

# *Menù Domenica*

03 LUGLIO 2022

## *Vernaccia come una volta*

con olive alla sarda, crema di pecorino,  
salsiccia sul tagliere, pane carasau e civraxiu

### *Antipasti*

Polpo, patate e fagiolini

Agliata alla bosana

Crostino, alice marinata, stracciatella e pomodoro arrostito

Bottarga di tonno, fichi e confettura

Cozze a schiscionera al profumo di limone

### *Piatti principali*

Tagliatelle fresche alla mediterranea

Grigliata mista del golfo cotta a carbone

### *Dessert*

Panna cotta artigianale ai fichi e peperoncino

Caffè, mirto e acqua demineralizzata

**€ 40,00 ESCLUSO IL VINO**

**€ 45,00 COMPRESO VINO: VERMENTINO DOLIANOVA**

**€ 60,00 COMPRESO PERCORSO VINO (QUATTRO TIPOLOGIE AL BICCHIERE)**

**€ 25,00 MENÙ JUNIOR (PROSCIUTTO E MOZZARELLINE - GNOCCHETTI AL POMODORO - COTOLETTA E PATATE FRITTE - DESSERT - ACQUA E BIBITA)**

RICORDIAMO CHE IL MENÙ PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER UN MINIMO DI 2 PAX E VALE PER TUTTI I COMMENSALI, TRANNE IN CASO DI BAMBINI, ALLERGIE E INTOLLERANZE.

MENÙ SOGGETTI A VARIAZIONE IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO.

# Menù Domenica

03 LUGLIO 2022

## *Vernaccia come una volta*

con olive alla sarda, crema di pecorino,  
salsiccia sul tagliere, pane carasau e civraxiu

### *Antipasti*

Polpo, patate e fagiolini

Agliata alla bosana

Crostino, alice marinata, stracciatella e pomodoro arrostito

Bottarga di tonno, fichi e confettura

Cozze a schiscionera al profumo di limone

### *Piatti principali*

Tagliatelle fresche alla mediterranea

Grigliata mista del golfo cotta a carbone

### *Dessert*

Panna cotta artigianale ai fichi e peperoncino

Caffè, mirto e acqua demineralizzata

€ 40,00 ESCLUSO IL VINO

€ 45,00 COMPRESO VINO: **VERMENTINO DOLIANOVA**

€ 60,00 COMPRESO PERCORSO VINO (QUATTRO TIPOLOGIE AL BICCHIERE)

€ 25,00 MENÙ JUNIOR (PROSCIUTTO E MOZZARELLINE - GNOCCHETTI AL  
POMODORO - COTOLETTA E PATATE FRITTE - DESSERT - ACQUA E BIBITA)

RICORDIAMO CHE IL MENÙ PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER UN MINIMO DI 2 PAX E VALE PER TUTTI I  
COMMENSALI, TRANNE IN CASO DI BAMBINI, ALLERGIE E INTOLLERANZE.

MENÙ SOGGETTI A VARIAZIONE IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO.

# Menù Domenica

26 GIUGNO 2022

## *Vernaccia come una volta*

con olive alla sarda, crema di pecorino,  
salsiccia sul tagliere, pane carasau e civraxiu

## *Antipasti*

Tonno fresco alla carlofotrina

Scabecciu di pesce povero

Pescespada, olio evo e giardiniera fresca

Bombas di tonno

Zuppa classica di frutti di mare

## *Piatti principali*

Curzetti freschi con fiori di zucca e cozze

Grigliata mista del golfo cotta a carbone

## *Dessert*

Tiramisù cotto al forno

Caffè, mirto e acqua demineralizzata

€ 40,00 ESCLUSO IL VINO

€ 45,00 COMPRESO VINO: **VERMENTINO DOLIANOVA**

€ 60,00 COMPRESO PERCORSO VINO (QUATTRO TIPOLOGIE AL BICCHIERE)

€ 25,00 MENÙ JUNIOR (PROSCIUTTO E MOZZARELLINE - GNOCCHETTI AL  
POMODORO - COTOLETTA E PATATE FRITTE - DESSERT - ACQUA E BIBITA)

**SCARICA IL NOTRO MENÙ  
DIGITALE DIRETTAMENTE  
SUL TUO SMARTPHONE**



RICORDIAMO CHE IL MENÙ PUÒ ESSERE UTILIZZATO PER UN MINIMO DI 2 PAX E VALE PER TUTTI I  
COMMENSALI, TRANNE IN CASO DI BAMBINI, ALLERGIE E INTOLLERANZE.

MENÙ SOGGETTI A VARIAZIONE IN BASE AL PESCATO DEL GIORNO.