 12.00 a pz.

Pescato del giorno

- Orata-branzino-rombo all'etto € 8.00
Gamberi rossi-scampi- all'etto € 14.00
Astice e aragosta su prenotazione all'etto € 15.00
“I piatti sono accompagnati da verdure grigliate e patate al forno”

Pizze particolari

€ 15.00

- Gusto bimbo (pomodoro- fior di latte- wurstel- patatine)
Tatto (fior di latte- pomodoro- pancetta stufata- scamorza)
Udito (pomodoro- fior di latte- cipolla fondente- tonno- capperi- olive taggiasche)
Olfatto (pomodoro- fior di latte- porchetta- gorgonzola)
Vista (bufala- pesto- scarola)
Palumbalza (pomodoro ciliegino- fior di latte- luganega sarda- pecorino)

Dolci come pochi dal carrello

€ 10.00