



**Muggine di Cabras in scabecciu**  
*Mullet from Cabras in traditional scabecciu sauce*

A: 1-4-9-12

**Burrida alla cagliaritana**

*Smoothhound fish in burrida, traditional recipe from Cagliari sea cuisine*

A: 4-8-9-12

**Tagliatelle di seppia profumate al lime su misticanze scelte e ribes rossi**

*Cuttlefish tagliatelle scented with lime on selected mixed greens and red currants*

A: 12-14 \*

**Selezione di salumi della Barbagia con sott'oli, olive sarde e crema di pecorino leggermente piccante**

*Selection of cold cuts from Barbagia with marinated vegetables, Sardinian olives, and slightly spicy pecorino cream*

A: -

**Caprese di bufala campana DOP con crema di basilico e tapenade di olive nere**

*Caprese of Campanian buffalo mozzarella PDO with basil cream and black olive tapenade*

A: 7

**Insalata di mare con zucchine croccanti, cipolla all'agro e aceto di mele**

*Seafood salad with crispy courgettes, tangy onion, and apple cider vinegar*

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

**Carpaccio di magatello profumato al rosmarino con misticanza croccante e scaglie di pecorino mezzano**

*Rosemary-scented veal carpaccio with crispy mixed greens and aged pecorino shavings*

A: 7

**Bocconcini di pesce spada sott'olio fatti da noi profumati al lime e zenzero**

*Homemade swordfish bites in olive oil scented with lime and ginger*

A: 4

**Cous cous profumato al curry con verdure croccanti e straccetti di pollo al curry**

*Curry-scented couscous with crispy vegetables and curry chicken strips*

A: 1-3-9-12

**Piccola frittura di pescato con patate chips fresche e maionese al wasabi**

*Small fried fish with fresh potato chips and wasabi mayonnaise*

A: 1-2-3-4-7-9-14 \* \ \*\*

**Impepata di cozze nostrane con bruschette profumate all'aglio**

*Mussels in pepper sauce with garlicscented bruschetta*

A: 1-12-14

**Lasagna bianca ai frutti di mare sgusciati con pesto leggero di basilico e verdure croccanti**

*White lasagna with shelled seafood, light basil pesto, and crispy vegetables*

A: 1-2-3-4-7-9-12-14 \* \ \*\*

**Paccheri di grano duro con guanciale del Montiferru, pomodoro fresco, olive taggiasche e ricotta salata**

*Paccheri pasta with Montiferru guanciale, fresh tomatoes, taggiasche olives and salted ricotta*

A: 1-7-9

**Crema fredda di carote e zenzero**

*Chilled carrot and ginger cream*

A: -

**Focaccia con pomodorini**

*Focaccia with cherry tomatoes*

A: 1-3

## Pizza Napoli e Margherita

A: 1-4-7

### Insalate miste, verdure miste grigliate e al vapore, patate à la lyonnaise

*Mixed salads, mixed grilled and steamed vegetables, potatoes à la lyonnaise*

### Il barbecue di mare dello Chef

A: 2-4-14 \*/\*\*

*Chef's sea barbecue*

**Spigola di mare, orata di mare, tonno rosso, pesce spada, seppiette, calamari, gambero rossi, scampi, spiedini di gambero, spiedini di polpo, spiedini di gambero, polpo e pesce spada**

*Sea bass, sea bream, bluefin tuna, swordfish, small cuttlefish, squid, red prawns, scampi, prawn skewers, octopus skewers, prawn, octopus and swordfish skewers*

### Delizie e Pasticceria in TGarden

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

*Delights and pastries in TGarden*

### Tagliata di frutta fresca di stagione | Seasonal fresh fruit salad

A: -

*Selezione di finger food e dolci specialità | Selection of sweet finger food*

**Piccola pasticceria mignon | Assorted mini pastries**

**Monoporzioni | Single-portion desserts**

**Torte estive | Summer cakes**

**Dolci sardi | Sardinian sweets**

**Acque minerali | Mineral waters**

**Caffè | Coffee**

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

A: 12

€ 52,00 pp | 3-12 anni € 26,00 | 0-2 anni a consumo

€ 52,00 pp | from 3 to 12 years old € 26,00 | 0-2 anni à la carte