



MENU' PRANZO

ANTIPASTI

- Crudo di gambero rosso, pepe rosa e lime con aceto di riso e mandorle tostate €15,00
(gambero, frutta secca, solfiti)
- Lonzino di maiale stagionato, pere e pecorino con riduzione di balsamico €14,00
(lattosio)
- Orzo al vapore con verdure saporite all'aceto di mela e rucola ripassata € 14,00
(glutine, solfiti)

PRIMI

- Fregula in guazzetto di pesce , cozze, zafferano e pomodorini confit €16,00
(pesce, glutine, molluschi)
- Tagliolini all'uovo fatti a mano al ragù bianco di galletto €15,00
(glutine, uovo, solfiti)
- Gnocchi di patate fatti a mano con pomodoro, basilico e burrata € 15,00
(glutine, lattosio)

SECONDI

- Darna di ombrina, carote, curcuma e cumino con nocciole tostate e cipollotti € 24,00
(pesce, frutta secca)
- Entrecote rucola e Gran Campidano € 24,00
(lattosio)
- Cesar salad € 16,00
(glutine, lattosio, solfiti)
- Insalata di gambero € 18,00
(crostacei, glutine, lattosio, solfiti)



MENU' PRANZO

INSALATE E FOCACCE

Insalata di misticanza e frutta con crudo di pesce <i>(pesce)</i>	€14,00
Insalata mista del giorno	€11,00
Melone, mazzancolle e rucola con crostini all'olio aromatico <i>(glutine)</i>	€ 15,00
Focaccia fatta in casa, insalatine miste dell'orto, hamburger di pecora e casizolu <i>(glutine, lattosio)</i>	€ 14,00
Focaccia fatta in casa con burrata, basilico, melanzane e pomodoro confit <i>(glutine, lattosio)</i>	€ 14,00

DESSERT

Millefoglie al cioccolato bianco e frutti rossi <i>(lattosio, glutine)</i>	€9,00
Semifreddo al melone e mela granny smith <i>(lattosio, uova)</i>	€8,00

I NOSTRI PERCORSI

PERCORSO DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO (antipasto, primo, secondo, dolce) €50,00

PERCORSO DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI MARI (antipasto, primo, secondo, dolce) €50,00

SERVIZIO €3