

MENU GIUGNO-SETTEMBRE

PER INIZIARE

CROCCHETTA DI PESCE, MAYO ALLO ZAFFERANO	8
ACCIUGHE SOTT'OLIO FATTE IN CASA	7
PANE LM CON GRANI LOCALI TOSTATO, POMODORO, ORIGANO 5 OLIVE MARINATE ALLE ERBE DI COSTA	4
COZZE IN SCABECCIU, ALLORO	6

CRUDI

OSTRICA AL NATURALE O MARINATA	5/6
TARTARE DEL GIORNO	16/18
SASHIMI DEL GIORNO	18/20

SALUMI E FORMAGGI

MUGGINE AFFUMICATO	8
SALSICCIA PICCANTE DI POLPO	12
SALAME DI TONNO AL PEPE	10
SPIGOLA MARINATA ALLE ERBE MEDITERRANEE 9 FIORE SARDO	7
AXRIDDA	7
CAGLIO DI CAPRETTO	10
PECORINO DI OSILO	6

PASTE

SPAGHETTO AL POMODORO E BASILICO	15
MALLOREDDUS AL GRANCHIO BLU LEGGERMENTE PICCANTE	20

BBQ

TAGLI DISPONIBILI DAL FROLLATORE

DALL'ORTO

INSALATA DI POMODORI DI PULA	7
VERDURE ALLA GRIGLIA	9
GIARDINIERA DI VERDURE SOTT'ACETO	6
MILLEFOGLIE DI PATATA E ALGHE, FRITTA	10
MELANZANA AL FORNO	12

DOLCI

CREME CARAMEL	8
GELATI E SORBETTI	7
FRUTTA FRESCA	6