

APERITIVO

Acciughe sott'olio fatte in casa	12
Olive marinate alle erbe di costa	4
Cozze in scabecciu, alloro	6
Crocchette di pesce, mayo allo zafferano	8

CRUDI

Ostrica locale, al naturale o marinata	5/7
Tartare del giorno	20

SELEZIONE DI SALUMI DI MARE, CONSERVATI E FORMAGGI (per 2 persone)

Affumicato al lentisco	36
Salsiccia piccante di polpo	
Lardo di cernia	
Bottarga della Laguna di Nora	
Sott'olio di mare	
Ricotta infornata fatta in casa	
Fiore Sardo Sa Marchesa (Presidio Slow Food)	
Axrida	

PASTA

Calamarata bio, granchio blu leggermente piccante, pomodoro datterino e basilico (solo a pranzo)	22
---	----

BRACE

Tagli disponibili dal frollatore	P.M.
----------------------------------	------

DALL'ORTO

Pomodori di Santa Margherita, cipolla rossa, erbe aromatiche	10
Zucchine alla griglia, aglio e prezzemolo	9
Giardiniera di facussa sott'aceto, finocchio marino	8
Millefoglie di patata frita, ketchup di frutta	11
Melanzana al forno, yoghurt, sesamo, cipollotto	14

DOLCI

Creme Caramel al limone	8
Sorbetto di frutta di stagione	7
Gelato di al fior di latte di pecora, dulce de leche	7
Frutta compress, menta, limone	8