



I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

LAGUNA E DINTORNI 60

COZZA, FAGIOLINO, PECORINO GRANANGLONA, BOTTARGA

SPAGHETTINO FREDDO, GARUM DI CEFALO, GAMBERO CRUDO, POMODORO

RAVIOLO DI RICOTTA E SANTOLINA, ORATA DI LAGUNA AFFUMICATA, INFUSO ALLE ALGHE

SPIGOLA DI LAGUNA, CECI, EMULSIONE DI SCOGLIO

LIQUIRIZIA, POMPIA, SALVIA

ORTO IN LAGUNA 50

MAZZAFRISSA, FAGIOLINO, TUORLO, PECORINO GRANANGLONA, RAVASTRELLO

SPAGHETTINO FREDDO, GARUM DI SALICORNIA, POMODORO, CIPOLLINA

RAVIOLO DI RICOTTA E SANTOLINA, CAROTA, INFUSO ALLE ALGHE

MELANZANA ALLA ALGHE, CECI, PEPE NERO, INULA

LIQUIRIZIA, SALVIA, POMPIA

DA-MARE 75

7 PORTATE DI MARE SECONDO LO CHEF

VERDEMARE 65

7 PORTATE GREEN SECONDO LO CHEF

LAGUNA ORE DODICI 34

Componi liberamente il tuo menu.

Un antipasto della nostra Carte (escluse Le Nostre Specialità)

Una portata principale dalla nostra Carte (primo o secondo piatto)



LA CARTE

LE NOSTRE SPECIALITÀ PER 2 PERSONE

MARE E LAGUNA IN 7 ASSAGGI 38

LA NOSTRA DECLINAZIONE DI BOTTARGA 30

PER INIZIARE

MISTICANZA, VEGETALI FRESCHI E PRESERVATI, CAPRINO FRESCO, SUMMACO 13

AGUGLIA MARINATA, CETRIOLO, SESAMO, ERBA LUISA 16

MUGGINE AFFUMICATO, FICHI, CASU AXEDU, MANDORLE, OLIO DI LENTISCO 15

CRUDO DI GAMBERO GOBBETTO, ANGURIA, CIPOLLOTTO, VERMOUTH 18

PASTA E RISO

LINGUINE FELICETTI, LA NOSTRA BOTTARGA DI MUGGINE, AXRIDDA  20

CULURGIONES OGLIASTRINO, RAGU DI SEPIA, FAVE, SANTOREGGIA 20

RISO DEL CAMPIDANO, FIORE SARDO, BIETOLA, ZAFFERANO (v) 20 MIN 18

SECONDI

POLPO AL BBQ, ZUCCHINA IN CARPIONE, ARANCIA AMARA, ERBE BALSAMICHE 23

PESCATO DEL GIORNO, IL SUO RISTRETTO, PATATA ALLA BRACE E FINOCCHIETTO DI MARE 24

MELANZANA ALLE ALGHE, PORRO BRUCIATO, CASIZOLU, CANNONAU 18

Chef Partner Claudio Melis
Resident Chef Francesco Stara

