



lenta natura dall'agricolo e circolare sapore di mare
C U G N A N A

28-03-26

----- A N T I P A S T O -----

----- C R U D I T A' -----

Verifica la proposta giornaliera, in base al pescato

OSTRICA 5 cad
quella di Olbia

ALLERGENS 4 **RICCIOLA** 22

filetto marinato ai sali bilanciati con te ed erbe mediterranee, misticanza, finocchietto, salsa al mango e timo

----- M A R E -----

ALLERGENS 12-14 **COZZA** 16
In guazzetto con erbetto al vermentino

ALLERGENS 4-7-12 **TRIGLIA** 19

al burro, gazpacho di datterino con mousse allo zafferano e menta

----- T E R R A -----

ALLERGENS 5-7-8-10-11 **TARTARE** 24

battuta di manzo, olive taggiasche, capperi, pomodori secchi e crema all'erba cipollina

----- V E G E T A L E -----

ALLERGENS 1-3-4-7-8 **CARCIOFO** 18

ripieno di ricotta ovina, arancia, fritto nel panko, crema di pecorino e bottarga

----- P R I M O -----

tendiamo a mantenere la cottura al dente, in caso si desideri ben cotta siete pregati di richiederlo

----- M A R E -----

ALLERGENS 1-3-4-5-7-8-12-13 **EDAMAME** 20

tagliatella fresca all'uovo con crema di Edamame, tartare di tonno, mandorle tostate

----- T E R R A -----

ALLERGENS 1-3-7-9-10-12 **CAPPELLETTO** 25

pasta all'uovo con spinacio, ripieni di formaggio e salumi, con burro salato e tartufo

----- V E G E T A L E -----

ALLERGENS 1-3-4-12 **BRUCIO** 20

spaghetto fresco al torchio con carciofo al brucio, si consiglia con catsobushi e bottarga

----- S E C O N D O -----

----- M A R E -----

ALLERGENS 4-12 **PESCATO** 8,5 x etto

chiedi al personale la disponibilità, da cuocere al forno con patate, olive, pomodori, oppure al sale, attesa 40/50min

ALLERGENS 2-4-9-12-14 **GOLFO** 30

soutè di mare con cozze, gamberi, seppia e calamari

ALLERGENS 1-2-7-12 **SCAMPO** 42

maxi scampi nudi in tempura e panco con salsa al guacamole

----- T E R R A -----

ALLERGENS 5-7-10-12 **QUAGLIA** 26

cotta cbt nella birra alla pompia, con purè alla menta whisky e caffè

ALLERGENS 7-9-10-12 **PICAGNA** 38

manzo cbt, affumicato al te di frambuise, grigliata con champignon al mirto

----- V E G E T A L E -----

ALLERGENS 1-3-5-7 **ORTOLANA** 25

scrigno di verdure e Casizolu, panato con fagiolini al burro

----- C O N T O R N O -----

lo proponiamo da noi condito, in alternativa richiedere senza

VERDE 6

piccola insalata verde

POMODORO 6

GRILL 8

verdure grigliate

----- D E S S E R T -----

chiedi dei nostri dolci del giorno

ALLERGENS 1-3-7 **SEADAS** 10

tipico dolce fritto, ripieno di formaggio vaccino e servito con miele e zest di arancio

ALLERGENS 1-3-7-8 **MELBA** 10

pesca sciropata, crumble, gelato alla vaniglia, chantilly e frutti di bosco

ALLERGENS 1-3-7-8 **PAVLOVA** 10

fragole, lime, chantilly e salsa al frutto della passione

Coperto € 5 comprende: benvenuto dello chef, pane fatto da noi, olio, aceto sale, pepe, bicchieri, posateria e la vista, extra pane o olio € 2

N.B.: Si prega di comunicare al personale di servizio **se esistono allergie e/o intolleranze alimentari**, sono disponibili le tabelle dei nostri prodotti ai sensi del reg.(UE) n°1169/2011

Il pesce destinato al consumo in crudità è sottoposto al trattamento di bonifica tramite abbattimento di temperatura conforme al regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per garantire la perfetta integrità del prodotto, talvolta alcuni sono abbattuti di temperatura a -18°.

In mancanza di alcuni prodotti freschi, potremo utilizzare quelli congelati di pari qualità.

INTOLLERANZE

1 GLUTINE---**2 CROSTACEI**, gambero,, scampo, aragosta, granchio---**3 UOVA**---**4 PESCE**---**5 ARACHIDI**, olio, burro, farina, latte---**6 SOIA**---**7 LATTE** e derivati---**8 FRUTTA A GUSCIO**, mandorle, nocciole, noci, pistacchi---**9 SEDANO**---**10 SENAPE**---**11 SESAMO**, tracce nelle farine---**12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**, conservante x ittici, sott'aceto---**13 LUPINI** ---**14 MOLLUSCHI**, canestrello, cannolicchio, Cozza, lumachino, patella, tartufo, vongola, capasanta, dattero, ostrica

CHIUSO Lunedì - COLAZIONE e PRANZO; da Martedì a Domenica - CLOSED Monday - BREACKFAST & LUNCH; from Tuesday to Sunday
Su prenotazione per cene ed eventi aperti anche la sera - Upon reservation for dinners and events also open in the evening

