



da Thomas

MENU
2026

*Ristorante da Thomas
dal 1978, il mare dentro.*

da Thomas

COCKTAILS

€10

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 Cabras 
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 di stagione, gazpacho di pomodoro e fragola
Bottarga di Cabras  e maionese agli agrumi

€ 25

zuppetta di cozze

(7|13)

cozze Olbiesi 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

da Thomas

CRUDITÀ

plateau di crudità

(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

carpaccio di gambero rosso

(2|3)*^

con Pompia candita 🍷 mela verde in osmosi e gel al lampone

€ 26

caviale di storione

(2|5|8|14)

10gr

accompagnato con blinis e burro salato

€ 30

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.

ostriche

(7)

secondo disponibilità

€ 7 cad.

tartufi di mare

(7)

secondo disponibilità

€ 3,5 cad.

da Thomas

ANTIPASTI DI TERRA

carpaccio di bue rosso

carpaccio di manzo razza Sardo-Modicana 
marinato con erbe spontanee, servito con sale maldon
e olio di lentisco

€ 22

tartare di pecora

(2|10|14) ^

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

€ 25

Jamon Iberico Pata Negra

^
Bellota - Pata Negra - Cinco Jotas

€ 30

Fresa di Ittiri arrosto

(5) ^

formaggio di pecora arrostito
servito con miele artigianale e confettura di 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

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, crema allo Zafferano di San Gavino Monreale 
scampo marinato

€ 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

da Thomas

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 ricotta mustia di Ittiri

€ 22

da Thomas

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
verdura di stagione, fondo bruno
€ 30

^ 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

SECONDI DI TERRA

filetto di manzo Sardo

(2|9|13|14) ^

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

€ 35

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

€ 60

BEVANDE

ACQUE

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

KOMBUCHA

Legend Kombucha BIO	25cl	€ 7
chiedere la disponibilità dei gusti		

SOFT DRINKS

Soft drinks	€ 4
Coca Cola Fanta Sprite Succhi Tassoni Acqua Tonica	

BIRRE

Classica Birra Puddu 5.0%	33cl	€ 8
Sardegna Pils chiara e semplice		
Ipa Birra Puddu 6.0%	33cl	€ 8
Sardegna Ipa ambrata, agrumata e tropicale		
Golden Ale	33cl	€ 8
Sardegna Chiara e fruttata		
Non filtrata <i>Ichnusa</i>	33cl	€ 6
Sardegna Lager non filtrata		
Bronze Horse <i>Exmu</i>	50cl	€ 14
Sardegna Barley Wine		
Black sheep <i>Exmu</i>	50cl	€ 14
Sardegna stout		

CAFFETTERIA

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

da Thomas

SLOW FOOD



All'interno del nostro menù troverete questo simbolo ad indicare i prodotti a marchio Slow Food che abbiamo selezionato durante vari viaggi di ricerca da nord a sud della Sardegna.

Scegliere prodotti Slow Food garantisce il rispetto della biodiversità agroalimentare, della stagionalità e delle tecniche di produzione tradizionali, nonché la provenienza da filiere corte e tracciabili a sostegno di piccoli produttori e pratiche agricole sostenibili dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Parallelamente, poniamo la massima attenzione nella selezione di tutti i nostri fornitori di materie prime: pescatori, agricoltori, apicoltori, allevatori pastifici artigianali, privilegiando realtà che operano secondo principi etici rigorosi e standard qualitativi elevati, con l'obiettivo di offrire ai nostri ospiti ingredienti autentici, eccellenti e rappresentativi del territorio.

Vi presentiamo di seguito alcuni dei produttori e le realtà con cui collaboriamo, custodi di saperi, territori e materie prime che danno identità alla nostra cucina.

Pesce e crostacei | Coop. Pescatori Longosardo - Santa Teresa Gallura (Ss)
Miele | Apicoltura Costa Nord - Aglientu (Ss)
Bottarga di Cabras | Nuovo Consorzio Cooperative Pontis - Cabras (Or)
Tartufo di Laconi | L'isola dei Sapori - Laconi (Or)
Fresa di Ittiri e Ricotta | Az. Agricola Canu - Ittiri (Ss)
Pompia | Claudio Secchi - Siniscola (Nu)
Manzo razza Bortigalesa | Milia - Bortigali (Nu)
Suino razza Sarda | Salumificio artigianale Birdesu - Girasole (Nu)
Zafferano | Inconis Gavino - San Gavino Monreale (Su)
Olio EVO | Accademia Olearia - Alghero (Ss)
Olio EVO | Tanca Barbarossa - Oristano (Or)

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 |

daThomas



@ristorantedathomas

daThomas