
































Antipasti

Gambero Rosso 	al pezzo 5/7,5 €
Scampo 	al pezzo 8/12 €
Ostrica 	al pezzo 3/5 €
Tartare di tonno al tartufo 	25 €
Tartare del giorno	15 €
Carpaccio di pesce misto ai germogli  	16 €
Polpo* fritto e verdure in agrodolce  	13 €
Antipasto del giorno	8/12 €

Primi Piatti

Tagliolini al nero di seppia con cernia, pomodorini e bottarga  	15 €
Tagliatelle all'astice  	18€
Spaghetti con arselle e bottarga   	15 €
Gnocchi di patate e zucca con burro di malga e tartufo  	15 €
Trofie con arselle fiori di zucca e zafferano   	15 €
Primo del giorno	18 €













Secondi

Insalata d'astice  	30 €
Filetto di spigola, vernaccia e olive   	16 €
Filetto di rombo con patate e porcini   	18 €
Fritto di calamari e gamberi *   	18 €
Secondo del giorno	18/30 €

Contorni

Patate al forno	5 €
Insalata e germogli	5 €

Dolci

Millefoglie ai frutti di bosco    	7€
Sebadas con miele al tartufo e noci    	7 €
Mousse al cucchiaio    	3 €

Bevande

Acqua 75 cl	2,50 €
Bibite	2,50 €
Coperto e Servizio a persona	3,50 €

Tutto il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente tale, è stato sottoposto a trattamento come previsto dalle normative sanitarie vigenti (abbattimento a -20° per 24 ore).

Il personale di sala è a vostra disposizione per ulteriori informazioni

Si prega di avvisare il personale di sala di eventuali intolleranze alimentari



Glutine



Latticini



Pesce



Sesamo



Uova



Frutta secca



Crostacei



Conchigliacei

*In base alla disponibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati



MartineLLi's

DAL 1987

Spumanti

Enrico Gatti (Brut) Franciacorta - Lombardia	30 €
Ca del Bosco Cuvèe Prestige (Brut) Franciacorta - Lombardia	45 €
Bisso 50 Mesi Vermentino di Gallura Docg Spumante Metodo Classico Tenute Olbios- Olbia	45 €
Ferrari Perlè Trento Doc - Trentino	40 €
Birbante (Brut) Tenute Asinara - Cargeghe (SS)	23 €
Birbante Rosè (Brut) Tenute Asinara - Cargeghe (SS)	23 €
Rosè de noirs (Extra Brut) Puiatti- Friuli	28 €
Pascal cheminon (Brut) Champagne Premier cru - Blancs de Blancs	40€
Cristal 2008 Luis Roederer Champagne Premier Cru	360€
La Grande Dame 1998 Champagne Brut- Vuev Clicquot	280€
Krug Grand Cuvè 168	350€

Vini Rosati

Pantumás (IGT) Cantina Lilliu - Ussaramanna	30 €
Five Roses Leone de Castris Salento Rosato IGT - Leone de Castris Salice Salentino (LE)	18 €

Vini Bianchi

Lupus in Fabula (Vermentino di Sardegna DOC) Vendemia tardiva Tenute Olbios - Olbia	32 €
Lupus in Fabula (Vermentino di Sardegna DOC) Tenute Olbios - Olbia	28 €
Entemari (IGT) Azienda Agricola Pala - Serdiana	30 €
Stellato (Vermentino di Sardegna Doc) Azienda Agricola Pala - Serdiana	28 €
Indolente (Vermentino di Sardegna Doc) Tenute Asinara - Cargeghe (SS)	22 €
Karmis (IGT) Azienda Vinic. Contini - Cabras	21 €
Cantaru (IGT) Cantina Lilliu - Ussaramanna	30 €
Milleluci Nuragus di Cagliari DOC Azienda Agricola Pala - Serdiana	20€
Suvignon Indra (Doc) Girlan - Alto Adige/Sudtirolo	23€
Gewurztraminer Aimè (Doc) Girlan - Alto Adige/Sudtirolo	26€
Chardonnay Flora (Doc) Girlan - Alto Adige/Sudtirolo	36€
Les Schistes Muscadet Chateau De La Ragotiere - Loira	20€

Vini al Calice

Birbante (Brut) Tenute Asinara - Cargeghe (SS)	6 €
Birbante Rosè (Brut) Tenute Asinara - Cargeghe (SS)	6 €
Pascal cheminon Champagne Premier cru - Blancs de Blancs	8€
Indolente (DOC) Tenute Asinara - Cargeghe (SS)	6 €
Les Schistes Muscadet Chateau De La Ragotiere - Loira	6 €
Herculis (Isola dei Nuraghi IGT) Tenute Asinara - Cargeghe (SS)	6€

Vini Rossi

Grotta Rossa (Carignano Doc) Cantina Santadi - Sulcis	16 €
Mamaioa (IGT) Azienda Vinic. Contini - Cabras	22 €
Herculis (IGT) Tenute Asinara - Cargeghe (SS)	24 €
Pinot nero Patricia Girland - Alto Adige/Sudtirolo (Doc)	30 €

Le Birre

<i>Ichnusa Cruda</i> (66 cl)	4 €
------------------------------	-----

Vini Dolci

Passiti	5 €
Moscato	5 €
Zibibbo	5 €

Dopocena

Caffè	1,50 €
Amari	4 €
Cognac Martel	6 €
Cognac Remy Martin	6 €

Whisky

Whisky Talisker sky	8 €
Whisky Laphroaig	8 €
Whisky Jack Daniel's	8 €
Whisky Lagavulin	8 €

Rum

Rum Don Papa	8 €
Rum Zacapa 23	8 €
Rum Zacapa XO	12 €

Grappe

Grappe	4,50 €
Grappe Speciali	8 €
Grappe Speciali	12 €