

## *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) **20,00 €**  
Fresh made pasta (Scialatielli) with clams and mullet roe
- **Specialità del giorno** **€**  
Daily specials – first course

## *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) **23,00 €**  
Flank steak with rocket salad and parmesan cheese
- **Calamari fritti\*** (1-12) **20,00 €**  
Fried squid\*
- **Frittura mista\*** (1-10-11-12) **22,00 €**  
Daily specials - second course

## *Su prenotazione/On reservation*

- 📌 **Zuppa di pesce** (10-11-12) / **(min. 2 persone) - a persona 25,00 €**  
Fish soup (minimum for 2 people) - per person
- 📌 **Aragosta alla catalana** (10) **all'etto 18,00 €**  
Catalan lobster for 100 grams
- **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 €**
- **Patate fritte\*** / french fries **6,00 €**

## *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) **6,00 €**  
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)** **6,00 €**  
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** a 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*** <sup>(1)</sup> **3,50 €**  
*Ichnusa (unfiltered) - 330 ml*
- ***Ichnusa non filtrata - 500 ml*** <sup>(1)</sup> **5,00 €**  
*Ichnusa (unfiltered) - 500 ml*
- ***Heineken (imported) - 330 ml*** <sup>(1)</sup> **4,00 €**
- ***Heineken 0.0 no alcohol - 330 ml*** <sup>(1)</sup> **3,50 €**
- ***Tuborg - 330 ml*** <sup>(1)</sup> **3,50 €**

## *Carta dei Vini/ Wine List*

### *Bollicine/Sparkling Wines*

Calice/Glass Bottiglia/Bottle

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

### *Vino Rosato/Rose Wines*

Calice/Glass Bottiglia/Bottle

<b>NIEDDERA - Valle del Tirso IGT</b> <b>Cantine Contini</b>	<b>4,00 €</b>	<b>20,00 €</b>
---	---------------	----------------

## *Vini Bianchi/ White Wines*

Calice/Glass Bottiglia/Bottle

<b>RUINAS - Vermentino di Gallura DOCG</b>		<b>45,00 €</b>
<b>Cantina Depperu</b>		
<b>LASTIMA - Vermentino di Gallura DOCG</b>	<b>4,50 €</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Cantina Murrai</b>		
<b>FUNTANALIRAS ORO - Vermentino di Gallura DOCG</b>	<b>5,00 €</b>	<b>30,00 €</b>
<b>Cantina Sociale Monti</b>		
<b>KARMIS - Tharros IGT</b>	<b>4,50 €</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Cantina Contini</b>		
<b>Bianco della casa - 750 ml</b>	<b>3,50 €</b>	<b>13,00 €</b>

## *Vini Rossi/Red Wines*

Calice/Glass Bottiglia/Bottle

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

## *Caffetteria/ Hot Beverages*

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