

Santè

Per iniziare

Fritto di pesce azzurro 12
Sautè di cozze di Olbia 12
Crudo di gamberi e scampi 21
Tartare del giorno 14

Selezione di formaggi 12
Caponatina 8

Primi

Scialatielli fatti in casa alle vongole 18
Fregola allo scoglio 18
Culurgiones Nero o Rosa 16
Paccheri cozze e pomodorini 14

Pappardelle al ragù di cinghiale 18
Gricia al guanciale di Gavoi e fiore sardo 16

Secondi

Tagliata di tonno 20
Polpo alla griglia 16
Fritto di pesce 18

Bistecca di maialino al mirto 16
Involtino di manzo con provola sarda 16

Contorni

Patate al forno 5
Verdure grigliate 8
Insalata estiva 6

Desserts

Tiramisù della casa 6
Torta al cioccolato 6
Cheesecake ai frutti rossi 6
Sorbetto al limone 4
Seadas 6

*Pane fatto in casa con grano sardo

Allergeni: arachidi e derivati, frutta a guscio, latte e derivati, molluschi, pesce, sesamo, soia, crostacei, glutine, lupini, senape, sedano, anidride solforosa, uova e derivati.

Santè

Starters

Fried blue fish 12
Olbia's mussels *sautè* 12
Raw prawns and shrimps 21
Tartare of the day 14

Cheese selection 12
Caponatina 8

First Course

Homemade *scialatielli* with clams 18
Fregola with seafood 18
Culurgiones nero o rosa 16
Paccheri with mussels and cherry tomatoes 14

Pappardelle with wild boar ragout 18
Gricia with Gavoi's *guanciale* and sardinian flowers 16

Second Course

Tuna steak 20
Grilled octopus 16
Mixed fried fish 18

Piglet steak with *mirto* 16
Beef roll with sardinian *provola* cheese 16

Side dishes

Baked potatoes 5
Grilled vegetables 8
Summer salad 6

Desserts

Homemade *tiramisù* 6
Chocolate cake 6
Red fruit cheesecake 6
Lemon sorbet 4
Seadas 6

*Homemade bread with sardinian wheat

Allergens: peanuts and derivatives, tree nuts, milk and derivatives, mollusks, fish, sesame, soy, crustaceans, gluten, lupin, mustard, celery, sulfites, eggs and derivatives.