




LAGUNA E DINTORNI ALLA SERA

55

GAMBERO CRUDO, FINOCCHIETTO DI MARE, PLANCTON
MUGGINE AFFUMICATO, FICHI, CASU AXEDU, MANDORLE
CREMA DI ZUCCA, COZZE, CIPOLLA
TAGLIOLINO, GARUM E BROCCOLI
CEFALO, MALVASIA, CETRIOLO
 RICOTTA, PERA ALLO ZAFFERANO,
MOSTARDA DI PERE




PICCOLA CARTE DELLA SERA


PER COMINCIARE

GRANDE ANTIPASTO DI MARE (per due)	34
CRUDO DI PALAMITA, CAVOLO, PEPERONCINO	16
POLPO, ZUCCA, PEPE NERO	18
AGUGLIA, ZUPPETTA DI LENTICCHIE, SAPA	16

PRIMI PIATTI

CULURGIONES, CANNOLICCHI, MENTA	22
TALLUTZAS, GAMBERO AFFUMICATO, SEMI DI POMODORO	20
 SPAGHETTO ALLA BOTTARGA DI CASA	24

PORTATE PRINCIPALI

 PESCATO DEL GIORNO, FINOCCHI, CIPOLLOTTO	26
ORATA, MAIS DI SERRAMANNA, JUS	25
GOULASH DI MUGGINE, PATATA SOFFICE, CANNONAU	26
SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO, COMPOSTE FATTE IN CASA	18

DOLCI

TORTA ALL'OLIO D'OLIVA, LATTE DI PECORA, PESCHE	9
CIOCCOLATO, FICO D'INDIA, SABLÉ	10



by Claudio Melis
Resident Chef Francesco Stara