

Antipasti / Appetizers

- **Cozze gratinate** (1-2-5-12) **13,00 €**
Breaded mussels
- **Cozze alla marinara o zuppetta** (12) **13,00 €**
Mussels marinara sauce or tomato sauce
- **Moscardini* alla diavola** (12) **15,00 €**
Stewed musky octopus in spicy tomato sauce
- **Seppie con porcini e ceci** (12) **15,00 €**
Stewed sliced squids in tomato sauce with mushrooms and chickpeas
- **Insalata di polpo* con patate** (12) **18,00 €**
Octopus* and potatoes salad
- **Insalata di seppie* agli agrumi** (12) **15,00 €**
Cuttlefish* and citrus salad
- **Rana pescatrice* alla catalana** (11) **15,00 €**
Catalan monkfish*
- **Antipasto di sedano e bottarga** (11-14) **16,00 €**
Celery mullet roe appetizer
- **Tris marinato** (11) **15,00 €**
Three kinds of marinated fish (tuna fish, anchovies and icefish)
- **Mix crudité di mare** (10-12) **30,00 €**
Mixed seafood crudité
- **Ostriche (al pezzo)** (12) **5,00 €**
Oyster (each one)
- **Misto mare della casa*** (1-2-5-11-12-14) **25,00 €**
Mixed seafood*
- **Caprese** (5) (Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) **12,00 €**
Tomatoes, mozzarella cheese and basil
- **Bresaola rucola e grana** (5) **15,00 €**
Salted and dried beef with rocket salad and parmesan cheese
- **Prosciutto e melone** **15,00 €**
Raw ham and melon

Primi piatti/First course

- **Orecchiette con alici, bottarga e pinoli** (1-6-11) **18,00 €**
Fresh made pasta (Orecchiette) with anchovies, bottarga and pine nuts
- **Scialatielli allo scoglio** (1-10-11-12) **18,00 €**
Fresh made pasta (Scialatielli) with mixed seafood
- **Paccheri alle cozze** (1-12) **16,00 €**
Fresh made pasta (Paccheri) with mussels
- **Scialatielli alle vongole e bottarga** (1-11-12) **18,00 €**
Fresh made pasta (Tagliatelle) with clams and mullet roe
- **Specialità del giorno (vedi lavagna esposta)** €
Daily specials - first course (see blackboard on display)

Secondi piatti/Second course

- **Pesce spada alla griglia** (11) **20,00 €**
Grilled swordfish
- **Tagliata di tonno con rucola pomodorini e cipolla** (11) **23,00 €**
Sliced tuna, rocket, cherry tomatoes and onion
- **Tonno alla griglia** (11) **20,00 €**
Grilled tuna
- **Gamberoni alla griglia*** (10) **18,00 €**
Grilled prawns*
- **Spigola o Orata alla griglia** (11) **all'etto 5,00 €**
Grilled sea bass or sea bream/for 100grams
- **Polpo* al cartoccio** (12) **20,00 €**
Baked octopus*
- **Tagliata di manzo con rucola e grana** (5) **20,00 €**
Flank steak with rocket salad and parmesan cheese
- **Secondi del giorno (vedi lavagna esposta)** €
Daily specials - second course (see blackboard on display)

Su prenotazione/On reservation

- **Zuppa di pesce** (10-11-12) / Fish soup **25,00 €**
- **Aragosta alla catalana** (10) / Catalan lobster **all'etto 18,00 €**
- **Maialetto arrosto (min. 2 persone) - a persona** **25,00 €**
Roast suckling pig (minimum for 2 people) - per person

Contorni/Side dishes

- **Verdure grigliate** / Grilled vegetables **6,00 €**
- **Insalata mista** / Mixed salad **5,00 €**

Dessert della casa / Home dessert

- **Frutta di stagione** / Seasonal fruit **5,00 €**
- **Crema Caramel** (2-5) / Custard pudding **5,00 €**
- **Crema Catalana** (2-5) / Catalan cream **5,00 €**
- **Seadas** (1-2-5) **5,00 €**
Traditional sardinian cheese-stuffed fritters covered with honey
- **Panna Cotta** (5) **5,00 €**
Italian dessert of sweetened cream thickened with gelatin and molded
- **Tiramisù (1-2-5)** **5,00 €**
Italian dessert made from lady fingers soaked in coffee and covered with sweet cream cheese and cocoa powder

- **Coperto** /Cover charge **2,50 €**

**In base alla stagionalità ed alla reperibilità sul mercato, alcuni prodotti o ingredienti potrebbero essere surgelati o congelati (-18°). Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento ce 853/2004 all.III, sezione IV, capitolo 3, lett. D, punto 3.*

**Depending on the seasonality and availability on the market, some products or ingredients could be frozen or frozen at -18 °. Fish that is to be consumed raw has undergone a preventive reclamation treatment in compliance with the provisions of the regulation ce 853/2004 all.III, section IV, chapter 3, letter D, point 3.*

Nei nostri prodotti potrebbero essere presenti i seguenti allergeni:

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg.No. 1169/2011 “substances or products causing allergies or intolerances”

(dir.2002/89 CE – regolamento UE 1169 /2011)

- (1) **CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, i loro ceppi e i prodotti derivati.
(1) **Cereals** containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, their strains and derivatives.
- (2) **UOVA** e prodotti a base di uova.
(2) **Eggs** and egg products.
- (3) **SOIA** e prodotti a base di soia.
(3) **Soy** and soy products.
- (4) **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di sedano.
(4) **Celery** and celery-based products.
- (5) **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
(5) **Milk** and dairy products (including lactose).
- (6) **FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati.
(6) **Nuts** such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and all products derived from them.
- (7) **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.
(7) **Peanuts** and peanut products.
- (8) **LUPINI** e prodotti a base di lupini.
(8) **Lupins** and lupine-based products.
- (9) **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale.
(9) **Sulfur dioxide and sulphites** in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / l in terms of total sulfur dioxide.
- (10) **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei.
(10) **Crustaceans** and shellfish-based products.
- (11) **PESCE** e prodotti a base di pesce.
(11) **Fish** and sh products.
- (12) **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.
(12) **Shellfish** and shellfish-based products.
- (13) **SENAPE** e prodotti a base di senape.
(13) **Mustard** and mustard products.
- (14) **SEDANO** e prodotti a base di sedano.
(14) **Celery** and celery-based products.

Bevande/Drinks

- **Acqua naturale / gassata 1 l** **2,50 €**
Water still / sparkling – 1 l
- **Acqua naturale / gassata ½ l** **1,50 €**
Water still / sparkling ½ l
- **Bibite analcoliche - 330 ml** **3,00 €**
Non-alcoholic drinks - 330 ml
- **Succhi di frutta (arancia / ananas) - 200 ml** **3,00 €**
Fruit juice (orange / pineapple) - 200 ml

È vietata la somministrazione e la vendita di bevande alcoliche ai minori di 18 anni.

The sale of alcoholic beverages to minors of 18 years is prohibited.

- **Superalcolici:Grappa barrique/Whisky/Gin/Rum 5,00 / 8,00 €**
Spirits: Grappa barrique / Whisky / Gin / Rum
- **Amari:Averna/Montenegro/Amaro del Capo/Ramazotti 4,00 €**
Bitters: Averna / Montenegro / Amaro del Capo / Ramazzotti
- **Digestivi: Mirto / Limoncello / Filu ferru / Liquirizia 3,50 €**
Digestives: traditional sardinian spirits
- **Aperitivi:Martini bianco/Martini rosso/Campari Soda 4,00 €**
Aperitif: Vermouth
- **Aperitivi analcolici:Cocktail San Pellegrino / Crodino 3,00 €**
Analcolic aperitif: Cocktail San Pellegrino / Crodino
- **Spritz 7,00 €**
- **Gin tonic / Negroni 8,00 €**

Birre/Beer

- **Ichnusa non filtrata - 330 ml** ⁽¹⁾ **3,50 €**
Ichnusa (unfiltered) - 330 ml
- **Ichnusa non filtrata - 500 ml** ⁽¹⁾ **5,00 €**
Ichnusa (unfiltered) - 500 ml
- **Heineken (imported) - 330 ml** ⁽¹⁾ **4,00 €**
- **Heineken 0.0 no alcohol - 330 ml** ⁽¹⁾ **3,50 €**
- **Tuborg - 330 ml** ⁽¹⁾ **3,50 €**

Carta dei Vini/Wine List

Bollicine/Sparkling Wines Calice/Glass Bottiglia/Bottle

BALARI-Vermentino di Gallura DOCG frizzante Cantina Sociale Monti	4,00 €	20,00 €
VIGNE DEL PORTALE-Moscato dolce di Sardegna DOC Cantina Sociale Monti	4,00 €	20,00 €
TORBATO - Spumante Brut DOC Cantina Sella & Mosca	4,00 €	23,00 €

Vino Rosato/Rose Wines Calice/Glass Bottiglia/Bottle

NIEDDERA - Valle del Tirso IGT Cantine Contini	4,00 €	20,00 €
---	---------------	----------------

Vini Bianchi/White Wines

Calice/Glass Bottiglia/Bottle

RUINAS - Vermentino di Gallura DOCG		45,00 €
Cantina Depperu		
LASTIMA - Vermentino di Gallura DOCG	4,50 €	26,00 €
Cantina Murrai		
FUNTANALIRAS ORO - Vermentino di Gallura DOCG	4,50 €	26,00 €
Cantina Sociale Monti		
KARMIS - Tharros IGT	4,50 €	26,00 €
Cantina Contini		
Bianco della casa - 750 ml	3,50 €	13,00 €

Vini Rossi/Red Wines

Calice/Glass Bottiglia/Bottle

ALENU Colli di Limbara IGT	4,50 €	25,00 €
Cantina Murrai		
NEPENTE - Cannonau di Sardegna DOC	4,50 €	26,00 €
Cantina Oliena		
GROTTA ROSSA - Carignano del Sulcis DOC	4,50 €	23,00 €
Cantine Santadi		
ROCCA RUBIA - Carignano del Sulcis DOC		35,00 €
Riserva		

Caffetteria/Hot Beverages

Caffé	1,50 €
Coffee	
Cappuccino / Ginseng / Orzo	2,00 €
Caffé decaffeinato	1,50 €