

ANTIPASTI - STARTERS

Vaporata di Mare

18

con calamari, gamberi e verdure marinate con pesto di basilico e pane guttiau
Steamed calamari and prawns, vegetables with basil pesto and guttiau bread

6 - 7 - 8 - 10

Baccalà in Tempura

17

con crema di melanzane e menta
filled with eggplant cream and mint

6 - 4

Polpo piastrato al Sesamo nero e bianco

18

con vellutata di ceci e zenzero
Grilled Octopus with black and white sesame on top, chickpeas and ginger cream

4 - 11

Coccoli Prosciutto Crudo e Stracciatella

16

Florence style fried bread with raw ham and stracciatella chees

4 - 10 - 14

Tartare di Manzo

17

con senape in grani, salsa al pepe verde e briciole di pane alle erbe
Beef tartare filled with mustard grains, green pepper sauce
and herbed bread crumbs

1 - 10 - 11 - 13

Sformatino di Verdure

16

su fonduta di pecorino sardo
Vegetable flan with sardinian pecorino fondue

4 - 5 - 10 - 12

PRIMI PIATTI – PASTA

Tagliatelle al Gambero 20

con pesto di basilico e fonduta di pecorino sardo
Homemade tagliatelle with basil pesto and sardinian pecorino fondue
4 – 5 – 8 – 10

Fregola al Ragù di Polpo 18

con mandorle tostate e salsa al prezzemolo e lime
Sardinian Fregola with octopus ragu, toasted almond, parsley and lime sauce
1 – 7 – 10 – 12

Spaghetti di Mare 18

cozze, vongole, gamberi, calamari, pomodorini, basilico, aglio e peperoncino
Seafood spaghetti with calamari, prawns, scampi, mussels,
calms and cherry tomatoes
6 – 7 – 8 – 10

Malloreddus al Ragù di Cinghiale 17

Malloreddus with wild boar ragu
4 – 10 – 12

Culurgiones al pomodoro 16

con basilico con pecorino sardo
Sardinian ravioli stuffed with potatoes, cheese and mint,
served with tomato sauce, basil and pecorino chees
4 – 10 – 14

Risotto alla Crema di Zucchine 16

con fonduta di pecorino e guanciale
Risotto with courgette cream, pecorino chees fondue and guanciale
1 – 4

SECONDI PIATTI – MAIN DISHES

Grigliata di Pesce e Verdure al Forno 26

Branzino o orata, gamberi, scampi e calamari

Grilled sea bass or sea bream, shrimps, scampi and calamari

6 – 7 – 8

Salmone Marinato alla Piastra 22

servito con purea di zucchine al timo

Marinated and seared salmon served with thyme zucchini puree

6

Frittura di Calamari e Gamberi 24

con maionese al basilico ed insalata croccante condita con vinaigrette

Fried calamari and sprawns served with basil mayonnaise and cruncy salad

5 – 7 – 8 – 10

Costata con Patate Caserecce 22

Grilled steak served with homemade potatoes

Hamburger di Scottona 16

con cheddar, spinacino fresco, cipolla croccante e pomodoro,

maionese e pane fatti in casa

Scottona burger with tomato, cheddar salad, crunchy onion,

homemade mayonnaise and bread

4 – 5 – 10

Falafel di Ceci 16

con salsa yoghurt al curry e chips di zucchine

Chickpea falafel with yoghurt and curry sauce with courgette chips

4 – 11

Nuggets di Pollo

10

serviti con patatine fritte

Chicken nuggets served with french fries

4 - 5 - 9 - 10 - 12 - 13

Cotoletta alla Milanese

10

servita con patatine fritte

Milanese cutlet served with french fries

1 - 4 - 5 - 9 - 10 - 12 - 13 - 14

DOLCI - SWEETS

Millefoglie di Cheesecake

7

ai frutti di bosco

Berries cheesecake with crumbled biscuit

1 - 4 - 10

Tiramisù

7

crema al mascarpone e savoiardo al caffè

mascarpone cream and Savoiardo biscuit with coffee

1 - 4 - 5 - 10

Seadas

6

al miele o con lo zucchero

Sardinian sweet ravioli filled with chees, honey or sugar on top

4 - 5 - 10

Fragole

5

Strawberries

DRINKS

<i>Acqua</i>	2
<i>Bibite in lattina</i>	2,50
<i>Birra 66 cl</i>	5
<i>Birra 33 cl</i>	3
<i>Vino 0,5 l</i>	8
<i>Vino 1 l</i>	12
<i>Vino al calice</i>	3
<i>Caffè</i>	1,5
<i>Amari</i>	4
<i>Cocktails</i>	7
<i>Coperto</i>	2

VINI

<i>Jerzu Rosso D.O.C.</i>	18
<i>Jerzu Rosso Su Bantu</i>	18
<i>Jerzu Rosso Monica D.O.C.</i>	18
<i>Argiolas Rosso Perdera</i>	22
<i>Argiolas Rosso Costera</i>	24
<i>Siddura Spera</i>	24
<i>Argiolas Vermentino Costamolino</i>	22
<i>Canayli</i>	27
<i>Jerzu Bianco Vermentino D.O.C.</i>	22
<i>Jerzu rosato D.O.C.</i>	16



LISTA DEGLI ALLERGENI

ALLERGENS LIST

- 1 – FRUTTA A GUSCIO / TREE NUTS**
 - 2 – ARACHIDI / PEANUTS**
 - 3 – LUPINI / LUPINS**
 - 4 – LATTE E LATTICINI / MILK OR MILK PRODUCTS**
 - 5 – UOVA / EGGS**
 - 6 – PESCE / FISH**
 - 7 – MOLLUSCHI / SHELLFISH**
 - 8 – CROSTACEI / CRUSTACEANS**
 - 9 – SOIA / SOY**
 - 10 – GLUTINE / GLUTEN**
 - 11 – SEMI DI SESAMO / SESAME SEEDS**
 - 12 – SEDANO / CELERY**
 - 13 – SENAPE / MUSTARD**
 - 14 – ANIDRIDE SOLFOROSA / SULFUR DIOXIDE**
- 