



Antipasti

Appetizer

Mare/Sea

Tridente Mare (Selezione di tre assaggi mare) € 18, 00

Tridente Mare (Section of three seafood tastings)



Pescatrice alla Catalana rivisitata con crema di datterini e cipolla rossa € 16, 00

Catalan-style monksh revisited with datterini cream and red onion

*cipolla, pomodori, pepe, olio extra, limone, prezzemolo
onion, tomatoes, pepper, extra oil, lemon, parsley*



Tentacolo di Polpo croccante su crema di zucchine e gocce di zafferano € 15, 00

Crispy octopus tentacle on courgette cream and saffron drops

*zucchine, evo, pepe, zafferano, prezzemolo, aglio
courgettes, extra virgin olive oil, pepper, saffron, parsley, garlic*



Gattuccio in Agliata Algherese € 13, 00

Dogfish in Agliata Algherese

*aglio, sugo, pomodori secchi, peperoncino, evo, prezzemolo
courgettes, extra virgin olive oil, pepper, saffron, parsley, garlic*



Zuppetta di Cozze e Vongole € 16, 00

Mussel and clam soup

*pomodoro, aglio, prezzemolo, vino bianco, pane
tomato, garlic, parsley, white wine, bread*



Tartare di Tonno in citronette e pepe nero € 16, 00

Tuna tartare in citronette and black pepper

*olio evo, pepe, limone
extra virgin olive oil, pepper, lemon*



Carpaccio di pesce spada aromatizzato alle bacche rosa € 14, 00

Swordfish carpaccio flavored with pink berries

*aceto, pepe rosa, aglio, cipolla, pepe nero, rosmarino, zucchero
vinegar, pink pepper, garlic, onion, black pepper, rosemary, sugar*



Terra/Land

Pecorino Impagliato e Fuso al Pane Carasau € 12, 00

Stuffed and Melted Pecorino with Carasau Bread

*pane, formaggio
bread, cheese*



Primi di mare e terra

First course of sea and land

Spaghetti alle Vongole

Spaghetti with clams

aglio, evo, prezzemolo, vino bianco

garlic, extra virgin olive oil, parsley, white wine



€ 18, 00

+ Buttarga € 2,00

Fregola Delizie del Mare

Fregola Delights of the Sea

aglio, evo, prezzemolo, vino bianco, sugo, gamberi, granchio, calamari, cozze

garlic, extra virgin olive oil, parsley, white wine, sauce, prawns, crab, calamari, mussels



€ 18, 00

Tagliolini Bene Meda con cozze al profumo di limone e pecorino al basilic €18,00

Bene Meda tagliatelle with lemon-flavoured mussels and basil pecorino cheese

aglio, evo, prezzemolo, vino bianco, pepe nero

garlic, extra virgin olive oil, parsley, white wine, black pepper



Cassulli di Carloforte alla Campidanese

Cassulli from Carloforte in the Campidanese Style

salsiccia secca sarda, cipolle, formaggio, sugo, evo

sardinian dry sausage, onions, cheese, sauce, extra virgin olive oil



€ 16, 00

Culungiones pomodoro fresco scaglie di pecorino e basilico

Culungiones tomato fresh and pecorino cheese, basil



€ 16, 00

Secondi di mare

Seconds of the Sea

Tagliata di Tonno Rosso tostato al sesamo con glassa balsamica alla soia su letto di misticanza

Sliced red tuna toasted with sesame with balsamic soy glaze on a bed of mixed salad

pepe, evo, insalata in foglie

pepper, extra virgin olive oil, lettuce leaves



€ 24,00

Trancio di Spada alla griglia in salsa salmoriglio e pomodorini confit

Grilled swordfish steak in salmoriglio sauce and confit cherry tomatoes

evo, limone, origano, prezzemolo, pepe

extra virgin olive oil, lemon, oregano, parsley, pepper



€ 20, 00

Calamaro alla griglia sul letto di valeriana

Grilled squid on a bed of valerian

evo, aglio, prezzemolo

extra virgin olive oil, garlic, parsley



€ 18, 00

Gambero Rosso alla griglia 7 pezzi

Grilled Red Shrimp 7 pieces

evo, prezzemolo, insalata per guarnire

extra virgin olive oil, garlic, parsley



€ 26, 00

Spigola o Orata alla piastra min. 350/400
Grilled sea bass or sea bream hg € 20, 00

olio, sale

oil, salt



Pescato del giorno al forno € 7, 00 al hg

Baked catch of the day

pomodorini, vino, olive, brandy, limone, aglioni, prezzemolo, basilico, evo, alloro

cherry tomatoes, wine, olives, brandy, lemon, aglioni, parsley, basil, extra virgin olive oil, bay leaves



Su Prenotazione Aragosta € 20,00 hg

Lobster on reservation



Secondi di terra

Seconds meat

Costata di Manzo minimo 500 hg € 24,00

Rib of beef

Ghisadu di Maiale in riduzione di Nepente e mela € 18, 00

Pork gisadu in nepenta and apple reduction

pomodoro, alloro, rosmarino, mirto, vino, mela, evo, cipolla, pepe, pane carasau

tomato, bay leaf, rosemary, myrtle, wine, apple, extra virgin olive oil, onion, pepper, carasau bread



Su Prenotazione Porchetto minimo 4 persone

On reservation Porchetto minimum 4 people



Contorni

Side dishes

Patate al forno € 6,00

Baked potatoes

rosmarino, alloro, olio, burro

rosemary, bay leaf, oil, butter



Verdure grigliate € 6, 00

Grilled vegetables

prezzemolo, evo

parsley, extra virgin olive oil








Insalata Mista € 6, 00

Mixed salad

Dolci della casa

Homemade desserts

Tiramisù Tiramisù 	€ 6,00
Crema Catalana Catalan cream 	€ 6,00
Torta del Giorno Cake of the Day 	€ 6,00
Seadas aromatizzata all'arancia o limone con miele o zucchero lemon or orange flavored Seadas with honey or sugar 	€ 6,00
Dolci secchi Sardi Sardinian dry sweets 	€ 6,00
Coperto Service & Bread	€ 2,00



* In mancanza di prodotto fresco, lo stesso potrebbe essere congelato.

Caffetteria

Coffee Bar

Espresso € 1,50	Espresso € 1,60	Ginseng € 1,60	Cappuccino € 1,80
Espresso	Decaffeinato	Ginseng	Cappuccino
	Espresso		
	Decaffeinated		

Bibite

Drinks

Acqua Naturale/Gassata 1L € 2,50	The freddo limone / pesca / verde € 3,50
Still/sparkling water 1L	Iced lemon/peach/green tea
Acqua Naturale/Gassata 1/2L € 1,50	Lemon Soda € 3,50
Still/sparkling water 1/2 L	Lemon Soda
Coca Cola € 3,50	Succhi di frutta vari € 3,50
Coca Cola	Various fruit juices
Aranciata € 3,50	Ginger Ale € 4,00
Orange Juice	Ginger Ale
Sprite € 3,50	Ginger Beer € 4,00
Sprites	Ginger Beer

Aperitivi

Drinks

Aperol Soda Aperol Soda	€ 3,50	Campari Soda Campari Soda	€ 3,50	Cocktail San Pellegrino Cocktail San Pellegrino	€4,00
-----------------------------------	--------	-------------------------------------	--------	---	-------

Vino Bianco

White Wine



Vermentino di Sardegna Alghero DOC Vermentino di Sardegna Cantina Alghero doc	€ 4,00	€ 23,00
Terre Bianche Cuvèe 161 Torbato DOC Cantina Sella e Mosca Terre Bianche Cuvèe 161 Torbato DOC Cantina Sella e Mosca	€ 4,00	€ 22,00
Rafia Vermentino di Sardegna DOC Cantina S.M. La Palma Rafia Vermentino di Sardegna DOC Cantina S.M. La Palma		€ 34,00
Funtanails Vermentino di Gallura DOCG Cantina Monti Rafia Vermentino di Sardegna DOC Cantina S.M. La Palma	€ 4,50	€ 26,00
Cala Reale Vermentino di Sardegna DOCG Cantina Sella e Mosca Cala Reale Vermentino di Sardegna DOCG Cantina Sella e Mosca	€ 4,00	€ 22,00
Pintau Vermentino Doc di Sardegna Pintau Vermentino doc di sardegna	€ 5,00	€ 25,00
Karmis Cuvèe Vernaccia e Vermentino IGP Cantina Contini Karmis Cuvèe Vernaccia e Vermentino IGP Cantina Contini	€ 4,00	€ 22,00
Vermentino di Sardegna "Solo 13" Cantina Gabriele Palmas 37,5 cl Vermentino di Sardegna "Solo 13" Cantina Gabriele Palmas 37,5 cl		€ 16,00
Vermentino di Sardegna "Solo 13" Cantina Gabriele Palmas 75 cl		€ 27,00
Soliano vermentino di Gallura DOCG Soliano vermentino di Gallura DOCG	€ 6,00	€ 35,00

Vino Rosso

Red Wine



Alghero Cagnulari Cantina Cargiaghe Alghero Cagnulari Cantina Cargiaghe	€ 4,00	€ 25,00
Rèconta Cagnulari DOC Cantina S.M. La Palma Rèconta Cagnulari DOC Cantina S.M. La Palma		€ 36,00
Cardanera Carignano del Sulcis Cantina Cardenera Cardanera Carignano del Sulcis Cantina Cardenera	€ 4,00	€ 22,00
Redit Cannonau di Sardegna DOC Cantina S.M. La Palma Redit Cannonau di Sardegna DOC Cantina S.M. La Palma		€ 36,00
Nepente di Oliena Cannonau DOC Cantina Oliena Nepente di Oliena Cannonau DOC Cantina Oliena	€ 5,00	€ 28,00
Cannonau Monte Santu Cannonau Monte Santu	€ 5,00	€ 26,00
Kressia Cagnulari Kressia Cagnulari	€ 5,00	€ 26,00

Bollicine

Sparkling wines



Oscarì Torbato 100% Cantina Sella e Mosca Oscarì Torbato 100% Cantina Sella e Mosca	€ 6,00	€ 35,00
Akenta Vermentino di Sardegna DOC Extra dry Millesimato Cantina S.M.La Palma Akenta Vermentino di Sardegna DOC Extra dry Millesimato Cantina S.M.La Palma	€ 4,00	€ 24,00
PROSECCO DOC TREVISO EXTRA Dry Salatin PROSECCO DOC TREVISO EXTRA Dry Salatin	€ 5,00	€ 25,00
Freccianera Brut 25 Blanc de Blancs 100% Chardonnay Metodo classico fratelli Berlucchi Freccianera Brut 25 Blanc de Blancs 100% Chardonnay Brothers classic method Berlucchi	€ 7,00	€ 37,00
Bellavista Alma Brut Cuvèe Bellavista Alma Brut Cuvèe		€ 55,00
Bellavista Alma Cuvèe non dosato Bellavista Alma Cuvèe non dosato		€ 58,00
Freccianera Saten Millesimato Freccianera Saten Millesimato		€ 57,00
Freccianera Brut Millesimato Freccianera Brut Millesimato		€ 52,00
Freccianera Nature Millesimato Freccianera Nature Millesimato		€ 65,00

Birre

Beer

Ichnusa non Filtrata 0,20 Unltered Ichnusa 0,20	€ 3,50	Ichnusa non Filtrata 0,40 Unltered Ichnusa 0,40	€ 6,00
Moretti 0,40 Moretti 0,40	€ 5,00	Moretti 0.20 Moretti 0,20	€ 3,00