



AN EXPERIENCE, OUR GOAL
YOUR HEART, OUR TARGET



CRUDI / RAW

GAMBERO ROSSO	10 p.p.
Gambero Rosso Olio, Sale e Pepe	
Red Shrimp Oil, Salt & Pepper	
	
SCAMPO IMPERIALE	10 p.p.
Scampo Imperiale Olio, Sale e Pepe	
Imperial Scampo Oil, Salt & Pepper	
	
OSTRICHE SHARDANA	30 (6 pezzi)
Ostriche Gigas Shardana Tortoli – Calibro II	
Gigas Shardana Oysters Tortoli – Caliber II	
	
OSTRICHE TSARSKAYA	35 (6 pezzi)
Ostriche Tsarskaya St. Kerber, Bretagna – Calibro III	
Tsarskaya Oysters St. Kerber, Bretagne – Caliber III	
	
GRAN ROOFTOP PLATEAU*	75
Gran Rooftop Plateau - 2 gamberi, 2 scampi, 4 ostriche, 2 tartare	
Gran Rooftop Plateau - 2 shrimps, 2 scampi, 4 oysters, 2 tartare	
  	
CAVIALE BAERI	65
Caviale Baeri Selezione Lago Baikal L&C	
Baeri caviar Lago Baikal Selection L&C  	
CAVIALE ASETRA	90
Caviale di storione Asetra Danubio L&C	
Sturgeon caviar Asetra Danube L&C  	
TARTARE DI PESCATO ALLA PERUVIANA	20
Battuto di pesce crudo, leche de tigre e verdure di stagione	
Catch of the day tartare, peruvian leche de tigre and seasonal vegetables   	

* In linea con i più alti standard HACCP, questi prodotti possono essere abbattuti a -40° per 48h. / In line with the highest HACCP standards, these products can be blast chilled at -40° for 48 hours.

TAPAS & CO

Ogni portata è composta da 3 pezzi. È possibile richiedere un pezzo aggiuntivo al costo di 5€ / Each course consists of 3 pieces. It is possible to request an additional piece at a cost of 5€

PANZANELLA ALL'ASTICE

25

Astice al vapore, pomodori, pane dorato, sedano, olive e cipolle di Tropea / Steamed lobster, tomatoes, golden bread, celery, olives and Tropea onions 🦞🥗🍞

CANNOLO

18

Cannolo croccante, tartare di tonno, avocado e pomodoro
Crunchy cannolo, tuna tartare, avocado and tomato 🥗🐟

POLPO ALLA PIASTRA

18

Polpo alla piastra, gazpacho, pomodorini confit e croccante alle olive / Grilled octopus, gazpacho, confit cherry tomatoes and black olives crisp 🐙🥗🍷

KE-BAO ALL'ANATRA

18

Bao Giapponesi al vapore, anatra saltata, harissa allo yogurt e insalatina / Steamed Japanese Bao, sautéed duck, yogurt harissa and mixed salad 🥗🍷🍴

FRITTURINA

18

Insemolata di seppie, gamberetti, cozze e chips / Lightly battered cuttlefish, baby prawns, mussels and potato chips 🐙🥗🍷🍴

LAMIERINO DI SALUMI E FORMAGGI

18

Salumi e formaggi sardi selezionati serviti con focaccia al rosmarino, confetture e frutta secca / Selection of sardinian cheeses and cold cuts served with rosemary focaccia, jams and nuts 🥗🍷🍴

OSSO

22

Tartare di manzo Rubia Gallega servita su ossobuco fondente
Rubia Gallega beef tartare served on roasted bone 🥗

MUSTAZZEDDUS DELLA TRADIZIONE

15

Mustazzeddus con capperi, basilico e pomodorini
Traditional Sardinian bread bites with cherry tomatoes, capers and fresh basil 🥗🍷🍴



I PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO 25

Tagliolini freschi all'uovo, fonduta al parmigiano, tuorlo d'uovo e scaglie di tartufo nero / Fresh egg tagliolini, parmesan fondue, egg yolk and black truffle flakes 🍷🌿🍴🥄

FREGULA 22

Fregula sarda con ragù di calamari, 'nduja di maiale, spuma al prezzemolo e capperi / Sardinian fregula with squid ragù, pork 'nduja, parsley foam and capers 🍷🍴

PACCHERI 25

Paccheri con astice, stracciatella e limone / Paccheri pasta with lobster, stracciatella cheese and lemon 🌿🍷🍴

HEALTHY TAGLIOLINI 18

Tagliolini al grano saraceno, pesto di zucchine e fiori
Buckwheat tagliolini, courgette pesto and flowers 🌿🍷🍴

CULURGIONES 22

Culurgiones di menta e patate, zuppetta di pomodoro fresco, cozze, olio al basilico e mandorle / Mint and potatoes culurgiones, fresh tomato soup, mussels, basil oil and almonds 🍷🌿🍴🥄

I SECONDI / MAIN COURSE

RUBIA GALLEGA 30

Entrecôte di vacca Rubia Gallega con salsa al Korem, crema al foie gras, patate affumicate e melanzane / Rubia Gallega beef entrecote with Korem wine sauce, foie gras cream, smoked potatoes and aubergines 🍷🍴

AGNELLO 28

Costine di Agnello al forno, caponatina di melanzane, pinoli e pane croccante / Baked lamb ribs, aubergine caponata, pine nuts and crunchy bread 🌿🍴🍷

RANA PESCATRICE 25

Filetto di coda di rospo cotto a bassa temperatura e brodetto alla mediterranea con patate ed erbe / Slow cooked monkfish fillet, and mediterranean broth with potatoes and herbs 🐟🍷🍴

SELEZIONE DI MARE 30

Filetto di pescato, molluschi e crostacei a la plancha, serviti con crudaiola di pomodoro e patate fresche / Fresh fish fillet, molluscs and crustaceans a la plancha, served with fresh tomatoes and fresh potatoes 🐟🍷🍴

FRITTURA DI MARE 25

Calamari e gamberi rossi insemolati e fritti accompagnati da una maionese al limone ed erbe aromatiche / Squids and red prawns braised and fried served with zesty lemon herbs mayonnaise 🌿🍷🍴🍷

GLI XL DA CONDIVIDERE / XL TO SHARE

MALLOREDDUSU ALLA CAMPIDANESE 40 (2 porzioni)
Malloreddusu alla campidanese con formaggio filante, mantecati
al tavolo / Malloreddusu alla campidanese with creamy cheese,
finished at your table 🌿 🍴

TOMAHAWK DI MANZO PRUSSIANO 70 (al Kg)
Tomahawk di manzo prussiano con i suoi contorni
Prussian beef tomahawk with its sides

PANADA “A LA MESA” 30
Panada di Assemini da condividere con patate, zucchine, pomodori
secchi e pecorino fuso / Panada of Assemini to share with
potatoes, courgettes, dried tomatoes and melted pecorino cheese
🌿 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

LE INSALATE / SALADS

BURRATA DI BUFALA 16
Insalata di pomodori freschi, burrata di bufala e pesto al basilico
Frsh tomatoes salad, buffalo burrata and basil pesto
🍴 🌿 🍴 🍴 🍴

CAESAR SALAD AI GAMBERI 18
Lattuga, gamberi freschi, scaglie di pecorino, crostoni di civraxiu e
salsa alle alici / Lattuce, fresh prawns, delicate pecorino shavings,
crispy civraxiu croutons and rich anchovies dressing
🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

GOLOSITÀ

TIRAMICIELO

10

Caffè espresso, crema al mascarpone e cacao

Espresso coffee, mascarpone cheese foam and cocoa



TACOS DOLCI

10

Taco croccante ispirato al cannolo siciliano, farcito con ricotta dolce, scorze di agrumi canditi e pistacchi tostati.

Crispy sweet tacos with ricotta cream, candied citrus peel and toasted pistachios.



LA LUNA

12

Yogurt cremoso al miele, servito in sfera e accompagnato da frutti di bosco freschi e crumble al cioccolato fondente. / Creamy honey yogurt sphere with fresh berries and dark chocolate crumble.



CHOUX CRAQUELIN

10

Choux Craquelin croccante, ripieno di cremoso al cioccolato fondente e caramello salato, servito con gelato al frutto della passione.

Crunchy Choux Craquelin filled with dark chocolate cream and salted caramel, served with passion fruit ice cream.



PESCA E CIOCCOLATO

10

Ciocccolato fondente belga con crema pasticcera alla pesca e cardamomo, crumble all'amaretto e pesche fresche. / Dark chocolate dome with peach and cardamom custard, amaretto crumble and fresh peaches.



SELEZIONE DI GELATI

7

Tre gusti a scelta tra le proposte del giorno. Tutti i gelati sono cremosi, intensi e realizzati esclusivamente con ingredienti naturali.

A selection of three artisanal gelato flavours from our daily menù. All ice cream are creamy, intense and made exclusively with natural ingredients.



FRUTTA DI STAGIONE

10

Frutta fresca tagliata. / Seasonal fresh fruit platter.



🌾 Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten; 🦀 Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives; 🥚 Uova e derivati / Eggs and derivatives; 🐟 Pesce e derivati / Fish and derivatives; 🥜 Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives; 🥛 Soia e derivati / Soy and derivatives; 🥛 Latte e derivati / Milk and derivatives; 🌰 Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi) / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios); 🌿 Sedano e derivati / Celery and derivatives; 🌿 Senape e derivati / Mustard and derivatives; 🌿 Sesamo e derivati / Sesame and derivatives; ⚠️ Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites; 🌿 Lupini e derivati / Lupins and derivatives; 🐌 Molluschi e derivati / Molluscs and derivatives.

🌿 Piatto vegetariano / Vegetarian dish