

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Raviolo* di formaggio
con salsa al pomodoro
Cheese ravioli with
tomato sauce* 1-7 € 13

Busa* al pesto, tonno^A
fresco e pomodorini
Traditional pasta with
pesto, tuna^A and
cherry tomatoes* 1-4-7-12 € 16

Fregola sarda ai frutti di mare*
Seafood pasta
beads* 1-2-4-12-14 € 16

Fregola sarda vegetariana
Vegetarian pasta beads 1-12 € 14

Spaghetti alla chitarra con
arselle e bottarga
*Thick egg spaghetti with
mussels and bottarga (dried
mullet eggs)* 1-3- 4-12-14 € 16

Raviolo* di ricotta al burro
di crostacei*, con crudité di
gamberi^A rossi e bottarga
Ricotta cheese ravioli with
crustaceans* butter, raw red
prawns^A and bottarga (dried
mullet eggs)* 1-2-7 € 18

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Bistecca di tonno^A
con verdure croccanti
*Tuna^A steak with stir fry
vegetables* 4 € 18

Spada* alla piastra con
pomodorini e rucola
Grilled swordfish with
cherry tomatoes and rocket* 4 € 17

Zuppa di pesce* con cous cous
Fish soup with cous cous* 1-2-4-12-14 € 14

Ombrina con crema
di zucchine e bietole
*Shi drum with zucchini
cream and silverbeet* 4 € 18

Pescato del giorno
Fresh fish of the day 4 € 6/100gr

Porchetto e patate
Roasted pig and potatoes € 16

Tagliata con formaggio
Froriu e funghi
*Beef tagliata with blue
cheese and mushrooms* 7 € 18

Bortigalesa con filetto e contorno
*Local beef steak with
fillet and side dish* € 48

CONTORNI SIDE DISHES

Insalata mista *Mixed salad* € 6

Patate al forno *Roasted potatoes* € 6

Patate* fritte *French fries** € 6

Verdure* pastellate
*Fried battered vegetables** 1-3-7 € 6

DOLCI DESSERTS

I dolci della nostra pasticceria
Our homemade desserts € 7

Seada* al miele
Fried cheese pastry with honey* € 6

Frutta fresca *Fresh fruit* € 6

Gelati Grom *Grom icecreams* € 5

^A Prodotto che potrebbe essere stato sottoposto a trattamento di abbattitura per preservarne la freschezza o per la prevenzione delle parassitosi da Anisakis. *Product that could be treated with blast chilling process to preserve freshness or to prevent the risk of the Anisakis's parasite.*

* In mancanza del prodotto fresco lo stesso potrebbe essere surgelato.
In case of lack of fresh product we could use a frozen one.

CBT Piantanza cotta a bassa temperatura. *Low temperature cooking.*



Usa il QR-code per vedere la tabella di riferimento relativa agli allergeni presenti in menu.
Use the QR-code to see the chart of allergens referring to the numbers on the menu

LA SELEZIONE DI CRUDI

RAW FOOD SELECTION

Ostriche *Oysters* 14 € 3/pz

Gamberi* *Prawns** 2 € 3/pz

Scampi* *Scampi** 2 € 4/pz

Sashimi di tonno^A 2 pz
Tuna^A sashimi 2 pz 4 € 4

Sashimi di pesce spada* 2 pz
Swordfish sashimi 2 pz 4* € 4

Gambero* rosso CBT agli agrumi su cialda di riso venere, gel di piselli e burrata
Citrus marinated red prawns on a crunchy black rice waffle with peas jelly and burrata 2-7* € 15

Tartare di tonno^A in salsa di agrumi e soia con frutta di stagione su cialda di pane lentu
Citrus and soy marinated tuna^A tartare with seasonal fruit on crunchy carasau bread 1-4-6 € 15

Battuto di manzo con crema di mandorle e Vermentino e indivia croccante
Beef tartare with almond and Vermentino wine cream and crunchy belgian endive 1-6-7-8-12 € 16

ANTIPASTI FREDDI

COLD APPETIZERS

Insalata caprese
Caprese salad 7 € 10

Prosciutto e melone
Raw ham and melon € 12

Code di gambero* alla catalana
Catalan style prawns salad 2-9-12* € 14

Insalata di polpo* e patate
Octopus and potato salad 12-14* € 15

ANTIPASTI CALDI

WARM APPETIZERS

Polpo* scottato con hummus di ceci, timo e pomodorino confit
Seared octopus with hummus, thyme and caramelized tomatoes 1-6-14* € 15

Sarde arrosto CBT e cous cous in saor
Roasted sardines and cous cous in sour sauce 1-4-8-12 € 14

Cous cous di verdure
Vegetarian cous cous 1-8-12 € 13

TAGLIERI

BOARDS

Salumi
Charcuterie board 12 € 10

Formaggi e confetture
Cheese and preserves board 7 € 10

Salumi e formaggi
Charcuterie and cheese board 7-12 € 12

Gran tagliere mix
Charcuterie, cheese and more... 1-7-12 € 18