da Thomas

MENU

2025

Ristorante da Thomas
dal 1978, il mare dentro.

da Thomas

COCKTAILS

€12

a tutto pasto

BARRAKOKKU
(l'estate addosso)
Vodka, fragola, albicocca, zucchero

PORNOSTAR MARTINI
(cocktail da pasteggio, dolce e rinfrescante, accende gli ormoni)
Vodka, passion fruit, vaniglia, limone

SU NEGRONI
(la Sardegna più selvaggia in un tumbler con ghiaccio)
Vermouth Sardo, Bitter Roma, Gin del Conte

ASPIDE SOUR
(l'Aperol fatto in Sardegna che fa impazzire il mondo)
Bitter Aspide, limone, zucchero

analcolici

FRESH MOCKTAIL
(analcolico cordiale, gentile, salutava sempre)
Cordiale al lime ed erbe dell'isola, pepe rosa, cannella, soda

MANGO M'ANNAVA
(drink esotico e freschissimo)
Cordiale al Mango e Ananas, zucchero, limone

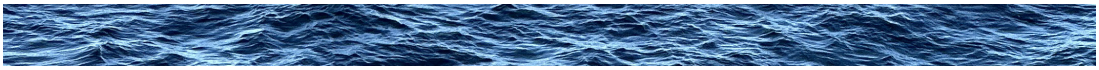
dopocena

QUELLA SERA GUARDAVO LA LUNA
(la nostra versione del classico afterdinner "espresso martini")
Irish whiskey, liquore al caffè, vaniglia, caffè espresso

WONKA SHOCK
(dopocena cioccolatoso)
liquore al cioccolato, Vodka e sciroppo al lampone

GIN & TONIC
scegli tra più di 35 Gin differenti: Sardi, nazionali ed internazionali

da Thomas



Storie di Mare

Da quarantasette anni, il mare è il nostro eterno narratore,
questo menù parla di noi e del rapporto con la materia prima
che abbiamo l'onore di poter lavorare quotidianamente.

PERCORSO DEGUSTAZIONE^
sei portate più un predessert ed un dessert

antipasti
tre uscite di antipasti preparati in base
ai prodotti che il nostro mare ci regala

primo
una pasta ripiena fatta in casa
con abbinamenti che ne esaltano il gusto

secondi
due portate calde con i loro abbinamenti
a seconda del pescato fresco disponibile

predessert

dessert

€ 75
per persona
bevande escluse

• il menu degustazione viene preparato per minimo due persone
• al momento dell'ordine specificare intolleranze e/o allergie

da Thomas

ANTIPASTI DI MARE

polpo scottato
(1|2|4|5|7) *^
crema di patate, patata novella,
pomodorino confit, crunch di pistacchio, bottarga di muggine
cialda di polenta soffiata
€ 23

gamberi al panko
(1|2|3|5|10|14) *
fritti in panatura al panko, serviti con salsa agropiccante
€ 23

calamari spillo
(1|2|4|7) *
fritti e serviti con crema di carote e zenzero
€ 22

rana pescatrice
(8|10|14) *
con verdure croccanti, gazpacho di pomodoro e fragola
bottarga di Cabras e maione gazpacho tomate et fraise se agli agrumi
€ 25

zuppetta di vongole
(7|13)
vongole in guazzetto di pomodoro, aglio e prezzemolo
€ 25

acciughe del Cantabrico
(2|5|8)
servite con burro salato e crostini
€ 25

anemone di mare fritto *
(2|5|8)
€ 7 cada uno

^ prodotto abbattuto secondo il D.LGS 101 1992
* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato
**chiedere al personale di sala il peso disponibile di pesci e crostacei ed il relativo prezzo

daThomas

CRUDITÈ

plateau di cruditè
(3|7|8)*^
selezione dei migliori crudi del nostro mare
(ostriche, coquillage, scampi, gamberi rossi e carpacci di giornata)
€ 70

a tutto crudo
(3|7|8)*^
carpacci e tartare secondo umore del pescatore
€ 30

tartare di gambero rosso
(2|3)*^
con mela verde in osmosi, gel al lampone e agrumi
€ 26

insalata di mare
(3|7|8|14) ^
con salicornia, mayonese di cozze, acqua di blue curaçao
€ 25

scampo e foie gras
(2|3|5|10|11|12|13)*^
scampo di Sardegna marinato, salsa al foie gras, gelato al basilico
terra di tartufo e aceto balsamico 50 anni
€ 28

caviale di storione
(2|5|8|14)
10gr
accompagnato con blinis e burro salato
€ 30

CRUDITÈ

gambero rosso di Sardegna
(3)^
(peso indicativo 60/80gr | secondo disponibilità)
€ 10 cad.

scampo di Sardegna
(3)^
(peso indicativo 120/150gr | secondo disponibilità)
€ 15 cad.

scampo imperiale Scozia
(3)^
(peso indicativo 250/450gr | secondo disponibilità)
€15 per 100 gr

ostriche Gilardeau
(7)
secondo disponibilità
Origine: Francia | Sapore: dolcezza e salinità equilibrate
€ 7 cad.

ostriche di Sardegna
(7)
secondo disponibilità
Origine: Olbia | Sapore: salato, con note dolci e amarognole
€ 6 cad.

tartufi di mare Sardegna
(7)
secondo disponibilità
Origine: Olbia | Sapore: intenso, salmastro
€ 3,5 cad.

ANTIPASTI DI TERRA

carpaccio di wagyu ^

con olio EVO fruttato medio Accademia Olearia
sale maldon, pepe di Sichuan, microgreens
€ 30

tartare di pecora

(2|10|14) ^

con uovo di quaglia e tartufo nero di Laconi
senape, mayonese all'aglio nero, cialda alla cipolla
€ 25

Jamon Iberico Pata Negra ^

Bellota - Pata Negra - Cinco Jotas
€ 30

onda veg

(1|2|4) ^

varietà di verdure crude e cotte secondo stagione
€ 16

^ prodotto abbattuto secondo il D.LGS 101 1992
* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato
**chiedere al personale di sala il peso disponibile di pesci e crostacei ed il relativo prezzo

da Thomas

PRIMI DI MARE

spaghetti all'aragosta locale **
(2|3|13)
(peso minimo disponibile in acquario 500gr)
€ 23 per 100gr

linguine all'astice blu **
(2|3|13)
(peso minimo disponibile in acquario 500gr)
€ 20 per 100 gr

bottoni razza e melanzana
(2|3|5|7|8|9|13) *^
pasta fresca ripiena, servita con crema di scampi e anemoni
olio alle erbe e polvere di prezzemolo
€ 28

paccherini
(2|3|4|13)*^
con crema di zucchine, gambero rosso crudo e cotto
lime e crunch di pistacchio
€ 25

fregola
(2|3|5|7|8|13)*^
con frutti di mare, scampo marinato
olio allo zafferano
€ 28

vongole e bottarga
(1|7|13)
spaghetti Monograno Felicetti con vongole, aglio, prezzemolo
bottarga di Cabras
€ 25

linguine con scorfano, scampi e gamberi
(2|3|13)*^
al sugo di scorfano rosso locale, scampi e gamberi rossi
€ 28

^ prodotto abbattuto secondo il D.LGS 101 1992
* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato
**chiedere al personale di sala il peso disponibile di pesci e crostacei ed il relativo prezzo

daThomas

PRIMI DI TERRA

tortelli anatra e foie gras
(2|5|9|13|14)*^
pasta fresca trenta tuorli al ripieno di ragù d'anatra
con salsa al foie gras e fondo di vitello
€ 28

chjusoni galluresi
(2|5|9)*^
gnocchetti con sugo tradizionale di maiale e fonduta di pecorino
€ 22

fiuritti
(2|4|9)*^
fettuccina tradizionale di pasta fresca al ragù bianco di pecora,
pesto di noci e finocchietto selvatico
€ 23

lorighittas
(2|4|5) ^
al pesto di songino e mandorla niedda Sarda, concassè di camone
al basilico limonato, formaggio vegano morbido
€ 22

^ prodotto abbattuto secondo il D.LGS 101 1992
* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato
**chiedere al personale di sala il peso disponibile di pesci e crostacei ed il relativo prezzo
vegetariano

daThomas

SECONDI DI MARE

pescato del giorno alla Vernaccia dal 1978**

(2|8|13)

pescato locale cotto intero in forno con
patate, pomodorini e vino Vernaccia
(possibilità di averlo anche alla griglia con contorni di stagione)

€ 8 per 100gr

aragosta alla catalana**

(2|3|8|13)

con pomodorini, cipolla e olio EVO
(peso minimo disponibile in acquario 500gr)

€ 23 per 100 gr

astice blu**

(2|3|8|13)

al vapore o alla catalana
(peso minimo disponibile in acquario 500gr)

€ 20 per 100 gr

spigola in pasta di sale

(2|5|8|14)

spigola intera cotta in pasta di sale aromatizzata alle erbe dell'isola
accompagnata da contorni di stagione

€ 8 per 100gr

tonno scottato

(4|5|8|12)*^

servito con alga wakame, zenzero marinato
finocchio al latte, salsa teriyaki, cipolla agrodolce e mandorle

€ 28

filetto di pescato del giorno

(2|8|10|14)*^

chips di tapioca, mayo all'aglio nero
foglia di stagione, fondo bruno

€ 30

calamaro arrosto

(5|7|8)*

crema di piselli, emulsione di bottarga, ricotta mustia e
croccante alla barbabietola

€ 28

da Thomas

SECONDI DI TERRA

filetto di manzo Sardo

(2|9|13|14)^

filetto di bovino razza Bortigalese servito con varietà di ortaggi
e salsa al Nepente di Oliena DOC

€ 30

carrè di agnello

(2|4|9|10|13) ^

con panure di pistacchio e senape, sedano rapa
verdure croccanti, patata, jus di amarena e fondo bruno

€ 30

controfiletto di wagyu

(5) ^

150 gr di controfiletto classe A5 Hokkaido,
cotto in piastra teppanyaki, servito con purè di patate
e crema di funghi

€ 50

roll di verdure

(2|4|9) ^

con verdure croccanti, morbido di patata e menta
crema di piselli e frutta secca

€ 25

^ prodotto abbattuto secondo il D.LGS 101 1992

* prodotto che potrebbe essere surgelato a seconda della stagione e del pescato

**chiedere al personale di sala il peso disponibile di pesci e crostacei ed il relativo prezzo

vegetariano

da Thomas

DESSERT

tonka & cherry
(2|5|14)
mousse al cioccolato fondente tonka, cremoso al pralinato di nocciola
ciliegie e amarena al Carignano, croccante cioccolato e nocciola
gelato alla nocciola
€13

paradise
(4|5|12|14)
namelaka al cioccolato bianco, cocco e menta, sponge al cocco e lime
bisquit allo zenzero, composta tropicale e cremoso al mango
€13

cappuccino
(2|4|5|12|14)
mango mousse al caffè, caramello salato, cremoso al dulce de leche
crunch al cioccolato e caramello
€15

culingiuneddus
(1|2|5)
mini seadas ripiene di ricotta dolce e agrumi
servite con miele di Corbezzolo e gelato al cioccolato
€15

orto in vaso
(2|5|14)
cremoso al mascarpone, biscotto morbido al caffè
e rum, terra al cioccolato salato
€10

gelato
(5|14)
gelato artigianale fatto in casa con ingredienti naturali e latte Arborea
(chiedi al personale di sala i gusti del giorno)
€8

sorbetto
sorbetto artigianale
(chiedi al personale di sala i gusti del giorno)
€7

da Thomas

BEVANDE

ACQUE

Smeraldina 70cl	€ 3,5
San Martino	€ 3,5
Panna / San Pellegrino	€ 4
Ferrarelle	€ 4
Soft drinks	€ 4

LEGEND KOMBUCHA

Original *Legend Kombucha* **BIO** tè nero e tè verde	25cl	€ 7
Ginger Bomb *Legend Kombucha* **BIO** zenzero e limone	25cl	€ 7
Del L'orto *Legend Kombucha* **BIO** rosmarino e salvia	25cl	€ 7
Myrta *Legend Kombucha* **BIO** foglie di mirto e ginepro	25cl	€ 7

BIRRE

Pils *Dolmen* Sardegna | German Pils	50cl	€ 13
Ipa *Dolmen* Sardegna | India Pale Ale	50cl	€ 13
Blanche *Dolmen* Sardegna | Blanche	50cl	€ 13
Non filtrata *Ichnusa* Sardegna | Lager non filtrata	33cl	€ 6
Bronze Horse *Exmu* Sardegna | Barley Wine	50cl	€ 14
Black sheep *Exmu* Sardegna | stout	50cl	€ 14

CAFFETTERIA

Caffè 100% arabica gran espresso Milani	€ 2,5
Decaffeinato	€ 2,5
Orzo	€ 3
Ginseng	€ 3

Coperto € 3,5

da Thomas

ALLERGENI

I gentili ospiti sono pregati di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie per poter gestire al meglio il servizio.
Gli allergeni sono riportati sotto ad ogni piatto con
i numeri corrispondenti elencati qui di seguito:

1	Arachidi
2	Cereali contenenti glutine
3	Crostacei
4	Frutta a guscio
5	Lattosio
6	Lupini
7	Molluschi
8	Pesce
9	Sedano
10	Senape
11	Sesamo
12	Soia
13	Solfiti
14	Uova

da Thomas

@ristorantedathomas

daThomas