

ANTIPASTI

€ 25	Antipasto di mare Cala Luna 6 selezioni	
	Polpo in tempura	1-14
	Cozze pomodoro e crostini	1-14
	Polpettine di pesce dorate	1-2-3-4-14
	Julienne di calamari in carpione	1-14
	Tonno rosso pinoli e bufala montata	4-7-8
	Insalata di pescatrice finocchio, olive nere, arancia e cipolle rosse	4
€ 16	Tartare di Tonno rosso avocado, cranberries e nocciole tostate	4-8
€ 14	Antipasto tipico di sardegna	7

LA PASTA

€ 16	Gulurgiones pomodoro e basilico	1-3-7
€ 16	Anzelottos dorgalesi al sugo di carne	1-3-7
€ 16	Spaghetti allo scoglio	1-2-4-12-14
€ 16	Risotto ai frutti di mare	2-4-12-14
€ 14	Macarrones de punzu con caponata di verdure e scamorza affumicata	1-7-12
€ 10	Spaghetti al pomodoro	1

SPECIALITA' VEGETARIANE

€ 15	Spaghetti di zucchine su fonduta di pecorino e guttiau alle erbe	1-7
€ 15	Millefoglie di melanzane e formaggio morbido su salsa di pomodoro	7
€ 14	Caprese di bufala con crema al basilico e pinoli	7-8
€ 10	Verdure dell'orto grigliate	/

IL PESCE

€ 22	Polpo alla griglia su crema di patate	7-14
€ 22	Filetto di branzino con salsa agli agrumi e zenzero su finocchio stufato	4-12
€ 22	Pescatrice in crosta di pomodori secchi e bietole stufate	1-4
€ 20	"Fried day" fritto misto di orata, calamaro, gambero, polpo e patatine croccanti	1-2-4-14

LA CARNE

€ 26	Filetto di manzo con riduzione al vino Cannonau e verdure grigliate	1-7-12
€ 20	Tagliata di manzo con salsa al gorgonzola e pinoli	7-8
€ 20	Pancetta di maiale marinata all'Ichnusa e miele con patate alla sarda	1-10

I DOLCI

€ 6	Cheesecake con salsa alle fragole	7
€ 8	Mousse al cioccolato con terra salata e croccante al peperoncino	3-7
€ 6	Gelato in tazza affogato al caffè nero bollente	7
€ 6	Tiramisù della casa	1-3-7
€ 6	Cocotte di Crème brûlée	1-3-7
€ 6	Seada con miele	1-7
€ 12	Tris di dolci	1-3-6-7-12
€ 12	Tris di formaggi sardi	7-8