



**Cena di Ferragosto
Mercoledì 14 Agosto**

Selezione di crudo di mare: ostriche di Tortolì, scampi, gamberi rossi, tonno, ombrina, salmone, tartufi di mare
Selection of raw seafood: sardinian oyster from Tortolì, scampi, red prawns, tuna, ombrine, salmon, sea truffles

A: 2-4-14 *

Astice alla catalana cotto in acqua e limone con cipolla rossa croccante e cuori di sedano
Catalan style lobster cooked in water and lemon with crispy red onion and celery hearts

A: 2-9-12

Insalata di mare con zucchine, pomodorini, lime e zenzero
Sea salad with courgette, tomato, lime and ginger

A: 2-4-9-12-14 *

Salmone con marinatura dello Chef con misticanze scelte, frutto della passione e dressing all'arancio
Chef's marinated salmon with selected mixed herbs, passion fruit and orange dressing

A: 4 *

Bocconcini di tonno con chiffonade di verdure profumate al lentischio
Tuna chunks with lentisk scented vegetable chiffonade

A: 4-9 *

Code di gambero al vapore con emulsione al limone su tagliatelle di verdure marinate alle erbe aromatiche
Steamed prawn tails with lemon emulsion on herb marinated vegetable noodles

A: 2-9-12 * \ **

Bocconcini di mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro maturo, basilico e tapenade di olive nere
Bites of buffalo mozzarella from Campania, ripe tomato, basil and black olives tapenade

A: 7

Selezione di salumi barbaricini e formaggi nostrani su pane carasau serviti con fichi neri e la confettura di cipolla rossa fatta in casa
Selection of cured meats from Barbagia and sardinian cheese on typical Carasau bread served with black figs and homemade red onion jam

A: 1-7

Piccola frittura mista di pescato con patate chips fresche alla paprika
Mixed fried fish with paprika scented potato chips

A: 1-2-4-7-9-14 * \ **

Fregula artigianale ai frutti di mare sgusciati con gambero rosso e clorofilla di basilico
Handmade fregula with shelled seafood with red prawns and basil chlorophyll

A: 1-2-3-4-9-12-14 * \ **

Tortello fatto a mano ripieno al dolce sardo su crema di zuccina verde, pomodorini confit e noci di Pecan
Handmade tortello stuffed with sweet cheese 'Dolce Sardo' served on a green courgette cream, confit tomato and pecans

A: 1-3-7 *

Crema fredda di pomodoro al Pernot
Cold tomato cream with Pernot

A: 12

Focaccia con pomodorini e origano
Italian focaccia with cherry tomatoes and oregano

A: 1-3

Pizza Napoli e Margherita

Pizza Napoli with capers and anchovies and Pizza Margherita with tomato and mozzarella

A: 1-4-7

Monoporzioni

Single-portion desserts

A: 1-3-7-8

Torte estive

Summer cakes

A: 1-3-7-8

Dolci sardi

Sardinian sweets

A: 1-3-7-8-12

Il barbecue di mare dello Chef

A: 2-4-14 * / * *

Chef's sea barbecue

Filetto di spigola, filetto di orata, tonno, pesce spada, spiedini di gambero rosso, spiedini di polpo, spiedini di anguilla, seppiette, calamari, gamberi rossi, scampi.

Sea bass fillet, sea bream fillet, bluefin tuna, swordfish, red prawn skewers, octopus skewers, eel skewers, cuttlefish, squid, red prawns, scampi.

Acque minerali | Mineral waters

Caffè | Coffee

Un calice di vino sardo DOC | A glass of Sardinian DOC wine A: 12

Insalate miste, verdure miste grigliate e al vapore

Mixed salads, mixed grilled and steamed vegetables

A: -

Patate allo zafferano, rosmarino e cipolla gentile

Potatoes with saffron, rosemary and sweet onion

A: -

Caponata di melanzane con uvetta, pinoli e menta

Aubergine caponata with sultanas, pine nuts and mint

A: 1-8-9-12

Delizie e Pasticceria in TGarden Delights and pastries in TGarden

A: 1-3-7-8-12 *

Tagliata di frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit salad

A: -

Selezione di finger food e dolci specialità

Selection of sweet finger food

A: 1-3-7-8

Piccola pasticceria mignon

Assorted mini pastries

A: 1-3-7-8

€ 75 pp | 3-12 anni € 35 | 0-2 anni a consumo

75 euros pp | 35 euros for children from 3 to 12 years old | à la carte for infant from 0-2 anni