



LAGUNA E DINTORNI ALLA SERA

55

SEPPIA CRUDA, FINOCCHIETTO DI MARE

MUGGINE AFFUMICATO, FICHI, CASU AXEDU, MANDORLE

ZUPPA FREDDA DI COZZE,
CIPOLLA AGRODOLCE, ALLORO

TAGLIOLINO, GARUM E ZUCCHINE

BARRACUDA, BIETE, OLIVE

RICOTTA, PERA ALLO ZAFFERANO, MOSTARDA DI PERE



PICCOLA CARTE DELLA SERA

PER COMINCIARE

GRANDE ANTIPASTO DI MARE (MIN 2 PERSONE) 34

CRUDO DI PALAMITA, PASTA DI ALGHE, FACUSSA 16

POLPO, SALSA AGLIATA, RAVASTRELLO 18

AGUGLIA MARINATA, RUCOLA, ANGURIA 16

PRIMI PIATTI

RAVIOLO DI RICOTTA OVINA, BRODO DI SCORFANO, NASTURZIO 20

GNOCCO, GAMBERO AFFUMICATO, SEMI DI POMODORO 20

SPAGHETTO ALLA BOTTARGA DI CASA 22

PORTATE PRINCIPALI

 PESCATO DEL GIORNO, FINOCCHI, CIPOLLOTTO 26

SPIGOLA, FAGIOLO BORLOTTO, PEPE NERO 25

SEPPIA, PATATA SOFFICE, CANNONAU 24

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO,
COMPOSTE FATTE IN CASA 18

DOLCI

MELONE DEL CONTADINO, GRANITA DI SUSINE, SESAMO 9

CIOCCOLATO BIANCO, NETTARINA, FIL'E FERRU, SALVIA 10



by Claudio Melis
Resident Chef Francesco Stara