



I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

LAGUNA E DINTORNI 65

ALALUNGA, LATTUGA DI MARE, UVA

ZUPPETTA DI CECI, COZZE AFFUMICATE, FINOCCHIETTO DI MARE

CULURGIONES DI BACCALÀ DI CEFALO, PEPERONE ROSSO, VERBENA

RICCIOLA, ZUCCA, CAVOLO ROSSO

PESCHE, MANDORLE, LAVANDA

ORTO IN LAGUNA 55

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

ZUPPETTA DI CECI, PEPERONE, OLIVE

RAVIOLINO DI RICOTTA, BIETA, FIORE SARDO, ZAFFERANO

MELANZANA ALLE ALGHE, ZUCCA, PEPE NERO, CANNONAU

PESCHE, MANDORLE, LAVANDA

DA-MARE 80

7 PORTATE DI MARE SECONDO LO CHEF

VERDEMARE 70

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

PER INIZIARE

CRUDO DI RICCIOLA, POMPIA, SALSA DI FRIGGITELLO 17

MUGGINE AFFUMICATO, FICHI, CASU AXEDU, MANDORLE, OLIO DI LENTISCO 16

PROSCIUTTO CRUDO DI ALALUNGA, CAVOLO MARINATO, MELONE 19

PASTA

LINGUINE FELICETTI, GAMBERO ROSSO, AXRIDDA, PEPE NERO  21

RISOTTO, INULA, COZZA, FIORE SARDO 22

SECONDI

POLPO AL BBQ, ZUCCHINA IN CARPIONE, ARANCIA AMARA, ERBE BALSAMICHE 25

PESCATO DEL GIORNO, IL SUO RISTRETTO, PATATA ALLA BRACE E FINOCCHIETTO DI MARE 28



Chef Partner Claudio Melis
Resident Chef Francesco Stara