



## MENU ALLA CARTA

|   |                 |
|---|-----------------|
| OSTRICA SARDA AL NATURALE (al pezzo) *2   | 4               |
| OSTRICA SARDA MARINATA * 2,11   | 5               |
| CRUDO DEL GIORNO FROLLATO, CARDONCELLI * 1,11   | 15              |
| SELEZIONE DI SALUMI DI MARE E CONSERVATI DI NOSTRA PRODUZIONE<br>(per 2 persone) *1,2 | 30              |
| CROSTINO CON CIPOLLA ROSSA, COZZA IN SCABECIU, SALVIA * 1,3,4                         | 6               |
| ZUCCA ARROSTO, MELOGRANO, SESAMO, YOGURT, CIPOLLOTTO * 3,12                           | 13              |
| CROCCHETTA DI PESCE, SALSA PICCANTE (8 pezzi) *1,3                                    | 16              |
| CALAMARATA AL GRANCHIO BLU, PEPERONCINO, PREZZEMOLO * 4,6                             | 20              |
| CICCIONEDDOS, CAMPIDANESE DI MARE, FIORESARDO SAMARCHESA<br>FINOCCHIETTO * 2,3,4      | 17              |
| TAGLI DISPONIBILI DAL FROLLATORE, COTTI AL BBQ<br>SERVITI CON CHIMICHURRY *1          | PM da 6 a 10/hg |
| TOTANI FRITTI, MAYO AGRODOLCE * 2,4,9   | 19              |
| PATATA FRITTA, KETCHUP FATTO IN CASA  | 8               |
| CARCIOFO SPEZIATO, ERBE, MOSTARDA   | 7               |

COPERTO 3 EURO

OPZIONI VEGETARIANE E VEGANE AGGIUNTIVE SU RICHIESTA



## DOLCI

|  |     |
|--|-----|
| GELATO AL FIOR DI LATTE DI CAPRA/ AFFOGATO *3                          | 6/9 |
| CREME CARAMEL, LIMONE, ALGHE * 3,9                                     | 7   |
| SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO PRESIDIO SLOW FOOD,<br>CONFETTURA | 12  |
| STRUDEL DI MELE ANTICHE, CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA * 3,4,9,10        | 9   |
| PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO, MORE SELVATICHE                      | 7   |