

per cominciare . to start

UN FLUTE DI PROSECCO
UN FLUTE DI CHAMPAGNE

antipasti . starters

IL BOUQUET DI MARE (porz./each)
cinque classici antipasti di mare - la degustazione minimo per due
five tastings of sea appetizer /minimum for two

IL POLPO DI NASSA
insalata di polpo con le patate . octopus salad and potatoes

INSALATA DI MARE TIEPIDA
insalata di polpo con le patate . octopus salad and potatoes

GAMBERI ALLA CATALANA
gamberi , pomodorini , insalatine e cipolla /shrimps with tomatoes , salad and onions

SEDANO E BOTTARGA
celery and bottarga salad

SAUTE' DI COZZE ALLA MARINARA
mussels saute' in marinara style

SFORMATINO DI VERDURE GRATINATO
gratin vegetables tarte

"SA CANNACCA" SALSICCINA SARDA E PECORINO
typical sardinia dried sausage and pecorino chees

LE NOVELLE
misticanza di insalatine e pomodorini / mixed of "novellas" salad and cherry tomatoes

LA CULACCIA DI BUSSETO
"culaccia" special ham - from Parma

primi - first courses

LA CARLOFORTINA
trenette con pomodorini , vongole e bottarga
linguini with cherry tomatoes , clams and bottarga

IL BRODETTO DI PESCE
zuppa di pesce passata al setaccio , con crostini
fish soup sieved , with croutons

I "NERI"
tagliatelle al nero di seppia con sugo di calamari , pomodorini e peperoncino
black cuttlefish tagliatelle , with squid and fresh cherry tomatoes , spicy

RAVIOLI DI CERNIA E CARCIOFI AL PROFUMO DI TARTUFO
home made ravioli artichokes and grouper with caviar truffle

CARBONARA DI BOTTARGA SENZ'UOVO
spaghetti with very fine bottarga sauce

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA (per 100 gr)
spaghetti with local spiny lobster

TAGLIOLINI AGLI SCAMPI
pasta tagliolini with cherry tomatoes and scampi

GLI 'GNUDI

di spinaci e ricotta al burro fuso
"the nudes" made of ricotta and spinaches with malted butter

GNOCCHI DI PATATE

gnocchi di patate fatti a mano , al pesto genovese
potatoes gnocchi , hand made , with "pesto genovese" sauce

MALLOREDDUS - GNOCCHETTI SARDI

gnocchetti Sardi al ragù di salsiccia
typical "gnocchetti Sardi pasta" , with "pesto sausage" sauce

LA BARBARICINA

maccheroncini , sugo di pomodoro fatto in casa , pecorino fresco e pancetta
"maccheroncini" pasta with home made tomato sauce , pecorino cheese and bacon

RAVIOLI ALLA TRIPOLINA

tipici ravioli di formaggio con sugo di favette pomodorini e pecorino
typical cheese ravioli with broadbeans, cherry tomatoes and pecorino sauce

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

pasta "pappardelle" with porcini mushrooms

PASTA E FAGIOLI

typical italian bean soup

il crudo . raw fish

SCAMPI CRUDI ALL'ACQUA DI MARE I° QUALITA'

raw scampi , raw red prawns, marinated in sea water - first quality

GAMBERI CRUDI ALL'ACQUA DI MARE ROSSI I° QUALITA'

raw red prawns, marinated in sea water - first quality

TARTARA DI PESCE DEL GIORNO

carpaccio di pesce . fish tartar of the day

CARPACCIO DI PESCE DEL GIORNO

carpaccio di pesce . fish carpach of the day

IMPERIALINO

carpaccio e tartara di pesce . fish tartar and carpach of the day

OSTRICHE

francesi - sei . french oyster - six

IL "PLATEAU" DI CRUDO - RAW "PLATEAU"

3 scampi , 3 gamberi rossi , 3 ostriche / 3 scampi , 3 red prawns , 3 oyster - first quality

pesce e crostacei - fish and shellfish

PESCE ALLA MEDITERRANEA (per 100 gr.)

Pescato del giorno con patate , cottura a bassa temperatura con patate , pomodori e cucunci
catch of the day special cooking at low temperature , with potatoes , tomatoes and "cucunci"(fruit of capers)

PESCE AL COPERCHIO (per 100 gr.)

cottura in una leggera crosta di sale / catch of the day , lightly cooked in crust of salt

GRANDI PESCI DI CATTURA/ BIG CATCH FISH (per 100 gr.)

ARAGOSTA LOCALE (per 100 gr.)

alla catalana o al vapore
local spiny lobster alla catalana(tomatoes and onions) or steamed

POLIPETTI ALL'ALCIDE

In guazzetto piccante . small octopus in hot spicy sause

FILETTO DI PESCE ALLA MEDITERRANEA

cottura a bassa temperatura con patate , pomodori e cucunci
fish fillet special cooking at low temperature , with potatoes , tomatoes and "cucunci"(fruit of capers)

le grigliate . our grilled

SCAMPONI REALI (per 100 gr.)

alla griglia con verdure . grilled "real scampi"with vegetables

CALAMARETTI SPECIAL

alla griglia con verdure . small special squids with vegetables

GRIGLIATA DEI FRATI

gamberoni rossi , calamari e verdure . red schrimps , squids with vegetables

GRIGLIATA DI SCAMPI (400 gr.)

grilled scampi with vegetables

GAMBERONI ROSSI - IMPERIALI

alla griglia con verdure . red imperial prawns with vegetables

carni.meat

OSSOBUCCO

ossobuco di vitella , ricetta della casa / veal chuckroast , home recipe

LA TAGLIATA

controfiletto con patate strascicate , con le 3 salse della casa e servito con pietra calda
grilled beef , with "strascicate potatoes" , with the tree sauces of the house , and served with a hot stones

FILETTO ST. GEORGE - ST. GEORGE BEEF FILLET

-ALLA GRIGLIA /GRILLED

-AL PEPE VERDE / GREEN PEPPER

formaggi . cheese

PIATTO DI FORMAGGI

con mostarda di fichi / mixed cheese plate with figs mustard

I PECORINI SARDI

tre pecorini classici della Sardegna / three pecorino cheese typical of Sardinia

dolci . desserts

LE DELIZIE

mele caramellate calde con gelato / caramelized hot apple with ice cream

CREPES SUZETTE

grand marnier e gelato alla crema / grand marnier and ice cream

SFORMATO AL CIOCCOLATO

sformato al cioccolato , caldo col cuore morbido / hot chocolate soufflé

(15 MINUTI)

LA CREME BRULEE

GELATO AL PISTACCHIO

gelato al pistacchio con caramello alla liquirizia / pistachio ice cream with licorice caramel

GELATO ALLA RICOTTA E MIELE DI CORBEZZOLO

"ricotta" ice cream with strawberry tree honey

SINFONIA AI 3 CIOCCOLATI

dessert al cioccolato bianco , fondente e gianduia / dessert with white , milk and black chocolate

GHIACCIATA DI FRUTTA

la ghiacciate di frutta fresca . frozen fresh fruit

MILLEFOGLIE FRAGOLA E CREMA CHANTILLY

milfoil with strawberries and chantilly cream

FRAGOLE E BANANA

fragole meringa e gelato alla banana / fresh strawberries , meringue and banana ice cream on the top

CILIEGIE AL VIN BRULE'COL GELATO

mulled wine cherries, with ice cream

PRALINERIE

la pralineria della casa della casa . the chocolate pralines of the house

Il pesce destinato al consumo in crudit  sottoposto al trattamento di abbattimento di temperatura conforme al regolamento (CE)853/2004.

In materia di allergie sono disponibili le tabelle riassuntive dei nostri prodotti ai sensi del reg.(UE) n  1169/2011

coperto

olio extra vergine villa d'orri

selezione per i frati rossi bottiglia

per mantenere e garantire l'assoluta qualit  integrit  degli alimenti , talvolta alcuni sono abbattuti di temperatura a -18 

PER LE VOSTRE RECENSIONI / FOR YOUR REVIEWS

