

## -Antipasti-

Appetizers

**Tartare di tonno con salsa di soia, rafano, ciliegie e guttiau** € 22,00

Tuna tartare with soy sauce, radish, cherries, guttiau bread

**Gambero con latte di cocco, curry, ananas arrosto, finocchietto marino** € 26,00

Shrimp with coconut milk, curry, roasted pineapple, sea fennel

**Hummus con carote baby e olive taggiasche** € 18,00

Hummus with baby carrots and olives

## -Primi Piatti-

First Courses

**Malloreddus al pesto di valeriana, mandorle e muscoli** € 25,00

Malloreddus pasta with valerian pesto and mussels

**Tagliolini alla crudaiola e crudo di gambero rosa** € 30,00

Tagliolini pasta with raw tomatoes, parmesan cheese and raw pink shrimp

## -Secondi Piatti-

Main Courses

**Frittura di seppie con riduzione di soia agli agrumi** € 26,00  
Fried squid with citrus soy reduction

**Rombo al vapore, asparagi, salsa di acciughe e limone** € 28,00  
Steamed turbot, asparagus, anchovy and lemon sauce

## -Dolci-

Dessert

**Mousse di yogurt greco, ananas arrosto e noci pecan** € 12,00  
Greek yogurt mousse, roasted pineapple and pecan nuts

**Cremoso al mascarpone con frolla sale e caffè** € 12,00  
Creamy mascarpone cheese with shortbread, salt and coffee

## ALLERGENI

In caso di allergie o intolleranze alimentari segnalarlo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerte in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

GLUTINE-CROSTACEI-UOVA-PESCE-ARACHIDI-SOIA-LATTE-FRUTTA A GUSCIO-SEDANO-SENAPE-SEMI DI SESAMO-ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI-LUPINI-MOLLUSCHI

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata.

## ALLERGENS

If you suffer from allergies or food intolerance, please report it to our staff. They will guide you to the best choice to avoid all food containing products to which you are allergic or intolerant.

Please be aware that all food and beverages offered in this venue are produced in laboratories and dispensed in places where products containing the following allergens are served:

GLUTEN-CRUSTACEANS-EGGS-FISH-PEANUTS-SOY-MILK-NUTS-CELERY-MUSTARD-SEASAME SEEDS-SULPHUR DIOXIDE-LUPINES-MOLLUSCS

and that it is not possible to rule out a cross contamination