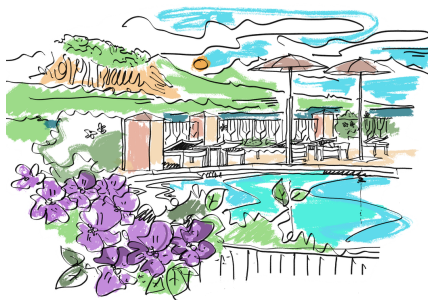




ZAÏA

DALLE 12:00 ALLE 19:00
FROM 12:00PM UNTIL 7:00PM

ZAÏA

Gran Crudo di Mare - [Seafood Platter](#)

Ostriche, gamberi rossi, scampi, tartare del giorno 65

[Oysters, red shrimps, langoustines, today's tartare](#)

M - C - P

Ostriche 12

[Oysters](#)

M

Gamberi Rossi 10

[Red Shrimps](#)

C

Scampi 10

[Langoustines](#)

C

Tartare del giorno 16

[Today's Tartare](#)

P

Snacks & Bites

Toast prosciutto e formaggio servito con patatine Ham and cheese toast served with chips G - LA	16
Moddizzosu di patata con Peretta Sarda, rucola e prosciutto crudo stagionato di Villacidro servito con patatine Moddizzosu of potato with Sardinian Peretta cheese, rocket, and Villacidro cured Sardinian ham, served with chips G - LA	17
Focaccia con tonno affumicato, lattuga e robiola servito con patatine Focaccia with smoked tuna, lettuce, and robiola cheese, served with chips G - P - LA	18
Sardinian Smash Burger di manzo con pomodoro, lattuga, formaggio Casizzolu, prosciutto stagionato pepato di Villacidro croccante, salsa agro-piccante servito con patate fritte Sardinian Smash burger with tomato, lettuce, onions, Casizzolu cheese, crispy cured Sardinian ham from Villacidro, served with fries AS - SE	30
Trancio del pescato del giorno su giardinetto di verdure alla Mediterranea Catch of the day fillet with Mediterranean-style vegetables P	28
Prosciutto crudo di Villacidro con mozzarella di bufala Cured ham from Villacidro with buffalo mozzarella LA	18

Pasta & Pizza

Spaghetto alle vongole, bottarga e datterini di stagione Spaghetti with clams, bottarga, and seasonal cherry tomatoes G - F - MO	26
Spaghetto al pomodoro fresco, mantecato al Parmigiano 36 mesi Spaghetti with fresh tomato and 36 months aged Parmesan AS - G - LA	23
Chjusoni fatti a mano, gamberi, zucchine e zafferano di San Gavino Hand-made Chjusoni gnocchi with shrimps, zucchini, and San Gavino saffron G - C - SD	26
Maccheroncino pomodoro fresco bufala e pesto di basilico Maccheroncino with fresh tomato, buffalo mozzarella, and basil pesto G - C - SD	24
Pizza Margherita Margherita pizza G - LA	16
Pizza sarda con salsiccia e cipolla Sardinian pizza with sausage, and onion G - LA	18

ZAiA

Insalate - Salads

Insalata verde con verdure di stagione saltate, cubi di pollo alla plancia, scaglie di grana e crostini tostati alle erbe Green salad with sautéed seasonal vegetables, grilled chicken cubes, parmesan shavings, and toasted herb croutons LA - G	19
Misticanza di insalata con spada marinato, arance e mela verde croccante Mixed greens salad with marinated swordfish, oranges, and crispy green apple P	21
Insalata di gamberi alla catalana Catalan-style shrimp salad C	24
Insalata di pomodori tricolore con mozzarella di bufala e basilico Tricolor tomato salad with buffalo mozzarella and basil LA	16

Dolci - Desserts

Tagliata di frutta Fresh fruit platter	14
Tiramisù G - AS - U	14
Gelato o sorbetto fatto in casa Home-made Ice cream or sorbetto LA	12

Allergeni - Allergens

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

ZAiA

Si informa la gentile clientela che, in caso di eventuali allergie o intolleranze alimentari, è disponibile e consultabile l'elenco degli ingredienti contenenti allergeni. [We kindly inform you that, a list of ingredients containing allergens is available for consultation by guests with food allergies or intolerances.](#)

Le preparazioni da forno non sono di produzione interna e, al fine di garantire la massima sicurezza alimentare e preservarne le caratteristiche organolettiche, possono essere sottoposte a processo di abbattimento e conservazione a -18°C. Qualora il prodotto fresco non fosse disponibile, alcuni alimenti possono essere surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la struttura, nel rispetto delle procedure previste dal piano HACCP e della normativa vigente (Reg. CE 852/2004), al fine di assicurarne qualità e sicurezza alimentare. Il personale di sala è a completa disposizione per fornire ulteriori informazioni sulla natura, provenienza e composizione degli alimenti serviti.

[Should fresh products be unavailable, certain food items may be frozen at source by the producer or subjected to blast chilling and storage at sub-zero temperatures on the premises, in accordance with HACCP procedures and current food safety regulations \(EC Regulation No. 852/2004\), to guarantee the highest standards of quality and safety.](#)

[Our restaurant team will be pleased to provide any additional information regarding the nature, origin, and ingredients of the food and beverages 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.](#)

