



## ANTIPASTI DI MARE SEAFOOD APPETIZERS

**Insalata di mare\* / Seafood salad\* ●●●**  
16 €

**Polpo grigliato con maionese al nero di seppia e pomodorini al forno\* ●●**  
*Grilled octopus with cuttlefish ink mayonnaise and baked tomatoes\**  
16 €

**Gamberi con crema di avocado e cavolo rosso ●**  
*Prawns with avocado cream and red cabbage*  
16 €

**Tris di mare / Seafood trio ●●●**  
15 €

**Zuppetta di cozze e vongole / Mussels and clams soup ●**  
18 €

**Crudo di mare / Raw seafood ●●●**  
*(gambero rosso, ostriche, scampi e pesce) / (red shrimp, oysters, scampi and fish)*  
30 €

**Ostriche / Oysters ●**  
*cadauna / each one*  
4 €

**Assaggi di mare / Six meals seafood mix at chef's discretion ●●●**  
*(con sei portate a discrezione dello Chef)*  
**min. 2 persone / min. 2 people**  
**a persona / per person**  
23 €

## ANTIPASTI DI TERRA LANDFOOD APPETIZERS

**Tris di formaggi con confetture di prugne e sapa (mosto d'uva cotto) ○●**  
*Trio of cheeses with jams and cooked grape must*  
13 €

**Prosciutto crudo di Parma 18 mesi con stracciatella di burrata ○●**  
*Parma raw ham with burrata stracciatella*  
16 €

**Sa mazza frissa con pane carasau "tipica ricetta Sarda" ○●**  
*The "mazza frissa" is prepared mainly with the "lu pizu" cream, this is obtained by skimming the whole milk and put on a fire inside a pot. Semolina and salt are added to the cream. The mixture is continuously stired until it has a creamy appearance.*  
9 €



**\* In mancanza di prodotto fresco, lo stesso può essere surgelato**  
*\* In case there is no fresh product available, it can be substituted with the same frozen product*

**Coperto 2,5 €**  
*Cover charge 2,5 €*

## PRIMI DI MARE SEAFOOD FIRST COURSES

**Spaghetti vongole e bottarga** / *Spaghetti with clam and processed roe* ●●  
20 €

**Tagliolini freschi alla scoglio\*** / *Tagliolini pasta with Seafood\** ●●●●●  
19 €

**Culurgiones con crema di carciofi, calamari e bottarga** ●●●●●  
*Culurgiones typical Sardinian pasta with artichoke cream, squid and bottarga*  
20 €

**Fusillone con pomodorini, tonno e scorza di limone** ●●●  
*Fusillone pasta with cherry tomatoes, tuna and lemon peel*  
18 €

**Tagliatelle fresche con crema di zucchine e gambero rosso\*** ●●●●●  
*Tagliatelle pasta with courgette cream and red prawn\**  
20 €

**Risotto Carnaroli con cozze, asparagi e pecorino** ●●●○  
*Carnaroli risotto with mussels, asparagus, and pecorino cheese*  
min. 2 persone / min. 2 people  
a persona / per person  
20 €

## PRIMI DI TERRA LANDFOOD FIRST COURSES

**Gnocchetti Sardi con ragù di pecora** ●  
*Dumpungs Sardinian with sheep ragout*  
15 €

**Ravioli Galluresi al pomodoro con fonduta di pecorino** ●○  
*Typical Sardinian pasta with pecorino cheese*  
15 €

**Spaghetti alla carbonara** ●○●  
*Spaghetti pasta carbonara style*  
15 €



\* In mancanza di prodotto fresco, lo stesso può essere surgelato  
\* In case there is no fresh product available, it can be substituted with the same frozen product

Coperto 2,5 €  
Cover charge 2,5 €

## SECONDI DI MARE SEAFOOD SECOND COURSES

**Filetto di ombrina scottato con insalata di asparagi e finocchi** ●●●  
*Croaker fillet with asparagus and fennel salad*  
20 €

**Filetto di orata in crosta di mandorle con crema di zucchine** ●●●  
*Sea bream fillet with almonds and zucchini cream*  
20 €

**Filetto di spigola alla mediterranea con pomodorini e olive** ●●  
*Mediterranean sea bass fillet with cherry tomatoes and olive\**  
22 €

**Tonno con crema di carote, zenzero e cipolle al balsamico** ●●●●  
*Tuna with carrot cream, ginger and balsamic onions*  
19 €

**Fritto misto con calamari, gamberi e pesce\*** / *Deep-fried mix with squids, prawns and fish\** ●●●●  
20 €

**Grigliata di pesce con gamberi, scampi, calamari e pesce** ●●  
*Mixed grill with shrimp, scampi, squid and fish*  
min. 2 persone / min. 2 people  
prezzo per 2 / price for two  
46 €

## SECONDI DI TERRA LANDFOOD SECOND COURSES

**Tagliata di manzo con rucola e Grananglona** / *Sliced beef with rocket and grana* ○  
18 €

**Entrecôte con gorgonzola e senape** / *Entrecôte with gorgonzola cheese and mustard* ○●  
18 €

**Puntine di maiale alla paprika con cavolo rosso** / *Pork ribs with paprika and red cabbage* ●●  
17 €

**Costolette di agnello con puré di patate, demiglasse e noci** ●●●●  
*Lamb chops with mashed potatoes, demiglasses and nuts*  
20 €

**Cotoletta di pollo con patate fritte** / *Chicken cutlet with french fries* ●●○  
14 €



\* In mancanza di prodotto fresco, lo stesso può essere surgelato  
\* In case there is no fresh product available, it can be substituted with the same frozen product

Coperto 2,5 €  
Cover charge 2,5 €

## CONTORNI SIDE DISHES

**Insalata mista / Mixed salad**  
5 €

**Verdure grigliate / Grilled vegetables**  
6 €

**Patate al forno / Baked potatoes**  
6 €

**Patate fritte dippers / French fries dippers**  
6 €

## PIZZE CLASSICHE

**Margherita**  
Pomodoro e mozzarella ●○  
Tomato and mozzarella  
6 €

**America**  
Pomodoro, mozzarella con patate e würstel ●○  
Tomato, mozzarella, french fries, würstel  
8,5 €

**Patatosa**  
Pomodoro, mozzarella e patate ●○  
Tomato, mozzarella and french fries  
8 €

**Napoli**  
Pomodoro, mozzarella con acciughe e capperi ●●○  
Tomato, mozzarella, anchovies, capers  
8,5 €

**Venezia**  
Pomodoro, mozzarella con prosciutto cotto e funghi ●○  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms  
9 €

**Vegetariana**  
Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate ●○  
Tomato, mozzarella, grilled vegetables  
9 €

**Nostromo**  
Pomodoro, mozzarella con tonno e cipolla ●●○  
Tomato, mozzarella, tuna, onions  
9 €

**Sarda**  
Pomodoro, mozzarella con salsiccia, cipolla e olive ●○  
Tomato, mozzarella, dried sausage, onion, olives  
9 €



Disponibile impasto speciale del giorno / Special dough of the day available  
Aggiunte da € 0,50 a € 5,00 / Additions € 0,50 to € 5,00  
Coperto 2,5 € / Cover charge 2,5 €

# PIZZE CLASSICHE

## **4 formaggi**

Pomodoro, mozzarella e formaggi misti ◦◦  
Tomato, mozzarella and cheese product  
9 €

## **Completa**

Pomodoro, mozzarella con prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive, salsiccia, capperi e acciughe  
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, dried sausage, capers and anchovies ◦◦◦◦  
10 €

## **Italia**

Pomodoro, mozzarella con pomodorini, rucola e grana ◦◦  
Tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket, grana cheese  
9 €

## **Diavola**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante e peperoni ◦◦  
Tomato, mozzarella, spicy sausage, peppers  
9 €

# PIZZE SPECIALI

## **Marechiaro**

Pomodoro, mozzarella e calamari fritti ◦◦◦  
Tomato, mozzarella, deep fried squid  
14 €

## **Frutti di mare**

Pomodoro, mozzarella e frutti di mare ◦◦◦◦◦  
Tomato, mozzarella, seafood  
13 €

## **Saporita**

Mozzarella, mazza frissa, pomodorini confit e bottarga a scaglie ◦◦◦  
Mozzarella, "typical Sardinian dish", confit cherry tomatoes and flaked bottarga  
13 €

## **Affumicata**

Pomodoro, mozzarella con speck in cottura, gorgonzola e noci ◦◦◦  
Tomato, mozzarella, smoked ham, blue cheese and nuts  
10 €

## **Dinamite**

Pomodoro, mozzarella con salsiccia, crema di formaggio, peperoni e patate al forno ◦◦◦  
Tomato, mozzarella, dried sausage, cheese cream, peppers and baked potatoes  
11 €

## **Atomica**

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, 'nduja, cipolla caramellata e peperoni ◦◦◦  
Tomato, mozzarella, spicy salami, Calabrian 'nduja, caramelized onion and peppers  
13 €



Disponibile impasto speciale del giorno / Special dough of the day available  
Aggiunte da € 0,50 a € 5,00 / Additions € 0,50 to € 5,00  
Coperto 2,5 € / Cover charge 2,5 €

# PIZZE SPECIALI

## **Sfiziosa**

**Pomodoro, mozzarella, pancetta, pesto al basilico, pomodorini in cottura e melanzane**  
*Tomato, mozzarella, bacon, basil pesto, cooked cherry tomatoes and aubergines*  
11 €

## **Carbonara**

**Mozzarella, uovo sbattuto, pecorino, guanciale e pepe nero** ●●  
*Mozzarella, beaten egg, pecorino cheese, bacon, black pepper*  
12 €

## **Mediterranea**

**Pomodoro, bufala fuori cottura, pomodorini, rucola e acciughe del Cantabrico** ●●●  
*Tomato, buffalo cheese, cherry tomatoes, rocket and Cantabrian anchovies*  
14 €

## **Contadina**

**Pomodoro, mozzarella, cipolla caramellata, salsiccia fresca e peretta** ●●  
*Tomato, mozzarella, caramelized onion, fresh sausage and peretta cheese*  
11 €

## **Special**

**Mozzarella, Tonno di Sant'Antioco, pomodorini confit, olive taggiasche e pinoli** ●●●●  
*Mozzarella, Sant'Antioco Tuna, confit cherry tomatoes, Taggiasca olives and pine nuts*  
16 €

## **Bufala e crudo**

**Pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, prosciutto crudo e basilico** ●●  
*Tomato, bufala mozzarella cheese over the oven, parma ham and basil*  
12 €

## **Della casa**

**Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, carciofi locali e mazza frissa** ●●  
*Tomato, mozzarella, sausage, local artichokes, mazza frissa "typical Sardinian dish"*  
12 €

## **Spada**

**Mozzarella, spada affumicato, ricotta profumata al limone e crema di zucchine** ●●●  
*Mozzarella, smoked swordfish, lemon-flavored ricotta, and creamed courgettes*  
15 €

## **Mortazza**

**Mozzarella, stracciatella di burrata, mortadella e pistacchio** ●●●  
*Mozzarella, burrata stracciatella, mortadella, pistachio*  
13 €

## **Confit**

**Pomodoro, stracciatella di burrata, pomodoro confit e basilico** ●●  
*Tomato, burrata stracciatella, tomato confit and basil*  
13 €

## **Del Golfo**

**Pomodoro, mozzarella, gamberi, carciofi e bottarga a scaglie** ●●●  
*Tomato, mozzarella, prawns, artichokes and flaked bottarga*  
15 €



Disponibile impasto speciale del giorno / Special dough of the day available  
Aggiunte da € 0,50 a € 5,00 / Additions € 0,50 to € 5,00  
Coperto 2,5 € / Cover charge 2,5 €

# ALLERGENI

- **Cereali** contenenti glutine;  
*Cereals containing gluten;*
- **Crostacei** e prodotti a base di crostacei;  
*Crustaceans and crustacean products;*
- **Uova** e derivati;  
*Eggs and derivatives;*
- **Pesce** e prodotti a base di pesce;  
*Fish and fish products;*
- **Arachidi** e prodotti a base di arachidi;  
*Peanuts and peanut products;*
- **Soia** e prodotti a base di soia;  
*Soybean and soy products;*
- **Latte** e derivati;  
*Milk and derivatives;*
- **Frutta a guscio;**  
*Nuts;*
- **Sedano** e prodotti a base di sedano;  
*Celery and celery products;*
- **Senape** e prodotti a base di senape;  
*Mustard and mustard products;*
- **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo;  
*Sesame seeds and sesame-based products;*
- **Solfiti e solfati;**  
*Sulfites and sulfates;*
- **Lupini** e prodotti a base di lupini;  
*Lupins and lupine products;*
- **Molluschi** e prodotti a base di molluschi;  
*Shellfish and shellfish products;*

## Regolamento UE 1169/2011

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni chiedere al personale in servizio.  
*For any information on substances and allergens you can ask the staff, thank you.*

