

Antipasti di Mare

<i>Degustazione di pesce crudo e crostacei*</i>		€34,00
<i>Carpaccio di pesce crudo* (tonno, ricciola, spigola)</i>		€14,00
<i>Ostriche</i>	<i>cad.</i>	€ 3,00
<i>Crostacei crudi*</i>	<i>cad.</i>	€ 5,00
<i>Tris di tartare*</i>		€16,00

Antipasti di mare cotti

<i>Baccalà mantecato con polenta</i>		€13,00
<i>Insalata di mare</i>		€12,00
<i>Carosello di pesce caldo</i>		€13,00
<i>Zuppa di cozze</i>		€10,00

Antipasti di terra Sardi

<i>Guanciaie, salsiccia, pecorino e olive</i>		€12,00
---	--	--------

**Pesce fresco da noi abbattuto*

***Per allergeni chiedere al personale*

I nostri primi di mare

<i>Fregola sarda ai frutti di mare</i>	€14,00
<i>Spaghetti alla carbonara di mare</i>	€12,00
<i>Spaghetti con vongole e bottarga</i>	€14,00
<i>Spaghetti di ragnano alla bottarga</i>	€13,00
<i>Primo del giorno</i>	€13,00

I nostri primi di terra

<i>Maccheroni di busa in ragù d'agnello</i>	€14,00
<i>Culurgiones</i>	€11,00
<i>Primo del giorno</i>	€11,00

I nostri secondi di mare

<i>Grigliata mista di pesce</i>	€28,00
<i>Fritto misto</i>	€18,00
<i>Tonno in crosta di pistacchi*</i>	€24,00
<i>Pesce al sale o al forno</i>	€22,00
<i>Secondo del giorno</i>	€24,00

I nostri secondi di terra

<i>Tagliata di manzo al rosmarino</i>	€18,00
<i>Robespierre al pepe verde</i>	€18,00
<i>Bistecca di roastbeef</i>	€18,00

I nostri contorni

<i>Patatine fritte</i>	€ 4,00
<i>Insalata mista</i>	€ 4,00

**Pesce fresco da noi abbattuto*

***Per allergeni chiedere al personale*

Dolci del Tortuga

Seadas €. *5,00*

Budino di ricotta €. *5,00*

Tiramisù €. *5,00*

Dolce del giorno €. *5,00*

Sorbetto €. *5,00*

Beveraggi

Acqua €. *2,00*

½ litro vino di Sardegna bianco/rosso €. *6,00*

¼ litro vino di Sardegna bianco/rosso €. *3,00*

Calice di Vino di Sardegna bianco/rosso €. *4,00*

Birra 33cl €. *3,50*

Bibite €. *2,50*

Liquori €. *4,00/8,00*

Caffè €. *1,50*

LA NOSTRA CANTINA

VINI ROSSI

<i>Amarone della Valpolicella</i>	€45,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	€45,00
<i>Rosso di Montalcino</i>	€38,00
<i>Barolo il Pozzo</i>	€52,00

VINI ROSSI SARDI

<i>Ambrosu uve Carignano biologico – Az. Antigori</i>	€19,00
<i>Perdera Scritta – Az. Antigori</i>	€20,00
<i>Ottagonale – Az. Antigori</i>	€45,00
<i>Nepente di Oliena uve Cannonau – Cantine di Oliena</i>	€20,00
<i>Buio carignano del sulcis – az. Mesa</i>	€20,00
<i>Perdera uve Monica di sardegna – Az. Argiolas</i>	€18,00
<i>Turriga uve Cannonao Bovale Carignano - Az. Argiolas</i>	€80,00
<i>Korem Bovale – Az. Argiolas</i>	€35,00
<i>Cagnulari – Az. Cerchi</i>	€22,00

VINI BIANCHI

<i>Chardonnay</i>	€20,00
<i>Sauvignon</i>	€19,00
<i>Lugana</i>	€19,00
<i>Gewürztraminer</i>	€22,00

VINI DI SARDEGNA

<i>Tiysos – Az. Contini</i>	€14,00
<i>Cosramolino – Az. Argiolas</i>	€17,00
<i>Elibara – Az. Contini</i>	€17,00
<i>Funtanaliras – Az. Cantine del vermentino</i>	€19,00
<i>Capichera classico – Az. Ragnedda</i>	€60,00
<i>Capichera Vendemmia Tardiva – Az. Ragnedda</i>	€80,00
<i>Capichera Vigna'Ngena – Az. Ragnedda</i>	€32,00

VINI ROSÉ

<i>Capichera Tandè Rosè</i>	€22,00
<i>Nierrera Su Entu</i>	€17,00
<i>Nieddera Rosè – Az. Contini</i>	€15,00

BOLLICINE

<i>Prosecco della Valdobbiadene Millesimato</i>	€18,00
---	--------

[Per gli champagne rivolgersi al personale]

**Pesce fresco da noi abbattuto*

***Per allergeni chiedere al personale*