



Polpo CBT fritto, mayonese alla rapa rossa, crudità di verdure dell'orto* (1,3,4,7,9)	€ 18,00
<i>Fried CBT octopus, beetroot mayonnaise, raw garden vegetables</i>	
Cuore di pescatrice CBT, crema di carote, pomodorino camona, cipolla rossa, dressing di capperi e senape * (3,4,7,10)	€ 16,50
<i>CBT monkfish heart, carrot cream, Camona cherry tomatoes, red onion, caper and mustard sauce</i>	
Carciofo, ricotta, bottarga, pomodorino (4,7)	€ 16,00
<i>Artichoke, ricotta, bottarga, cherry tomato</i>	
Misto mare del giorno (1,3,4,7,9,10)	€ 25,00
<i>Mixed seafood of the day</i>	
Salumi e formaggi tipici, frutta secca, mostarde e giardiniera home made (1,7,8,10)	€ 15,00
<i>Typical cured meats and cheeses, dried fruit, mustards and homemade giardiniera</i>	
Flan di pecorino sardo con cialda di carasau e marmellata di cipolle rosse * (1,3,7)	€ 12,00
<i>Sardinian pecorino flan with carasau wafer and red onion jam</i>	
Carpaccio affumicato di manzo, spuma di tonno, verdure croccanti in agrodolce (3,7,8,9,10)	€ 16,50
<i>Smoked beef carpaccio, tuna mousse, crunchy sweet and sour vegetables</i>	
Caprese di bufala, pomodorino, misticanza, olio al basilico (7)	€ 14,00
<i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, mixed salad, basil oil</i>	

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

Servizio € 2,50 a persona (Service € 2,50 to person)



Tortelli di carciofi, cernia, pecorino in brodetto di yogurt, olio alla menta (1,3,4,7)	€ 17,00
<i>Artichoke tortelli, grouper, pecorino cheese in yogurt broth, mint oil</i>	
Tagliatelle al nero di seppia, gambero rosso in 3 consistenze, ciliegino, mandorle, olio di basilico (1,2,3,4,7)	
<i>Tagliatelle with squid ink, red prawns in 3 textures, cherry tomatoes, almonds, basil oil</i>	€ 22,00
Risotto cacio e pepe, ragù di totano, lime, pesto di finocchietto* (2,4,7,8,14)	€ 20,00
<i>Cacio e pepe risotto, squid ragù, lime, fennel pesto</i>	
Fregola ai frutti di mare, pesto di basilico leggero* (1,2,3,4,7,8,14)	
<i>Seafood fregola, light basil pesto</i>	€ 18,00
Malloreddus, purpuzza, carciofi al timo, pecorino (1,3,7)	€ 16,00
<i>Malloreddus, purpuzza, artichokes with thyme, pecorino cheese</i>	
Mezzo pacchero, pesto di pistacchio, stracciatella, guancialetto croccante (1,7,8,)	€ 17,00
<i>Half pacchero, pistachio pesto, stracciatella, crispy bacon</i>	
Orecchiette, dadolata di verdure marinate in verde (1)	
<i>Orecchiette, diced marinated vegetables</i>	€ 15,00
Spaghetti di semola dura, ai 3 pomodori scoppiati (1)	
<i>Hard semolina spaghetti with 3 burst tomatoes</i>	€ 15,00

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

Servizio € 2,50 a persona (Service € 2,50 to person)



SECONDI PIATTI



Cartoccio di ombrina, patate, olive taggiasche, pomodorini, vernaccia * (4)	€ 20,00
<i>Cone of sea bass, potatoes, Taggiasca olives, cherry tomatoes, Vernaccia wine</i>	
Tatàky di tonno CBT, crosta di carasau, lattuga marinata, cipolla agrodolce, dressing capperi (1,4,9,10)	€ 22,00
<i>CBT tuna tataki, carasau crust, marinated lettuce, sweet and sour onion, caper dressing</i>	
Fritto misto di mare, maionese di avocado * (1,2,3,4,10,14)	€ 22,00
<i>Mixed fried seafood, avocado mayonnaise</i>	
Calamaro grigliato, hummus di ceci, pomodorino candito (14)	€ 20,00
<i>Grilled squid, chickpea hummus, seasoned cherry tomatoes</i>	
Filetto di maialino CBT, purea di sedano rapa, salsa scalogno al cannonau (7,9)	€ 18,00
<i>CBT pork fillet, celeriac puree, cannonau shallot sauce</i>	
Pecora locale in cappotto rivisitata in CBT, con pane zichi (1,9)	€ 20,00
<i>Local sheep in a coat revisited in CBT 72°, with zichi bread</i>	
Tagliata di manzo alla griglia, carciofi croccanti, pecorino* (7)	€ 20,00
<i>Grilled beef steak, crispy artichokes, pecorino cheese</i>	
Suprema di pollo nostrano, marinata e saltata, cavolo rosso fermentato, misticanza, semi di lino (11)	€ 18,00
<i>Marinated and sautéed local chicken supreme, fermented red cabbage, mixed salad, flax seeds</i>	

CONTORNI

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 5,50
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 5,50
Patatine fritte <i>French fries</i> *	€ 5,50

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

| l'acronimo CBT significa cottura a bassa temperatura |

Servizio € 2,50 a persona (*Service € 2,50 to person*)



Pere brasate al vermentino, spuma ghiacciata di pecorino, cioccolato, tartelletta croccante (1,3,7)	€ 6,00
<i>Pears braised in Vermentino, frozen pecorino foam, chocolate, crunchy tartlet</i>	
Tiramisù classico (1,3,7)	€ 6,00
<i>Classic Tiramisu</i>	
Crema cotta al mirto, croccante di amaretto e zucchero di canna (1,3,7)	€ 6,00
<i>Myrtle cooked cream, amaretto brittle and brown sugar</i>	
Seadas classica, miele caldo, pompia candita (1,3,7)	€ 6,00
<i>Classic Seadas, warm honey, candied pompia</i>	
Cheese cake ai frutti di bosco (1,3,7,8)	€ 7,00
<i>Cheesecake with berries</i>	
Calzoncino alla nutella, polvere di cocco (1,3,7,8)	€ 8,00
<i>Nutella and coconut powder calzoncino</i>	

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

Servizio € 2,50 a persona (*Service € 2,50 to person*)