



Brezza di Mare



Aperitivo con eccellenze sarde

Ostrica di San Teodoro (14)

San Teodoro oyster

€7,00
al pz./each

Bottarga di Muggine, olio evo e sedano rapa
alle mandorle (4-7-8-9-12)

*Grey mullet bottarga, extra virgin olive oil and celeriac purée
with toasted almonds*

€15,00

^Gambero rosso crudo n°2 pezzi (2)

Raw red prawn No. 2 pieces

€20,00

Prosciutto crudo Sardo - azienda agricola S'ena da sa Pira

Sardinian dry-cured ham from S'ena da sa Pira Farm

€16,00

Selezione di formaggi Sardi con confetture della casa (7)

Selection of Sardinian cheeses served with house-made preserves

€18,00



...per iniziare

^Crudo di pescato locale su gazpacho alle erbe, agrumi e bottarga di muggine (4-7-8) <i>Local raw fish on herb gazpacho, with citrus and grey mullet bottarga</i>	€28,00
^*Seppia in nero, spuma di patate al limone leggermente affumicata e piselli (4-7-8-14) <i>Cuttlefish cooked in its own ink, with lightly smoked lemon potato foam and peas</i>	€25,00
*Gamberi arrostiti al guanciale, miele millefiori profumato al limone e peperoncino (2-9) <i>Roasted prawns wrapped in guanciale, with lemon-scented wildflower honey and chilli</i>	€25,00
^Tartare di Manzetta Sarda, cipollotti, sapa e mandorle (1-6-8-10-13) <i>Sardinian young beef tartare, spring onions, almonds and sapa (a traditional reduction of grape must)</i>	€24,00
Uovo 65, crema di lattuga, pecorino, pere e tartufo nero estivo (3-7) <i>Slow-cooked 65°C egg with lettuce cream, pecorino, pear and summer black truffle</i>	€24,00

Primi Piatti

Spaghetto alla bottarga, muggine affumicato, polvere di barbabietola e origano fresco (1-4-9-14) <i>Spaghetti with bottarga, smoked grey mullet, beetroot powder and fresh oregano</i>	€25,00
^Tagliolini in salsa di crostacei, crudo di *gambero viola al lime (1-2-3-4-9-12) <i>Tagliolini pasta in shellfish sauce, with raw purple prawn scented with lime</i>	€30,00
Risotto al limone, burro alla vaniglia e crudo di *scampo (2-4-7-9) <i>Lemon risotto, vanilla-scented butter and raw langoustine</i>	€30,00
^Tortello di ossobuco di vitello, zafferano, sugo d'arrosto e tartufo nero estivo (1-3-7-9) <i>Handmade tortello filled with veal ossobuco, served with saffron, roast jus and summer black truffle</i>	€30,00
Calamarata in salsa di pomodori, basilico fresco e mozzarella (1-7-9) <i>Calamarata pasta in tomato sauce, with fresh basil and mozzarella</i>	€25,00



Piatti Principali

Ombrina alla plancia, radicchio agro al ginepro e salsa alle cozze (4-7-9-12-14)	€36,00
<i>Plancha-grilled meagre, a Mediterranean white fish, Juniper-scented tangy radicchio with mussels sauce</i>	
*^Tonno pinna gialla marinato alla senape in crosta di carasau, melanzana viola, anguria marinata e pomodori appassiti (1-4-7-8-9-10-12-14)	€35,00
<i>Mustard-marinated tuna in a crust of carasau, a traditional Sardinian crisp flatbread, marinated watermelon with purple aubergine and slow-dried tomatoes</i>	
*Calamari scottati, pappa al pomodoro, caviale e cipolle rosse marinate (1-4-9-12-14)	€33,00
<i>Lightly seared calamari with pappa al pomodoro – a traditional Tuscan tomato and bread cream – caviar and marinated red onions</i>	
Maialino da latte c.b.t., lattughino arrosto e scalogno all'arancia (8-10-12)	€36,00
<i>Low-temperature cooked suckling pig, roasted baby lettuce and orange-scented shallot</i>	
Filetto di Manzetta sarda, sedano rapa alle mandorle, sugo d'arrosto al moscato, Foie Gras d'anatra ed erbe fresche (8-9-12)	€36,00
<i>Sardinian young beef fillet with almond celeriac, Moscato roast jus, duck foie gras and fresh herbs</i>	

Contorni

Insalata di pomodori e basilico	€8,00
<i>Tomato and basil salad</i>	
Fagiolini verdi conditi con olio alla sapa	€8,00
<i>Green beans dressed with sapa oil, a traditional Sardinian grape must reduction</i>	
Patate novelle alla contadina al profumo di timo	€8,00
<i>Country-style new potatoes scented with thyme</i>	



Cinque portate che accompagnano l'ospite tra i profumi e i sapori del mare sardo, dove la tradizione del territorio incontra le influenze internazionali che riflettono il percorso e la visione dello Chef

A five-course journey through the aromas and flavors of the Sardinian sea, where local tradition meets international influences, reflecting the Chef's journey and vision

...percorso dedicato al mare

**^Seppia in nero, spuma di patate al limone leggermente affumicata e piselli (4-7-8-14)*

Cuttlefish cooked in its own ink, with lightly smoked lemon potato foam and peas

**Gamberi arrostiti al guanciale, miele millefiori profumato al limone e peperoncino (2-9)*

Roasted prawns wrapped in guanciale, with lemon-scented wildflower honey and chilli

Spaghetti alla bottarga, muggine affumicato, polvere di barbabietola rossa e origano fresco (1-4-9-14)

Spaghetti with bottarga, smoked grey mullet, beetroot powder and fresh oregano

**^Tonno pinna gialla marinato alla senape in crosta di carasau, melanzana viola, anguria marinata e pomodori appassiti (1-4-7-8-14)*

Mustard-marinated tuna in a crust of carasau, a traditional Sardinian crisp flatbread, with purple aubergine, marinated watermelon and slow-dried tomatoes

Tiramisù con il savoiardo sardo (1-3-7)

Tiramisù made with traditional Sardinian sponge biscuits

Il percorso degustazione deve essere ordinato
da tutto il tavolo

The tasting menu is served for the entire table only

€80,00
per persona



Un cammino che prende vita tra i sentieri del Sulcis, attraversa i sapori autentici dell'entroterra Sardo e arriva tra i profumi della Gallura.

Cinque portate dove la materia prima dei pascoli e delle campagne incontra un'interpretazione d'autore, specchio del cammino e della memoria dello Chef

A culinary journey born along the paths of Sulcis, travelling through the authentic flavours of Sardinia's inland heritage and reaching the fragrant landscapes of Gallura.

Five courses in which ingredients from pastures and countryside are reinterpreted through the Chef's signature vision, reflecting his personal journey and memories

...percorso dedicato alla terra

Prosciutto crudo di Sardegna

Dry-cured ham from Sardinia

**^Tartare di Manzetta Sarda, cipollotti, sapa e mandorle
(1-6-8-10)**

*Sardinian young beef tartare, pecorino cheese, spring onions, almonds and sapa
(a traditional reduction of grape must)*

**^Tortello di ossobuco di vitello, zafferano, sugo d'arrosto e
tartufo nero estivo (1-3-7-9)**

*Handmade tortello filled with veal ossobuco, served with saffron, roast jus
and summer black truffle*

**Maialino da latte, lattughino arrosto e verdure all'arancia
(8-10-12)**

Suckling pig with roasted baby lettuce and baby vegetables scented with orange

**Seadas di nostra produzione, miele millefiori aromatizzato all'arancia
(1-7)**

*Housemade traditional Sardinian seadas, a crisp pastry filled with fresh cheese
with wildflower honey scented with orange*

Il percorso degustazione deve essere ordinato
da tutto il tavolo

The tasting menu is served for the entire table only

€75,00
per persona



Informazioni per i nostri ospiti

Vi preghiamo di segnalare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari. La documentazione relativa agli allergeni presenti nelle preparazioni è disponibile per la consultazione, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011, Allegato II.

Per i clienti celiaci

Alcune preparazioni sono realizzate con ingredienti naturalmente privi di glutine; tuttavia, non essendo un locale certificato gluten free, non possiamo garantire l'assenza di contaminazioni crociate.

Legenda

^ Alcuni prodotti freschi di origine animale, le nostre paste fresche fatte in casa e i prodotti della pesca somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, al fine di garantirne qualità e sicurezza.

* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine, oppure non disponibili freschi in base alla stagione e alla reperibilità.

Allergeni

1 glutine; 2 crostacei; 3 uova; 4 pesce; 5 arachidi; 6 soia; 7 latte; 8 frutta a guscio; 9 sedano; 10 senape; 11 sesamo; 12 anidride solforosa e solfiti; 13 lupini; 14 molluschi

COPERTO €5,00



Information for our guests

Please kindly inform our dining room staff of any food allergies or intolerances. Documentation regarding allergens present in our preparations is available for consultation, in accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011, Annex II.

For guests with coeliac disease

Some of our dishes are prepared with naturally gluten-free ingredients; however, as we are not a certified gluten-free restaurant, we cannot guarantee the absence of cross-contamination.

Legend

^ Some fresh animal products, our homemade fresh pasta, and raw fish products are subjected to rapid temperature reduction in order to ensure quality and safety.

* Some products may be frozen or deep-frozen at origin, or may not be available fresh depending on seasonality and availability.

Allergens

1 gluten; 2 crustaceans; 3 eggs; 4 fish; 5 peanuts; 6 soybeans; 7 milk; 8 nuts; 9 celery; 10 mustard; 11 sesame; 12 sulphur dioxide and sulphites; 13 lupin; 14 molluscs

COVER CHARGE €5,00

a cover charge of €5 per person applies, including bread and place setting



Dessert di nostra produzione

Tiramisù con il savoiardo sardo (1-3-7) €10,00
Tiramisù made with Sardinian savoiardo biscuit

Mousse al cocco, ananas al rum, sfogliatina croccante al cocco (3-7-8) €12,00
Coconut mousse with rum-marinated pineapple and a crispy coconut puff pastry wafer

Bonet piemontese, gelato al torrone, crumble al caffè e caramello salato (1-3-7-8) €12,00
Traditional Piedmontese bonet: chocolate pudding with amaretti biscuits and caramel, nougat ice cream, coffee crumble and salted caramel

Seadas di nostra produzione, miele millefiori aromatizzato all'arancia (1-7) €12,00
Housemade traditional Sardinian seadas, a crisp pastry filled with fresh cheese with wildflower honey scented with orange

Degustazione di formaggi con confetture della casa (7) €18,00
Selection of cheeses with homemade preserves

Gelati e sorbetti del giorno di nostra produzione (7)
Daily selection of house-made gelato and sorbets €8,00

Selezione di vini da dessert

Oroere
Moscato di Sardegna DOC, passito - Vigne Deriu, Codrongianus €10,00

Malvasia di Bosa
Malvasia DOC - F.Ili Porcu, Bosa €10,00

Su'Luci
Passito Isola dei Nuraghi IGT- Cantina Su'Entu, Sanluri €10,00

Anghelu Ruju
Vino liquoroso DOC riserva 2008 - Sella e Mosca, Alghero €10,00

Angialis
Vino da uve stramature IGT - Argiolas, Sardinia €10,00

Allergeni/Allergens

1 glutine/gluten; 2 crostacei/crustaceans; 3 uova/eggs; 4 pesce/fish; 5 arachidi/peanuts; 6 soia/soybeans;
7 latte/milk; 8 frutta a guscio; 9 sedano/celery; 10 senape/mustard; 11 sesamo/sesame;
12 anidride solforosa e solfiti/sulphur dioxide and sulphites; 13 lupini/lupin; 14 molluschi/molluscs



Brezza di Mare

Distillati e dopo cena

Amari

€6,00

Jägermeister
Unicum
Averna
Ramazzotti
Montenegro
Branca menta
Fernet branca
Bràulio
Rabarbaro Zucca
Amaro del Capo
Jefferson
Cynar

Liquori

€6,00

Disaronno
Grand Marnier
Cointreau
Calvados
Baileys
Liquore Strega
Sambuca
Kahlù
Mirto rosso -
bianco
Limoncello
Liquirizia

Cognac

Hennessy €8,00
Rémy Martin
V.S.O.P €15,00

Brandy

Cardenal Mendoza €12,00

Armagnac

Chevalier d'Espalet €12,00

Rum

Bacardi €6,00
Don Papa €10,00
Diplomatico €12,00
Zacapa XO €12,00

Vodka

Belvedere €15,00
Beluga €15,00

Tequila

Jose Cuervo €8,00

Gin

Tanqueray €10,00
Tanqueray 0.0 €10,00
Hendrick's €12,00
Gin Mare €15,00

Whisky

J&B €6,00
Jack Daniel's €6,00
Johnnie Walker
Red Label €8,00
Johnnie Walker
Black Label €10,00
Glenmorangie
10 anni €12,00
Ardbeg
10 anni €12,00
Glenfiddich
12 anni €12,00
Talisker €12,00
Oban €12,00

Grappe sarde

Filuferru €6,00
Grappa Nepente
Cannonau €8,00
Grappa Nonnu 'Elogu
Vermentino €8,00
Grappa Nonnu 'Elogu
vinaccia invecchiata €8,00

Grappe

Sarpa oro di Poli €10,00
Po' di Poli
grappa morbida €8,00
Diciottolune
grappa barricata €8,00
Grappa Chardonnay €8,00