

## ANTIPASTI - APPETIZERS

### TAGLIERE DA MASTRO'

Selezione di salumi e formaggi sardi con marmellate d'accompagnamento  
*Selection of sardinian cold cuts and cheeses with accompanying jam*  
piccolo € 12,00 grande € 20,00

### MASTROMARE \*

Quattro antipasti di mare in base alla disponibilità degli ingredienti  
*Seafood selection of appetizers based on the availability of the ingredients*  
€ 20,00

PROSCIUTTO CRUDO DI OLIENA, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA E POMODORINI   
*Raw ham from Oliena, buffalo mozzarella, rocket and cherry tomatoes*  
€ 14,00

## PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

### MACCARONES "LADOS" CON GAMBERI \*

Pasta fresca sarda con gamberi, pomodorini, pesto di basilico  
*Sardinian typical pasta with shrimps, cherry tomatoes, basil pesto*  
€ 17,00

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA \*

Spaghetti alla chitarra con guanciale, asparagi e crema di pecorino  
*Spaghetti alla chitarra with bacon, asparagus and pecorino cream*  
€ 16,00

### SPAGHETTI ALLO SCOGLIO \*

*Spaghetti with seafood*  
€ 18,00

### SPAGHETTI COZZE, VONGOLE E BOTTARGA

*Spaghetti with mussels, clams and bottarga (mullet roe)*  
€ 18,00

### SPAGHETTI AL POMODORO

*Spaghetti with tomatoes sauce*  
€ 12,00

### PANE FRATAU

*Carasau bread with tomatoe sauce, cheese and poached egg*  
€ 14,00

## SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

### TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA E POMODORINI \*

*Tuna steak with rocket and cherry tomatoes*

€ 18,00

### GRIGLIATINA DI PESCE \*

*Grilled fish*

€ 20,00

### ENTRECOTE DI MANZO CON INSALATA

*Cut of beef meet with salad*

€ 20,00

#### ALLERGENI ALLERGENS



Glutine  
Gluten



Crostacei  
Crustacean



Pesce  
Fish



Molluschi  
Shellfish



Sedano  
Celery



Latte e derivati  
Milk



Frutta a guscio  
Tree nuts



Arachidi e derivati  
Peanuts



Uova e derivati  
Egg



Sesamo  
Sesame



Soia  
Soy



Senape  
Mustard



Lupini  
Lupins



Anidride solforosa/solfiti  
Sulfites

## BIBITE E BIRRE - DRINKS AND BEERS

Acqua naturale e gasata 1L € 3,00

*Still or sparkling water 1L*

Coca Cola e bibite in lattina € 3,50

*Coca Cola and other cans drinks*

Ichnusa non filtrata € 4,00

Heineken € 4,50

Corona € 5,00

Caffè espresso o decaffeinato € 1,50

*Espresso or decaffeinated coffee*

## VINI BIANCHI - WHITE WINES

**Funtanaliras Cantina del Vermentino Monti**

*Vermentino di Gallura DOCG*

**5,00 € calice 30,00 € bottiglia**

**Soprasole Cantina Pala Sordiana**

*Vermentino di Sardegna DOC*

**4,50 € calice 25,00 € bottiglia**

**Diffidente Tenuta Asinara Sorso**

*Vermentino di Sardegna DOC*

**4,50 € calice 25,00 € bottiglia**

## VINI ROSSI - RED WINES

**Cagnulari Cantina Santa Maria La Palma Alghero**

*Cagnulari*

**5,00 € calice 30,00 € bottiglia**

**Capo Mannu Tenute Evaristano San Vero Milis**

*Isola dei nuraghi Bovale*

**5,00 € calice 30,00 € bottiglia**

## BOLLICINE - SPARKLINGS

**Akenta Cantina Santa Maria La Palma Alghero**

*Vermentino di Sardegna Doc Extrydry*

**4,50 € calice 24,00 € bottiglia**

**Akenta Rosè Cantina Santa Maria La Palma Alghero**

*Cagnulari Igt*

**4,50 € calice 24,00 € bottiglia**

**COPERTO - SERVICE € 2,00**

**CI TROVATE SU**

WE ARE ON



**SE VI FA PIACERE POTETE LASCIARE UNA RECENSIONE SU**

IF YOU WANT YOU CAN LEAVE A REVIEW ON

