

MENÙ

Il Fuoco Sacro



ANTIPASTI / STARTERS

Cocktail di gamberi 2020 <i>Shrimp cocktail 2020</i>	25 €
Polpo e patate in salsa luciana <i>Octopus and potatoes with "luciana" sauce</i>	23 €
Astice blu alla catalana <i>Lobster salad with tomato and onion</i>	35 €
Crépinette di faraona <i>Guinea fowl crépinette</i>	24 €
Battuta di manzo croccante, soncino e tartufo <i>Crispy beef tartare, valerian salad and truffle</i>	22 €
Millefoglie di melanzana <i>Eggplant millefeuille</i>	20 €

PRIMI / MIDDLE COURSES

Brodetto di aragosta, mandorle e pasta mischiata <i>Lobster and almond soup with pasta mischiata</i>	30 €
Linguine di Gragnano ai calamaretti <i>Linguine di Gragnano with baby squids sauce</i>	26 €
Tortelli di capretto di fattoria al caprino <i>Baby goat stuffed pasta with a light cottage cheese sauce</i>	22 €
Pane Zichi tradizionale al pomodoro e basilico <i>Sardinian Pane Zichi with tomato and basil sauce</i>	20 €
Tagliatelle di casa al tartufo nero estivo <i>Home made noodles with black summer truffle sauce</i>	26 €
Risotto allo zafferano e gamberi rossi <i>Saffron and local shrimp risotto</i>	25 €

SECONDI / MAIN COURSES

Branzino d'altura, pane, pomodoro e bufala <i>Sea bass fillet with a bread topping on a bufala sauce</i>	35 €
Sogliola in crosta con la sua salsa <i>Crispy sole with a butter and gravy sauce</i>	35 €
Porchetto, scalogno alla vernaccia e salsa di senape <i>Roast suckling pig with shallot and mustard sauce</i>	32 €
Capretto di fattoria, patate, olive e gratin di porri <i>Tender roast baby goat with potatoes and leek gratin</i>	32 €
Melanzana vestita, grana sardo e pomodoro <i>Roasted eggplant with tomato and sardinian cheese</i>	18 €

DOLCI / DESSERT

Lingotto di cioccolato e panna <i>Chocolate gold bar, almond and cream</i>	15 €
Millefoglie crema chiboust e fragole <i>Strawberry mille-feuille</i>	12 €
Tegolino di ricotta e arancia <i>Orange and ricotta cheese sweet tiles</i>	12 €
Crostatina, crema pasticcera e frutti di bosco <i>Fresh berries fruit tarte</i>	12 €
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	12 €
Gelati e sorbetti <i>Ice cream and Sorbets</i>	10 €
Carrello di formaggi <i>Cheeses selection</i>	16 €

Coperto 5€

Il Grande Blu

MENÙ DEGUSTAZIONE 7 PORTATE
SEVEN COURSES MENU

130,00 €

Vermicelli di tonno in bagna cauda
Fresh red tuna strings with bagna - cauda sauce

Crudo di spigola di mare, zenzero e caprino
Sea bass tartare with goat cheese and ginger sauce

Astice blu alla catalana
Local lobster catalana salad



Tagliolini freddi all'acqua di pomodoro e scampi
Cold tagliolini pasta with tomato water and langoustines

Risotto allo scorfano di Isola Rossa e agrumi sardi
Local red fish risotto with citrus



Ventresca di tonno rosso, cipolla caramellata, salsa di porchetto
Grilled tuna belly with red onion and suckling pig sauce



Sorbetto
Sorbet

*Dessert a scelta dalla carta
Dessert from the menù

Friandises

Spuma di mare

MENÙ DEGUSTAZIONE 4 PORTATE
FOUR COURSES MENU

90,00 €

Astice blu alla catalana
Local lobster catalana salad



Risotto allo scorfano di Isola Rossa e agrumi sardi
Local red fish risotto with citrus



Ventresca di tonno rosso, cipolla caramellata, salsa di porchetto
Grilled tuna belly with red onion and suckling pig sauce



Sorbetto
Sorbet

*Dessert a scelta dalla carta
Dessert from the menù

Friandises