

Gli Antipasti e Le Zuppe

Formaggio Arrosto con Zucchine e Pomodori Secchi
(Roasted Cheese with Zucchini and Dried Tomatoes)

Polpo con Patate allo Zafferano
(Octopus with Saffron Potatoes and Balsamic Vinegar)

Insalata di Bottarga
(Bottarga Salad)

Misto alla Catalana
(Mixed Catalan)

Cozze alla Marinara profumate al Limone
(Mussels Marinara scented with Lemon)

Zuppa di Cozze
(Soup of Mussels in Red)

Sautè di Vongole in Bianco
(Sautéed Clams in White)

Gli Scottati

Cubi di Tonno scottati con Senape dolce e Lamelle di Mandorle
(Cubes of Seared Tuna with Sweet Mustard and Shaved Almond)

Gamberi Bardati con Pancetta, Humus di Ceci ed Anacardi
(Shrimp wrapped with Bacon, Humus and Cashew)

I Carpacci

Carpaccio di Calamaro scottato con Dadolata Pomodorini, Erba Cipollina e Scorzetta di
Limone
(Carpaccio of Seared Squid with Diced Tomatoes, Chives and Lemon Zest)

Carpaccio di Spada affumicato, Dolce Sardo e Pomodori Passiti
(Smoked Sword Fish Carpaccio, Dolce Sardo Chees and Sundried Tomatos)

Carpaccio di Salmone con Ricotta Al Limone
(Carpaccio of Salmon with Ricotta Chees and Lemon Zest)

I Primi

Malloreddus al Pomodoro
(Fresh Pasta with Tomato Sauce)

Malloreddus con Salsiccia
(Fresh Pasta with Tomato sauce with Sausage)

Spaghetti con Spolverata di Bottarga
(Spaghetti with Bottarga)

Spaghetti con Vongole con spolverata di Bottarga aggiunta
(Spaghetti with Clams)

Spaghetti con Vongole e Petali di Bottarga
(Spaghetti with Clams and Bottarga)

Mezzelune di Dentice alla Crema di Gamberi e Scampi
(Mezzelune of Dentex with cream of Langostine and Prawns)

Lados allo Scoglio
(Fresh pasta with Seafood)

Fregola con Vongole
(Fregola with Clams)

Fregola con Seppie, Melanzane e Zucchine
(Fregola with cuttlefish, eggplants and zucchini)

Risotto alla Pescatora
(Risotto with Seafood)

I Secondi di Pesce

Polpo marinato e grigliato con Caponatina di Verdure e Salsa Tzatziki
(Marinated and Grilled Octopus with Ratatouille Vegetables and Sauce Tzatziki)

Darna di Salmone cottura Abis-Abis su Crema di Pane Carasau
(Salmon Chunk on carasau bread cream)

Tagliata di Tonno alle Erbe Aromatiche
(Sliced Tuna with aromatic herbs)

Orata all'Isolana
(Seabream Sardinian Whay)

Pesce alla Mediterranea
(Mediterranean Fish)

Pesce alla Griglia
(Grilled Fish)

Pesce al Sale
(Fish with Salt)

Le Fritture

Frittura di Calamari
(Fried of Squid)

Frittura di Calamari e Code di Gamberio
(Fried of Squid and Prawns)

I Crostacei

Gamberi del Mediterraneo alla Griglia
(Grilled of Fresh Prawns)

Aragosta (su prenotazione)
(Lobster)

I Secondi di Carne

Tagliata di Manzo con Rucola e Grana
(Sliced Beef with Rocket and Parmesan)

Filetto di Vitellone con Salsa Bernese
(Fillet of Beef with Salsa Bernese)

I Contorni

Insalata Mista / Insalata di Pomodori
(Mixed Salad) / (Tomato Salad)

Patate Fritte
(Chips)

Verdure alla Griglia
(Grilled Vegetables)