

MENU

Antipasti – Starters

- | | | |
|-------|---|------|
| 2,3,6 | Polpo con peperoni, ceci, cardoncelli e Bovale
<i>Octopus with peppers, chickpeas, cardoncelli mushrooms and Bovale wine</i> | € 26 |
| 8 | Ricciola con carote, finocchio, ciliegie e menta fresca
<i>Amberjack with carrots, fennel, cherries and fresh mint</i> | € 26 |
| 6,8 | Cefalo affumicato, bottarga, sedano e pompia
<i>Smoked mullet, bottarga, celery and pompia</i> | € 24 |
| 3,7 | Scampi con fragole, pomodoro, valeriana e limone
<i>Langoustines with strawberries, tomato, lamb's lettuce and lemon</i> | € 30 |

Primi piatti – Pasta selection

- | | | |
|-----------|--|------|
| 1,2,8,9 | Maccheroncini neri con bottarga, piselli e calamari
<i>Squid ink maccheroncini with bottarga, peas and squid</i> | € 22 |
| 1,3,6,8 | Raviolo con ombrina, pomodoro secco, basilico e melanzane
<i>Raviolo with ombrina, sun-dried tomatoes, basil and eggplants</i> | € 25 |
| 3,4,6,7 | Risotto all'alga spirulina con gambero, stracciata e fiori
<i>Spirulina risotto with prawns, stracciata cheese and edible flowers</i> | € 28 |
| 1,2,3,6,7 | Fregola, crostacei, molluschi e pomodoro
<i>Fregola with shellfish, crustaceans and tomato</i> | € 24 |

Secondi di mare – *Seafood selection*

3,6,8	Ombrina con lattuga, pomodori e zafferano <i>Ombrina with lettuce, tomatoes and saffron</i>	€ 32
2,5	Calamari con fagioli, nocciole, funghi ed erbe <i>Squid with beans, hazelnuts, mushrooms, and wild greens</i>	€ 30
3,6,8	Ricciola con Vernaccia, patate, capperi, camone e timo <i>Amberjack with Vernaccia wine, potatoes, capers, Camone tomatoes and thyme</i>	€ 35
5,8	Cernia con asparagi, topinambour, ciliegie e mandorle <i>Grouper with asparagus, Jerusalem artichokes, cherries and almonds</i>	€ 39

Selezione di mare – *Is Molas seafood selection*

Antipasto - Starter

Astice alla Catalana <i>Sardinian-style Lobster</i>	€ 38
3,6,7	

Primo – Pasta

Spaghetti alle vongole <i>Spaghetti with clams</i>	€ 29
1,3,6	

Secondo – Main course

Fritto di mare della Sardegna <i>Sardinian mixed fried seafood</i>	€ 36
1,2,7,8	

Selezione di terra – *Meat selection*

1,3,4	Pecora con finocchio, fico, aceto, mirto, Juncu <i>Mutton with fennel, figs, vinegar, myrtle and Juncu cheese</i>	€ 24
1,3,4,6,9	Culurgiones with pecora, ginepro e pecorino <i>Culurgiones with mutton, juniper and Pecorino cheese</i>	€ 25
1,3,6	Pecora con finocchio di mare, cipolle, funghi e more <i>Mutton with sea fennel, onions, mushrooms and blackberries</i>	€ 29

Selezione vegetariana – *Vegetarian selection*

1,4	Carote, finocchi, caprino, olio e limone <i>Crisp salad of shaved carrots, fennel, caprino goat cheese, olive oil and lemon</i>	€ 18
4,5	Melanzane con basilico, pinoli, pomodoro e mozzarella <i>Eggplant with fresh basil, pine nuts, tomato and mozzarella</i>	€ 25
3	Funghi, patate, cipolle e pomodori secchi <i>Mushrooms with potatoes, onions and sun-dried tomatoes</i>	€ 25

Dolci – *Dessert*

1,3,4	Seadas scomposta con albicocche e zafferano <i>Deconstructed Seadas with apricots and saffron</i>	€ 16
1,3,4,5	Rose, mandorle, ciliegie e cioccolato bianco <i>Roses with almonds, cherries and white chocolate</i>	€ 16
1,4,9	Mela al caramello, crema al burro e miele di corbezzolo <i>Caramel apple with buttercream and corbezzolo honey</i>	€ 16
-	Composizione di frutta di stagione <i>Seasonal fruit medley</i>	€ 18