

ZAIÄ

DALLE 19:30 ALLE 22:30  
*FROM 7:30 PM TILL 10:30 PM*



## ***Antipasti – Starters***

Seppia arrostita con hummus di ceci, piselli e majonese al nero 27  
*Roasted cuttlefish with chickpea hummus, peas and black ink mayonnaise*

M - SE - U - P

Uovo in crosta di carasau con spinaci appassiti e fonduta di patata 24  
affumicata  
*Egg in carasau bread crust with wilted spinach and smoked potato fondue*

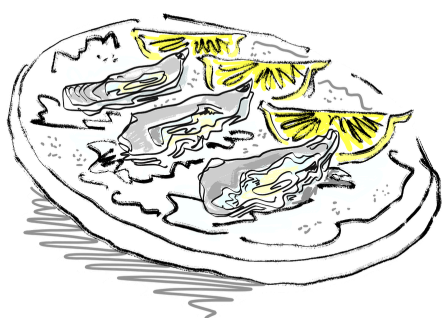
U - G

Crudo di gambero rosso, bufala, variazione di pomodori, agrumi e crumble 32  
di finocchio  
*Red prawn crudo, buffalo mozzarella, selection of tomatoes, citrus notes, fennel crumble*

C - G - LA

Burrata alla mediterranea 25  
*Mediterranean-style burrata*

LA - G



## ***Pasta e Risotti***

Risotto agli asparagi caprino e petali di bottarga 32  
*Asparagus risotto with goat cheese and bottarga petals*

P - LA - AS - SD

Fregola Sarda mantecata ai frutti di mare 34  
*Sardinian Fregola mantecata with seafood*

G - P - C - M - P - SD - AS

Pacchero di grani antichi con crema di pomodoro, stracciatella e limone 29  
*Ancient grain paccheri with tomato cream, stracciatella and lemon*

G - LA

Bottoni di barbabietola al coniglio, fave e ricotta mustia affumicata 32  
*Beetroot bottoni pasta with rabbit, broad beans and smoked ricotta mustia*

G - SD - AS - LA - U

## ***Pesce e Carne – Fish & Meat***

Pescato del giorno  
*Catch of the day*

P

Spigola alla plancia con bietola ripassata, patata mantecata all'olio evo e salsa allo zafferano 36  
*Griddled sea bass with sautéed chard, whipped potato with extra virgin olive oil and saffron sauce*

P - AS - SD

Giardinetto di verdure miste su soffice di patata e crema di cipolla tostata 27  
*Mixed vegetable garden on soft potato and toasted onion cream*

SD

Filetto di manzo al cannonau con cime di rapa e patate tondello al timo 39  
*Beef fillet in Cannonau wine with turnip greens and thyme tondello potatoes*

AS - SD

Carre di agnello in crosta alle erbe (600 gr) – Min. 2 persone 43 p.p  
*Herb-crusted rack of lamb (600 gr) – Min. 2 people*

G - SP - AS - SD

## **Contorni – Side dishes**

Verdure griglia 10  
*Grilled vegetables*

Patate al rosmarino 9  
*Rosemary potatoes*

Insalata mista di stagione 9  
*Mixed seasonal salad*

Verdure thay 10  
*Thay vegetables*

S - SE

## **Dolci- Desserts**

Tortino di ricotta, cuore al cioccolato piccante, gelato fior di latte 15  
*Ricotta cake, spicy chocolate center, fior di latte ice cream*  
L - U - F

Seadas, miele, gelato al mirto 14  
*Seadas, honey, mirto ice-cream*  
L - G - U - F

Mousse di nocciola, pralinato e croccante Rocher 15  
*Hazelnut mousse, praline & Rocher crunch*  
F - L

Semifreddo al caffè e cioccolato 13  
*Coffee and chocolate semifreddo*  
L - U - F



Servizio pane appena sfornato, olive marinate, olio d'oliva organico sardo 5,5  
*Fresh-baked bread, marinated olives, Sardinian organic olive oil*  
AS - G - LA

## **Allergeni – Allergens**

---

Glutine <i>Gluten</i>	G
Soia e derivati <i>Soy and derivatives</i>	S
Uova e derivati <i>Eggs and derivatives</i>	U
Frutta a guscio e derivati <i>Nuts and derivatives</i>	F
Crostacei e derivati <i>Crustaceans and derivatives</i>	C
Semi di sesamo e derivati <i>Sesame seeds and derivatives</i>	SE
Pesce e derivati <i>Fish and derivatives</i>	P
Lupino e derivati <i>Lupins and derivatives</i>	L
Arachidi e derivati <i>Peanuts and derivatives</i>	A
Molluschi e derivati <i>Shellfish and derivatives</i>	M
Latte e derivati <i>Milk and derivatives</i>	LA
Anidride solforosa e solfiti <i>Sulphur dioxide and sulphites</i>	AS
Senape e derivati <i>Mustard and derivatives</i>	SP
Sedano e derivati <i>Celery and derivatives</i>	SD

---

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti gli allergeni. Tutte le preparazioni da forno e non sono fatti in casa e potrebbero essere abbattuti a -18° per garantire la sicurezza alimentare e mantenere le proprietà organolettiche. In caso di mancanza del prodotto fresco, per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

*We kindly inform our guests that for any food allergies and/or intolerances, the list of products containing allergens is present and can be consulted. All oven-baked and non-baked preparations are homemade and could be blast chilled to -18° to guarantee food safety and maintain the organoleptic properties. In case of lack of fresh product, to guarantee its quality and food safety, the products supplied are deep-frozen or frozen at the origin by the producer or subjected to negative temperature blast chilling, as described in the HACCP plan pursuant to EC Reg. 852/04. The restaurant staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the foods served.*

I pezzi sono espressi in euro.  
*Prices are in euro.*

I piatti contrassegnati con \* sono composti da ingrediente congelato o surgelato dal produttore. I piatti contrassegnati con \*\* sono composti da ingrediente fresco e abbattuto.

*Dishes marked with \* are made of ingredients frozen or deep-frozen by the manufacturer. Dishes marked with \*\* are made of fresh and blast-chilled ingredients.*

