

ALL
DAY
DINING







ANTIPASTI

IL NOSTRO PROSCIUTTO E MELONE CON
CRUDO DOLCE DI OLIENA
Ham from Oliena and melon
(7, 12)

€ 22,00

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
LOCALI, SERVITO CON LE NOSTRE
MARMELLATE E COMPOSTE
Local cold cuts and cheese, with jams
(7, 12)

€ 26,00

LA CAPRESE DI BUFALA E BASILICO
FRESCO
Mozzarella and tomatoes with fresh basil
(7)

€ 22,00

LA ZUPPETTA DI COZZE “NIEDDITTAS”
CON POMODORO RUSTICO
Mussels’ soup with tomato sauce
(9, 14)

€ 25,00



PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTONE TRAFILATO AL
BRONZO CON SALSA DI POMODORINI E
BASILICO
Spaghettone with tomato sauce and basil
(1, 9)

€ 20,00

IL PACCHERO CON VONGOLE E BOTTARGA
DI CABRAS
Pacchero with clams and bottarga
(1, 4, 14)

€ 28,00



SECONDI PIATTI

FILETTO DEL PESCATO DEL GIORNO CON
VERDURINE DI STAGIONE CROCCANTI
Fillet of the catch of the day with crisp
seasonal vegetables
(4, 6)

€ 28,00

LA NOSTRA FRITTURA CROCCANTE DI
CALAMARI E GAMBERI CON PATATE
DEEPERS
Deep fried squids and prawns with
deepers potatoes
(1, 2, 4)

€ 26,00

LA TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA
E SCAGLIE DI PECORINO, SERVITA CON
CAPONATA DI VERDURE
Beef tagliata with rocket, pecorino flakes
and caponata vegetables
(7, 9)

€ 26,00



LE INSALATE

LA CAESAR SALAD ALLA CARDINI:
LATTUGA ROMANA, UOVA SODE,
CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI
PARMIGIANO, POLLO ALLA GRIGLIA E
PANCETTA CROCCANTE

Caesar salad with lettuce, boiled eggs,
croutons, parmigiano cheese flakes,
grilled chicken and crispy bacon
(1, 3, 7)

€ 24,00

L'INSALATINA DUE LUNE:
FILANGE DI FINOCCHI, MATIGNON DI
ARANCE, NOCI E CODE DI GAMBERO AL
LIMONE

Due Lune salad with fennels and oranges,
walnuts and lemon-scented shrimp tails
(2, 5)

€ 24,00

LA NOSTRA INSALATA NIZZARDA:
FAGIOLINI VERDI, POMODORINI
DATTERINI GIALLI, TONNO, ACCIUGHE
DEL MEDITERRANEO, UOVA SODE, OLIVE
TAGGIASCHE E CIPOLLE DI TROPEA

Our Niçoise salad: green beans, yellow
datterini tomatoes, tuna, Mediterranean
anchovies, hard-boiled eggs, Taggiasca
olives and Tropea onions
(4)

€ 24,00

LA CARALUNA: INDIVIA RICCIA,
CETRIOLI, FETA GRECA, CIPOLLOTTI
JULIENNE, SALMONE MARINATO

Our Caraluna salad curly endive,
cucumbers, Greek feta, julienned spring
onions, marinated salmon
(4,7)

€ 24,00



ALTA LIEVITAZIONE

LA PINSA ROMANA CON BURRATA,
ACCIUGHE E POMODORINI MARINATI
Roman-style flatbread with burrata,
anchovies and marinated tomatoes
(1, 4, 7)

€ 22,00

IL TOAST CON PROSCIUTTO ARROSTO E
FORMAGGIO PRIMO SALE
Toast with roasted ham and primo sale
cheese
(1, 7)

€ 18,00

IL CLUB SANDWICH CLASSICO CON LE
NOSTRE PATATE FRITTE
Classic club sandwich with chips
(1, 3, 7)

€ 26,00



DESSERT

IL NOSTRO TIRAMISÙ CLASSICO CON MOUSSE DI MASCARPONE

Tiramisù with mascarpone mousse
(1, 7)

€ 14,00

“IL VANIGLIA E MANGO”: PANNA COTTA CON MOUSSE AL MANGO

Panna cotta with mango mousse
(7)

€ 14,00

LA TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

Sliced fresh fruit

€ 14,00

GELATI E SORBETTI

Choice of sorbets and icre creams
(1,3,6,7,8,9)

€ 12,00



ALLERGENI

I seguenti ingredienti, secondo quanto previsto dall'Allegato II del Reg. CE 1169/2011 possono provocare allergie o intolleranze:

The following ingredients, as specified in Annex II of Regulation (EU) No 1169/2011, may cause allergies or intolerances:

- 1  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
Cereals containing gluten
- 2  **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**
Crustaceans and products thereof
- 3  **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**
Eggs and products thereof
- 4  **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**
Fish and products thereof
- 5  **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**
Peanuts and products thereof
- 6  **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**
Soybeans and products thereof
- 7  **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**
Milk and products thereof
- 8  **FRUTTA A GUSCIO**
Nuts
- 9  **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**
Celery and products thereof
- 10  **SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**
Mustard and products thereof
- 11  **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**
Sesame seeds and products thereof
- 12  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Sulphure dioxide and sulphites
- 13  **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
Lupin and products thereof
- 14  **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**
Molluscs and products thereof

- A** PROD. CONGELATI* frozen products*
B PROD. ABBATTUTI** blast-chilled products**
VG PIATTI VEGETARIANI vegetarian dishes
VEG PIATTI VEGANI vegan dishes
GT PIATTI SENZA GLUTINE gluten-free dishes
LT PIATTI SENZA LATTOSIO lactose-free dishes

*Gli ingredienti contrassegnati con questo simbolo sono congelati o surgelati all'origine servizio.

*Ingredients marked with this symbol are frozen or deep-frozen at origin.

**Gli ingredienti contrassegnati con questo simbolo vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**Ingredients marked with this symbol are rapidly chilled to ensure quality and safety, in accordance with the HACCP Plan as per EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

