



da Thomas

MENU
2026

*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

RUJU RUJU

(rossa passione da bere a piccoli sorsi)

Bitter Aspide, Bitter Roma, vodka, mirtilli rossi, limone, zucchero

DIMONIU

(tiki speciale per volare alto)

Rum Mix, arancia e cardamomo

INDIGO

(il famoso colore indaco in doppia coppa)

Blue Curaçao, Gin Sardo, lampone, 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

gin e tonic

scegli tra più di 35 Gin differenti:

Sardi, nazionali ed internazionali



da Thomas



Storie di Mare

*Da quarantotto 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

€ 85

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

€ 26

zuppetta di vongole

(2|7|13)

vongole in guazzetto di pomodoro, aglio e prezzemolo

€ 28

acciughe del Cantabrico

(2|5|8)

servite con burro salato e crostini

€ 25

anemone di mare fritto

(2|5|8) *

€ 7 cada uno

crostino con bottarga di Tonno Rosso di Carloforte

(2|8)

€ 4

 prodotto a presidio Slow Food

^ 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

CRUDITÈ

plateau di crudità

(3|7|8)^{*^}

selezione dei migliori crudi del nostro mare
(ostriche, coquillage, scampi, gamberi rossi e carpacci di giornata)

€ 75

a tutto crudo

(2|3|7|8)^{*^}

varietà di carpacci e tartare secondo umore del pescatore

€ 33

scampo, lardo e tartufo

(2|3|4)^{*^}

scampo nostrano crudo, lardo di suino sardo di Girasole 
tartufo di Laconi, crumbe alle erbe, olio verde

€ 35

carpaccio di gambero rosso

(2|3)^{*^}

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

€ 26

CROSTACEI

al pezzo

gambero di Sardegna

(3)[^]

peso indicativo 60/80gr
secondo disponibilità

€ 10 cad.

scampo di Sardegna

(3)[^]

peso indicativo 120/150gr
secondo disponibilità

€ 15 cad.

COQUILLAGE

al pezzo

tartufi di Sardegna

(7)

€ 3,5 cad.

ostriche di Sardegna

(7)

€ 7 cad.

ostriche Gillardeau

(7)

€ 8 cad.

CAVIALE

caviale di storione tradition

(2|5|8|14)

10gr

accompagnato con blinis e burro salato

€ 30

caviale di storione Beluga

(2|5|8|14)

10gr

accompagnato con blinis e burro salato

€ 100

da Thomas

ANTIPASTI DI TERRA

carpaccio di bue rosso

*^

carpaccio di manzo sardo
marinato con erbe spontanee, servito con sale maldon
e olio di lentisco

€ 25

tartare di pecora

(2|5|10|14)^

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

€ 25

Jamon Iberico Pata Negra

(2)

Bellota - Pata Negra - Cinco Jotas

€ 30

Fresa di Ittiri arrosto

(5)

formaggio a latte crudo di pecora, arrostito in piastra
servito con miele artigianale

€ 20



proposta vegana



proposta vegetariana



prodotto a presidio Slow Food



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)

€ 21 per 100 gr

agnolotti gambero rosso e asparagi

(2|3|13|14)^{*^}

pasta all'uovo fatta in casa al ripieno di gamberi rossi e asparagi
fondo di granseola

€ 30

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, polvere di prezzemolo

€ 28

vongole e bottarga

(2|7|13)

spaghetti Monograno Felicetti con vongole, aglio, prezzemolo
Bottarga di Cabras 🍷

€ 25

linguine con scorfano, scampi e gamberi

(2|3|8|13)^{*^}

al sugo di scorfano rosso locale, scampi e gamberi rossi

€ 28

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

€ 30

chjusoni galluresi

(2|5|9)*^

gnocchetti con sugo tradizionale di maiale e ricotta mustia di Ittiri

€ 25

taddarini al tartufo di Laconi



(2|5)*

tagliolini tradizionali di Gallura con zafferano di San Gavino Monreale 
e tartufo nero di Laconi

€ 30

spaghetti al pomodoro



(2)

spaghetti Monograno Felicetti con la nostra salsa di pomodoro

€ 22



proposta vegana



proposta vegetariana



prodotto a presidio Slow Food



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

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**

(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)
€ 21 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|5|8|10|14)^{*^}

chips di tapioca, mayo all'aglio nero, crema di patate e menta
verdura di stagione, fondo bruno
€ 30

da Thomas

SECONDI DI TERRA

filetto di manzo Sardo

(2|9|13) *^

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

€ 35

carrè di agnello

(2|4|5|9|10) *^

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

€ 35

controfiletto di wagyu

(2|5) *^

150 gr di controfiletto classe A5 Hokkaido,
cotto in piastra Teppanyaki, servito con purè di patate
tartufo nero e il suo crumble.

€ 60

beef cheek

(2|5) *^

brasata al Cannonau, purè di patate, cialda al Gran Campidano
e crema di sedano rapa

€ 30

roll di verdure

(2|4|5) *^

sfoglia vegetariana con ripieno di verdure di stagione
crunch alle erbe e frutta secca

€ 24

 proposta vegana

 proposta vegetariana

 prodotto a presidio Slow Food

 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

DESSERT

CONTROLLARE ALLERGENI

tzia rosa

(4|5|13|14)

ricotta di pecora di Ittiri, pere e fichi secchi, miele di corbezzolo
e lavanda, noci pecan e cioccolato caramelia

€ 15

zafiro

(2|4|5|13|14)

cioccolato al latte e fondente, arancia, zafferano di San Gavino Monreale
pesca, rosmarino, mandorle e olio EVO

€ 15

osaka

(2|4|5|9|12|14)

sponge al matcha, mousse allo yuzu, cremoso al calamansi
con composta di litchi e lampone

copertura al wasabi, gel alla Pompia, sorbetto al lithci

€ 15

orto in vaso

(2|4|5|12|14)

cremoso al mascarpone, morbido al caffè e rum
terra di cioccolato salato

€ 10

culingiuneddus

(1|2|4|5|14)

mini seadas ripiene di ricotta dolce, limone e arancia
servite con miele artigianale di Corbezzolo e gelato al cioccolato

€ 15

gelato artigianale

(4|5|14)

selezione di gelato fatto in casa con prodotti naturali e latte Arborea
(chiedi al personale di sala i gusti del giorno)

€ 8

sorbetto

(4)

sorbetto artigianale

(chiedi al personale di sala i gusti del giorno)

€ 7

da Thomas

BEVANDE

ACQUE

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

KOMBUCHA

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

SOFT DRINKS

Soft drinks	€ 5
Coca Cola Fanta Sprite Succhi Tassoni Acqua Tonica	

BIRRE DI SAREGNA

Classica 5.0% Pils chiara e semplice	Birra Puddu	33cl	€ 8
Ipa 6.0% Ipa ambrata e tropicale	Birra Puddu	33cl	€ 8
Golden Ale 6.0% Chiara e fruttata	Birra Puddu	33cl	€ 8
Bitter 3,8% Ambrata e corposa	Birra Puddu	33cl	€ 8
Friska 5.0% Blanche fresca e agruamta	Barley	37,5cl	€ 9
Non filtrata Lager non filtrata	Ichnusa	33cl	€ 6

CAFFETTERIA

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

Coperto	€ 3,5
---------	-------

da Thomas

CARTA DEGLI OLI



La nostra selezione di Oli Extravergini nasce dal desiderio di raccontare la Sardegna attraverso uno dei suoi patrimoni più identitari.

Ogni olio extravergine presente in carta proviene esclusivamente da cultivar autoctone sarde e da produzioni che interpretano territori altitudini e raccolte differenti.

delicati

MAJORCA | TANCA BARBAROSSA

Monocultivar: Majorca
sentori di noce e nota unica del pinolo.



SEMIDANA | TANCA BARBAROSSA

Monocultivar: Semidana
erbaceo, amaro e dolcemente piccante



EVO SOPHIA | OLIO EXTRAVERGINE ITALIANO

Cultivar: Bosana, Nera di Oliena e Semidana
Profilo armonico e delicato

ACCADEMIA OLEARIA | MONOCULTIVAR SEMIDANA

Monocultivar: Semidana
Fruttato leggero, note di mela e mandorla, amaro contenuto.

AZIENDA PEDDIO | BIO ORGANIC

Blend biologico di cultivar sarde
Profilo morbido e equilibrato.



da Thomas

CARTA DEGLI OLI



intensi

FRANTOIO ARTIGIANO SANDRO CHISU | SANT'ANDRIA LA SEMIDANA

Cultivar: Semidana

Fruttato medio, elegante, con piccante progressivo.



AZIENDA PEDDIO | BIO

Blend di cultivar sarde

Fruttato medio con buona struttura.



AZIENDA PEDDIO | DOP SARDEGNA

Cultivar prevalenti: Bosana e cultivar autoctone sarde

Equilibrato tra erbe aromatiche, amaro e piccante.

ACCADEMIA OLEARIA | BIOLOGICO FRUTTATO VERDE

Cultivar prevalente: Bosana

Fruttato verde di media intensità.



ACCADEMIA OLEARIA | DOP SARDEGNA FRUTTATO VERDE

Cultivar: Bosana e Semidana (prevalenza Bosana)

Fruttato verde deciso, note di cardo e carciofo, amaro e piccante evidenti.

molto intensi

FRANTOIO ARTIGIANO SANDRO CHISU | SANT'ANDRIA LA NERA

Cultivar: Nera di Oliena

Grande struttura, amaro e piccante pronunciati.



AZIENDA PEDDIO | PREMIER

Selezione premium di raccolta anticipata

Fruttato verde intenso, elevata persistenza.

ACCADEMIA OLEARIA | GRAN RISERVA FRUTTATO VERDE

Cultivar: Bosana e Semidana

Fruttato medio-intenso con sentori di carciofo ed erbe balsamiche.

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 Saperi - 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)

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

www.ristorantedathomas.com

da Thomas



@ristorantedathomas

daThomas