



## I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

### **LAGUNA E DINTORNI** 60

GAMBERO GOBBETTO, LATTUGA DI MARE, SALSOLA SODA

PENNA FREDDA, LA NOSTRA BOTTARGA, CAPRINO, ZAFFERANO

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

RICCIOLA, POMODORO, OLIVE, FINOCCHIETTO MARINO

LIQUIRIZIA, POMPIA, SALVIA

### **ORTO IN LAGUNA** 50

LATTUGA DI MARE, VEGETALI FRESCHI E PRESERVATI, SAPA,  
ERBE DI LAGUNA

PENNA FREDDA, GARUM DI SALICORNIA, CIPOLLINA, ZAFFERANO

RAVIOLO DI RICOTTA E SANTOLINA, VEGETALI AFFUMICATI, INFUSO  
ALLE ALGHE

MELANZANA ALLE ALGHE, POMODORO, PEPE NERO, CANNONAU

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 50

LA NOSTRA DECLINAZIONE DI BOTTARGA 35

### **PER INIZIARE** 16

AGUGLIA MARINATA, CETRIOLO, SESAMO, ERBA LUISA

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

PROSCIUTTO CRUDO DI ALALUNGA, MELONE, POMPIA 18

**PASTA** 20  
LINGUINE FELICETTI, LA NOSTRA BOTTARGA DI MUGGINE, AXRIDDA 

CULURGIONES, BURRO ALL'INULA, COZZA, RIDUZIONE DI CROSTACEI 21

### **SECONDI** 24

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

PESCATO DEL GIORNO, IL SUO RISTRETTO, PATATA ALLA BRACE E  
FINOCCHIETTO DI MARE 26

Chef Partner Claudio Melis  
Resident Chef Francesco Stara

