

Gli chef Iside De Cesare e chef Salvatore Canargiu vi invitano a esplorare le nostre proposte gastronomiche.

Una cucina legata alle tradizioni, dove le materie prime sono protagoniste di piatti dal sapore autentico. Prodotti locali, stagionalità e semplicità sono i tratti distintivi di un menu che può sorprenderti per gusto ed eleganza.

Chefs Iside De Cesare Salvatore Canargiu invite you to explore our culinary offerings.

You can savor cuisine rooted in tradition, where raw materials take center stage in dishes with authentic flavors. Local products, seasonality, and simplicity are the distinctive features of a menu that can surprise you with taste and elegance.



MENU

antipasti . *starters*

Fiori di zucca, frutti di mare e siero di bufala €24

Courgette flower, seafood and buffalo's whey

Manzo, sedano rapa e caffè €24

Beef, celeriac and coffee

Rapa, crudo di mare, anguilla affumicata e olive €24

Beetroot, fish tartare, smoked eel, olives

Fungo alla brace, "allium xo", zabaione al fieno tostato €24

Barbecued mushroom, "allium xo", toasted hay sabayon

primi . *first courses*

Bottoni "aglio, olio e peperoncino", zuppa di mare €32

Ravioli "garlic, Extra vergin olive oil and chilli", fish soup

"Cartellata" coniglio e peperoni €32

"Cartellata" pasta, rabbit and peppers

Risotto, zafferano, agrumi e sorbetto al basilico €32

Risotto, saffron, citrus and basil sorbet

"Carabaccia" pane e cipolla €32

"Carabaccia" ravioli, bread and onion

secondi . *main courses*

Animella di vitello ai carboni, carote e cardamomo €38

Barbecued veal sweetbread, carrots and cardamom

Agnello arrosto, Ras el Hanout e melanzana €38

Roasted Lamb, Ras el Hanout and aubergine

Pescato del giorno, salsa al "peposo" €38

Catch of the day, pepper sauce

dolci . *desserts*

Selezione di formaggi dal nostro carrello €20

Cheese selection from our trolley

Millefoglie, frutto della passione €15

Millefeuille, passion fruit

Semifreddo "olio, sale e limone" €15

Salted lemon parfait, extra vergin olive oil

Sesamo nero, more fermentate €15

Black sesame, fermented blackberries

menu degustazione . *tasting menu*

TERRAE

4 portate a mano libera dallo chef €98

4 courses chef's menu

Abbinamento vini 4 calici €60

Wine pairing 4 glasses

MAREE

6 portate a mano libera dallo chef €120

6 courses chef's menu

Abbinamento vini 6 calici €80

Wine pairing 6 glasses

da Giovedì a Lunedì 19:30 - 21:30

from Thursday to Monday 7:30 pm - 9:30 pm