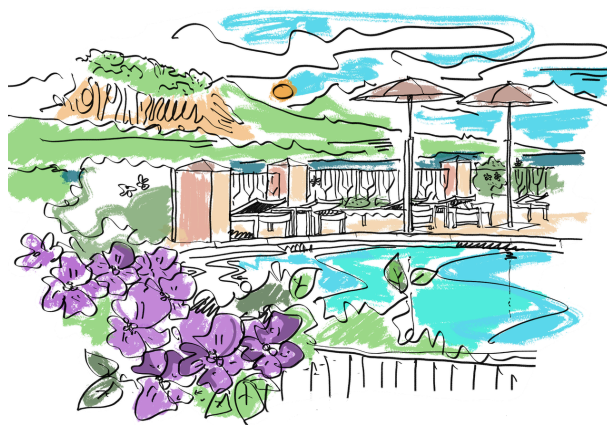




ZAÏA

DALLE 19:00 ALLE 22:30
FROM 7:00PM UNTIL 10:30PM

ZAiA

Menu degustazione - Tasting Menu

5 portate a mano libera dello Chef	130
5 course tasting menu by our Chef	

Abbinamento con vini della Gallura e della Sardegna	80
Wine pairing from Gallura and Sardinia	

Disponibile da Lunedì al Giovedì
Available from Monday to Thursday

Cena tradizionale Sarda	95
Traditional Sardinian dinner	

ZAÏA

Antipasti - Starters

Gran crudo di mare (ostriche, gamberi, scampi, tartare di tonno e ricciola) Crudo platter (oysters, shrimps, langoustines, tuna and amberjack tartare) P - C - SD - G	65
Tentacolo di piovra croccante con mousse di caprino fresco, agrumi e marmellata al peperoncino Crispy Octopus tentacle with fresh goat cheese mousse, citrus fruits, and chili jam P - M - LA	27
Gamberi rossi su gazpacho di melone cantalupo, pomodori dolci, sedano e focaccia al nero Red shrimp on cantaloupe gazpacho with sweet tomatoes, celery, and squid ink focaccia P - C - SD - G	30
Ricciola bruciata con misticanza di frutta, zenzero e salsa unagi Seared amberjack with mixed fruit, ginger, and unagi sauce P - S - AS	29
Burrata alla Mediterranea Mediterranean-style Burrata LA - P - G	25
Tartare di barbabietola, formaggio vegano, piselli e menta Beet tartare with vegan almond cheese, peas, and mint F	24

Pasta e Risotti

Fregola frastagliata artigianale ai crostacei e molluschi con Bottarga di Cabras Seafood artisanal fregola with Bottarga of Cabras G - P - C - M - SD - AS	35
Linguina di grani antichi con astice, pomodorini dolci e basilico Ancient grain linguine with lobster, sweet cherry tomatoes, and basil P - G - C - SD	45
Cuscinetti neri cacio e pepe, crudo di ricciola al lime e ristretto di crostacei Cacio e pepe black ravioli, raw amberjack with lime, and a shellfish reduction G - LA - P - C - M - SD	33
Paccheri con crema di pomodoro cuore di bue, stracciatella e limone Paccheri with tomato "cuore di bue" cream, stracciatella, and lemon G - SD - LA	30
Risotto alla zucca con ricotta di pecora, tartare di vitello e aceto balsamico invecchiato Pumpkin risotto with sheep's milk ricotta, veal tartare, and aged balsamic vinegar G - LA - SD - AS	33

Pesce e Carne - Fish and Meat

Pescato del giorno (in crosta di sale, alla Mediterranea, al forno) Catch of the day (salt-crusted, grilled, baked) P	14/100gr
Trancio di spigola arrostito con patate alla ghiotta, spinaci appassiti e salsa allo zafferano di San Gavino Roasted sea bass fillet with mashed potatoes, sautéed spinach, and San Gavino saffron sauce P - AS - SD	36
Seppia alla plancia con zucchine alla scapece cipolla al sale e purea di ceci affumicata Pan-seared cuttlefish with marinated zucchini, salt-cured onion, and smoked chickpea purée P - AS - SD	34
Filetto di manzo con pesca noce caramellata alla Saba e patate croccanti Beef tenderloin with Saba-glazed nectarine and crispy potatoes AS - SD	38
Carré di agnello in crosta alle erbe (600 gr.) - Min. 2 persone Herb-crusted rack of lamb (600 gr) - Min. 2 people G - SP - AS - SD	45 p.p
Maialetto al taglio (600gr) Roast suckling Pig (600 gr) AS - SD	43 p.p
Giardinetto di verdure con vellutata di piselli, patate al curry e chips di topinambur Mixed vegetable garden on peas cream, curried potatoes and topinambur chips SD	27

Contorni - Side Dishes

Verdure griglia Grilled vegetables	10
Verdure Thai Thai vegetables S - SE	10
Patate al rosmarino Rosemary potatoes	9
Insalata mista di stagione Mixed seasonal salad	9

Dolci - Desserts

Tiramisù alle nocciole, gâteau alle mandorle e marmellata di kumquat Hazelnut tiramisu, almond cake, and kumquat jam LA - G - U - F - AS	15
La nostra Pesca Sarda Our traditional Sardinian "Pesca Sarda" LA - G - U	14
Seadas con gelato a s'arantzada Nuorese Seadas with Nuoro-style s'arantzada ice cream G - LA	14
Cheese cake al pistacchio, fragola e zenzero Pistachio, strawberry, and ginger cheesecake G - LA - F	15
Mousse ai due cioccolati con croccante al caffè e gel di lampone Double-chocolate mousse with coffee brittle and raspberry gel G - LA - U	14

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

ZAÏA

Si informa la gentile clientela che, in caso di eventuali allergie o intolleranze alimentari, è possibile consultare 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). 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). Our restaurant team will be pleased to provide any additional information regarding the nature, origin, and ingredients of the food and beverages served.

I piatti contrassegnati con * sono composti da ingrediente congelato o surgelato.

Dishes marked with * are made of ingredients frozen or deep-frozen.

I piatti contrassegnati con ** sono composti da ingrediente fresco e abbattuto.

Dishes marked with ** are made of fresh and blast-chilled ingredients.

I pezzi sono espressi in Euro.

Prices are expressed in Euro.

