

ANTIPASTI

Tentacolo di polpo cbt scottato alla Mediterranea

€ 18,00

*Octopus tentacles lightly cbt cooked Mediterranean style
Tentakel Krake Halbgar nach Mediterranen Art
Tentacule de poulpe blanchi à la Méditerranéen*

Crudo di manzetta di Arborea, crema con pecorino sardo insalatina di champignon e chips di carasau al rosmarino

€ 18,00

*Raw beef from Arborea, cream with Sardinian pecorino cheese,
champignon salad and rosemary carasau chips
Rohes Rindfleisch aus Arborea, sardischem Pecorino-Käse Sauce,
Champignon Salat und Carasau-Chips mit Rosmarin
Bœuf cru d'Arborea, crème au pecorino sarde,
salade de champignons et chips de carasau au romarin*

Crudo di tonno carlofortino, stracciatella e grue di cacao

€ 20,00

*Carloforte raw tuna , stracciatella and cocoa grue
Carloforte Roher Thunfisch, Stracciatella und Kakaokörner
Thon cru de Carloforte, stracciatella et grains de cacao*

Petali di mustela, ricotta mustia e miele

€ 15,00

*Mustela petals, mustia ricotta and honey
Mustela Blätter, Mustia Ricotta Käse und Honig
Pétales de Mustela, ricotta de mustia et miel*

PRIMI PIATTI

**Spaghettone aglio, olio e peperoncino, arselle e
spuma alla bottarga di muggine**

€ 20,00

*Spaghettone with garlic, oil and chili pepper end botargo mousse
Spaghettone mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer und Bottarga Mousse
Spaghettone à l'ail, huile piment et mousse de botargue*

**Maccarones de bocciu al ragù di cinghiale
tagliato al coltello, zafferano e caffè**

€ 20,00

*Maccarones de bocciu with wild boar ragout ,saffron and coffee
Maccarones de Bocciu mit Wildschwein Ragout, Safran und Kaffee
Maccarones de bocciu avec sauce de sanglier, safran et café*

**Raviolo del Plin ai 3 arrosti
dressing al pecorino semi-stagionato la "la goccia"
e tartufo scorza nera**

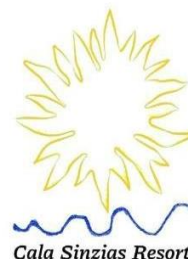
€ 20,00

*Plin Ravioli with 3 roasts, dressing with semi-seasoned pecorino cheese and black rind truffle
Ravioli del Plin mit 3 Braten, Dressing mit Pecorino Käse und schwarzem Trüffel
Ravioli del Plin aux 3 rôtis, dressing au fromage pecorino " et zeste de truffe noire*

Fregola al nero di seppia, julienne di calamari marinati e crema di piselli

€ 20,00

*Fregola with sepia, marinated squid julienne and pea cream
Fregola mit Tintenfischtinte, mariniertem Tintenfisch Julienne und Erbsencreme
Fregola à l'encre de seiche, julienne de calamars marinés et crème de petits pois*



SECONDI PIATTI

**Filetto di maialino da latte glassato al mirto
con terrina di patate gel di albicocca**

€ 22,00

*Glazed Fillet pork with myrtle potato terrine and apricot gel
Schweinefilet mit Myrte glasiert Kartoffelterrinen und Aprikosengel
Filet de porc glacé à la terrine de pommes de terre e gel d'abricot*

Tataki di di tonno accompagnato da verdure estive e salsa ponzu

€ 25,00

*Tuna tataki accompanied by summer vegetables and Ponzu sauce
Thunfisch tataki begleitet von Sommergemüse und ponzu-sauce
Tataki de thon avec de légumes d'été et sauce ponzu*

**"Milanese" di agnello sardo I.G.P. servito con
crema al pomodoro secco, carciofi di Samassi e fondo di agnello**

€ 28,00

*Sardinian Lamb "milanese" style served with dried tomato cream,
Samassi's artichokes and stock lamb
Sardisches Lamm nach "Milanese" Art serviert mit getrockneter Tomatencreme,
Artischocken aus Samassi und Brühe Lamm
Agneau sarde "à la milanaise" servie avec crème de tomates séchées,
artichauts de Samassi et bouillon d'agneau*

**Filetto di orata, gazpacho di pomodoro
e caponata in cannolo croccante di pasta fillo**

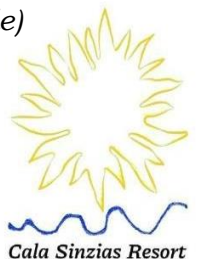
€ 25,00

*Fillet of sea bream, tomato gazpacho and caponata with crispy cannolo
Dorade Filet, Tomaten-Gaspacho und Caponata mit knusprigem Cannolo
Filet de daurade, gaspacho de tomates et caponata avec cannolo croustillant*

Pescato del giorno al forno alla vernaccia, servito con contorno di stagione

*Catch of the day by oven with vernaccia, served with vegetables
Gebakener Fang des Tages mit Vernaccia, serviert mit saisonaler Beilage
Poisson du jour au four avec vernaccia, servi avec contour de saison*

(Prezzo variabile/ Variable price/ variabler Preis/ prix variable)



DESSERT

€ 10,00

Querelle di ricotta agli agrumi e crumble al cioccolato

*Ricotta with citrus fruit Querelle and chocolate crumble
Zitrusfrucht Ricotta Kläger & Schoko Crumble
Quenelle de ricotta aux agrumes et crumble au chocolat*

Tronchetto di brownie alle nocciole e amarene

*Brownie log with hazelnuts and black cherries
Brownie Bäumchen mit Haselnüssen und schwarzen Kirschen
Bûche de brownie aux noisettes et cerises noires*

Crostatina con mousse al lime e cioccolato bianco

*Tart with lime mousse and white chocolate
Tarte mit Limettenmousse und weißer Schokolade
Tarte à la mousse de lime et chocolat blanc*

Semifreddo al miele, mandorle e coulis allo zafferano di San Gavino

*Semifreddo parfait with honey, almonds and San Gavino's saffron coulis
Halbgefrorenes mit Honig, Mandeln und San Gavino Safran Coulis
Parfait au miel, amandes et coulis de safran de San Gavino*