

# La Scogliera

## RESTAURANT

### ANTIPASTI Starters

LOBSTER ROLL

GAZPACHO KRAB

SEPIE CONFIT CON SALSA D'ACCIUGHE E ORIENTAL MIX  
*Cuttlefish confit with anchovy sauce and oriental mix*

INSALATA DI POLIPO E ALGA NORI CROCCANTE  
*Octopus salad with fried algae*

ZUPPETTA DI PESCE SU CESTINO DI PANE  
*Fish soup served in an artisan house-made bread bowl*

CULATELLO DI ZIBELLO E MELONE  
*Culatello of Zibello ham and melon*

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI CON CONFETTURE E MIELE  
*Selection of Sardinian cold cuts and local cheese accompanied by jams and honey*

BURRATA, POMODORO E BASILICO  
*Burrata, tomato and basil*

### SECONDI PIATTI Main Course

OMBRINA, SALSA DI ARANCE LEGGERMENTE PICCANTE E DAIKON  
*Croaker fish, orange sauce with a hint of spice and daikon radishes*

TONNO TATAKI, WAKAME E SALSA AL MIELE E SOYA  
*Pan seared tuna tataki with seaweed and a honey soy sauce*

GRAN FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI CON VERDURINE IN TEMPURA  
*Deep fried assortment of calamari and shrimp with baby tempura vegetables*

ARAGOSTA ALLA CATALANA  
*Lobster Catalan*

GAMBERI IN CROSTA DI PANKO E SESAMO CON ZENZERO E LIME  
*Panko and sesame-crusting shrimp with ginger and lime*

MAIALINO SARDO CON RIDUZIONE AL MIRTO  
*Sardinian baby pork in a mirto reduction*

PESCATO DEL GIORNO AL SALE, MEDITERRANEA, FORNO, GRIGLIA  
*Catch of the day, oven baked, grilled with salt and Mediterranean spices*

### PRIMI PIATTI First Course

SPAGHETTI PASTIFICIO VERRIGNI  
TRAFILATI IN ORO AL POMODORO E BASILICO  
*Verrigni spaghetti drawn in gold with tomato and basil*

SPAGHETTI PASTIFICIO VERRIGNI  
CON VONGOLE E BOTTARGA  
*Verrigni spaghetti with clams and bottarga*

FREGOLA SARDA ALL'ASTICE  
*Sardinian fregola with European "clawed" lobster*

TAGLIOLINI ALL'ARAGOSTA  
*Tagliolini pasta with Rock Lobster*

RISO VENERE, GAMBERI E LIMONE  
*Whole-grain black rice, shrimp and lemon*

COUS COUS CON VERDURINE CROCCANTI  
E CREMA DI PISELLI ALLA MENTUCCIA  
*Couscous with fried baby vegetables and mint pea cream*

### DESSERT

TIRAMISÙ

SEADAS

*Large traditional Sardinian ravioli filled with cheese, fried and drizzled with honey*

PICCOLI BABÀ AL LIMONCELLO  
*Small limoncello soaked sponge cake*

SPUMA DI YOGURT CON FRUTTI DI BOSCO  
*Yogurt foam with berries*

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO ALL'ANICE STELLATO,  
COULIS DI FRAGOLE E PEPE ROSA  
*White chocolate mousse with star anise, strawberry coulis and pink pepper*

SWEET WORLD

*Meringue sphere filled with Chantilly cream and strawberries, topped with a hot ginger chocolate sauce*

GRAN PLATEAU DI FRUTTA  
*Plateau of seasonal fruit*

I NOSTRI GELATI E SORBETTI  
*Home made gelato and sorbet*



# La Scogliera

RESTAURANT

## POKE HAWAIANO *Hawaiian Raw Fish Salad*

**KAMANO:** SALMONE, AVOCADO, SESAMO, MANGO, CETRIOLI, WAKAME  
*Kamano: salmon, avocado, sesame seeds, mango, cucumber, seaweed*

**AHI POKE:** TONNO, ANANAS, SESAMO, AVOCADO, WAKAME, CETRIOLI  
*Ahi Poke: tuna, pineapple, sesame seeds, avocado, seaweed, cucumber*

**NIOI POKE:** TONNO, SALMONE, AVOCADO, SPICY MAYO, ALGA NORI, SESAMO, WAKAME  
*Nioi Poke: tuna, salmon, avocado, spicy mayo, algae, sesame seeds, seaweed*

## LOMI Lomi Fish

SALMONE  
*Salmon*

TONNO  
*Tuna*

OMBRINA  
*Croaker fish*

## CEVICHE

**BRANZINO:** ZENZERO, BACCHE DI GOJI E POLVERE D'OLIO  
*European Bass: ginger, goji berries, olive oil powder*

**BRANZINO:** COCCO, CARDAMOMO E LACRIME DI PEPERONCINO  
*European Bass: coconut, cardamom and peperoncino*

**GAMBERI:** SEDANO, BOTTARGA E LIME  
*Shrimp: celery, bottarga and lime*

**GAMBERI:** AGRUMI, CORIANDOLO E SESAMO  
*Shrimp: citrus, coriander and sesame seed*

## TARTARE

SALMONE, CETRIOLO, LIME E GEL DI MOSCOW MULE  
*Salmon, cucumber, lime and Moscow mule gel*

TONNO, AVOCADO, PISTACCHI CRISTALLIZZATI E BRICIOLE DI FRISELLA  
*Tuna, avocado, cristalized pistachios and frisella crumbs*

## SCOGLIERA

2 OSTRICHE SPECIAL DI TORTOLI  
2 GAMBERI ROSSI  
1 SCAMPO SICILIA  
TARTARE DI TONNO  
TARTARE DI SALMONE

2 Oysters Special of Tortoli  
2 Red Shrimp  
1 Langoustine  
Tuna Tartare  
Salmon Tartare

## GOLD SCOGLIERA

6 OSTRICHE SPECIAL DI TORTOLI  
6 OSTRICHE REGAL  
4 SCAMPI SICILIA  
6 GAMBERI ROSSI  
2 CAPESANTE  
KING KRAB 350 gr.  
GRANCHIO 400 gr.  
SASHIMI TONNO  
SASHIMI SALMONE  
SASHIMI ASTICE  
CAVIALE DI SALMONE 50 gr.

6 Oysters Special of Tortoli  
6 Regal Oysters  
4 Langoustine  
6 Red Shrimp  
2 Scallops  
King Crab 350 gr.  
Crab 400 gr.  
Tuna Sashimi  
Salmon Sashimi  
European "Clawed" Lobster Sashimi  
Salmon Caviar 50 gr.

## PLATEAU ROYAL

### GRAN SCOGLIERA

4 OSTRICHE SPECIAL DI TORTOLI  
4 OSTRICHE REGAL  
6 FASOLARI  
4 TARTUFI  
2 CAPESANTE  
6 GAMBERI ROSSI  
GRANCHIO 400 gr.  
2 SCAMPI SICILIA

4 Oysters Special of Tortoli  
4 Regal Oysters  
6 Cockles  
4 Sea Truffles  
2 Scallops  
6 Red Shrimp  
Crab 400 gr.  
2 Langoustine

### ROYAL SCOGLIERA

8 OSTRICHE SPECIAL DI TORTOLI  
8 OSTRICHE REGAL  
ASTICE COTTO 600 gr.  
6 SCAMPI SICILIA COTTI  
3 SCAMPI SICILIA CRUDI  
8 GAMBERI ROSSI  
KING KRAB 350 gr.  
GRANCHIO 800 gr.  
SASHIMI TONNO  
SASHIMI SALMONE  
SASHIMI ASTICE  
CAVIALE DI SALMONE 50 gr.

8 Oysters Special of Tortoli  
8 Regal Oysters  
European "Clawed" Lobster cooked 600 gr.  
6 Langoustine cooked  
3 Langoustine raw  
8 Red shrimp  
King Crab 350 gr.  
Crab 800 gr.  
Tuna sashimi  
Salmon sashimi  
European "Clawed" Lobster sashimi  
Salmon caviar 50 gr.

### SILVER SCOGLIERA

4 OSTRICHE SPECIAL DI TORTOLI  
4 OSTRICHE REGAL  
4 SCAMPI SICILIA  
4 GAMBERI ROSSI  
SASHIMI TONNO  
SASHIMI SALMONE  
GRANCHIO 800 gr.  
ORATA 500 gr.

4 Oysters Special of Tortoli  
4 Regal Oysters  
4 Langoustine  
4 Red Shrimp  
Tuna Sashimi  
Salmon Sashimi  
Crab 800 gr.  
Gilt-head bream 500 gr.

### KING SCOGLIERA

12 OSTRICHE SPECIAL DI TORTOLI  
12 OSTRICHE REGAL  
ARAGOSTA COTTA 800 gr.  
KING KRAB 350 gr.  
6 SCAMPI SICILIA COTTI  
9 SCAMPI SICILIA CRUDI  
12 MAZZANCOLLE COTTE  
6 CAPESANTE  
12 TARTUFI  
12 FASOLARI  
9 GAMBERI ROSSI  
SASHIMI TONNO  
SASHIMI SALMONE  
CAVIALE BELUGA 30 gr.

12 Oysters Special of Tortoli  
12 Regal Oysters  
Mediterranean Rock Lobster cooked 800gr.  
King Crab 350 gr.  
6 Langoustine cooked  
9 Langoustine raw  
12 Tiger Prawns cooked  
6 Scallops  
12 Sea Truffles  
12 Cockles  
9 Red Shrimp  
Tuna Sashimi  
Salmon Sashimi  
Beluga Caviar 30 gr.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio, su richiesta. Essendo gli acquisti giornalieri non possiamo garantire la continuità di alcune materie prime in quanto la reperibilità dipende dal mercato.  
For any information on substances and allergens, please refer to the relevant documentation that will be provided by the on demand staff, upon request. As our items are purchased fresh daily, we cannot guarantee the availability of certain dishes, as they depend on market availability.

In base alle normative europee (reg. 853/2004) tutti i prodotti ittici serviti crudi, le paste fresche ed alcuni dolci vengono trattati con abbattimento di temperatura a -24.  
In adherence to European regulations (reg. 853/2004) all raw fish products, fresh pasta and certain sweets are brought to a temperature of -24 degrees celsius.