

## *MENU'*

<i>Uovo morbido, melanzane, spinaci e casu axedu</i> Soft egg, eggplant, spinach and casu axedu	<b>€17</b>
<i>Carpaccio di scottona, olive, fagiolini e maionese al limone</i> Carpaccio of scottona, olives, green beans and lemon mayonnaise	<b>€18</b>
<i>Sgombro bruciato su pelle, riso arrostito, crauti e crema di pomodoro datterino</i> Burnt mackerel on skin, roasted rice, sauerkraut and plum tomato cream	<b>€18</b>
<i>crudo di scorfano locale</i> Raw corpionfish	<b>€19</b>
<i>Alici marinate, arance, broccoli e ricotta di pecora</i> Marinated anchovies, oranges, broccoli and sheep's milk ricotta	<b>€17</b>
<i>Risotto allo zafferano, coda di vitello brasata e crema di sedano</i> Saffron risotto, braised veal tail and celery cream	<b>€21</b>
<i>Ravioli di patate e curry, lardo pepato, battuto di funghi arrosto e tartare di zucchine</i> Potato and curry ravioli, peppery lard, chopped roasted mushrooms and zucchini tartare	<b>€20</b>
<i>Spaghetto, aglio, olio, peperoncino, sardine affumicate e pane croccante</i> Spaghetti, garlic, oil and chilli, smoked sardines and crusty bread	<b>€21</b>
<i>Dentice locale, patata morbida, cipollotti e salsa allo zenzero</i> Local snapper, soft potato, spring onions and ginger sauce	<b>€22</b>
<i>Petto d'anatra, frutta mostardata, indivia belga all'arancia e cipolla rossa glassata</i> Duck breast, mustard fruit, Belgian endive with orange and glazed red onion	<b>€23</b>

## *LE NOSTRE COCCOLE*

<i>Zuppetta di fragole, gelato al kefir e meringa croccante</i> Strawberry soup, kefir ice cream and crispy meringue	<b>€8</b>
<i>Spuma al caffè, gelato al pistacchio, pan di spagna alle mandorle e salsa al mango</i> Coffee mousse, pistachio ice cream, almond sponge cake and mango sauce	<b>€8</b>
<i>Pere morbide, ganache al mandarino e crema inglese alla cannella</i> Soft pears, mandarin ganache and cinnamon crème anglaise	<b>€8</b>
<i>Il nostro profiterole</i> Our profiterole	<b>€8</b>