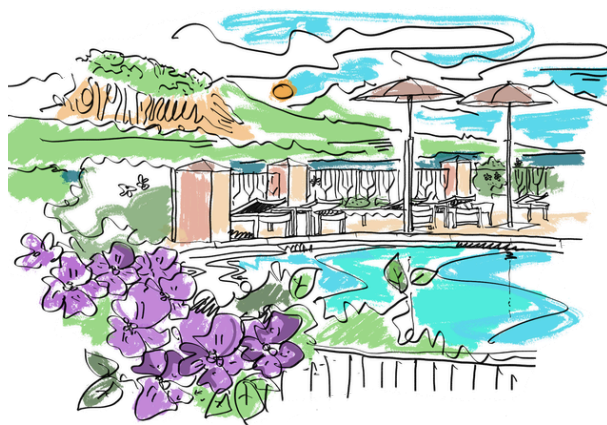




ZAÏA

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	

Antipasti - Starters

Polpo grigliato con purea di ceci allo zafferano, fondente di zucca, aglio nero e zenzero Grilled octopus with saffron chickpea purée, pumpkin fondant, black garlic and ginger M - SE	27
Carpaccio di ombrina allo yuzu e tamari, pesca, mela e fico con composta al peperoncino piccante Yuzu and tamari croacker carpaccio, peach, apple and fig, with a hot chilli compote P - S	30
Cremoso di barbabietola con quinoa croccante, asparagi, crema di caprino affumicata e nocciole Beetroot cream with crispy quinoa, asparagus, smoked goat's cheese cream and hazelnuts LA - F	25
Burrata alla Mediterranea Mediterranean-style Burrata LA - P - G	25

Pasta e Risotti

Fregola frastagliata artigianale ai frutti di mare con Bottarga di Cabras Artisan fregola with mixed seafood and Bottarga of Cabras G - P - M - SD	35
Lorighittas artigianali con tonno fresco del Sulcis, crema di basilico, datterini marinati e limone Artisan lorighittas with fresh tuna of Sulcis, basil cream, marinated datterini tomatoes and lemon G - P - F - SD - LA	32
Paccheri di grani antichi con trilogia di pomodori e stracciatella di bufala Ancient grain paccheri with tomatoes trio and stracciatella of bufala G - SD - LA	28
Tortelli allo zafferano con pomodoro arrosto, guanciaie di Villacidro, menta e fonduta di grananglona sarda Saffron tortelli with roasted tomato, guanciaie of Villacidro, mint and sardinian grananglona cheese fondue G - LA - SD - AS - U	31

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.
Ricciola alla fiamma con patata mantecate al limone, bietole e glassa teriyaki Flame-grilled amberjack with lemon-whipped potatoes, swiss chard and teriyaki glaze P - AS - S	36
Spigola alla plancia con purea di sedano rapa, asparagi e salsa al Vermentino di Gallura Plancha-grilled sea bass with celeriac purée, asparagus and Vermentino of Gallura sauce P - AS - SD	38
Filetto di manzo al tartufo nero di Laconi, zucca e funghi cardoncelli trifolati Beef fillet with black truffle of Laconi, pumpkin and sautéed cardoncelli mushrooms AS - SD	44
Carré di agnello in crosta alle erbe (500 gr.) Herb-crusted rack of lamb (500 gr.) G - SP - AS - SD	85
Maialetto al taglio (600 gr.) Roast suckling Pig (600 gr.) AS - SD	80
Orto di stagione su vellutata di patate affumicate, polvere di capperi e olio al cipollotto fresco Mixed vegetable garden on peas cream, curried potatoes and topinambur chips SD	26

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

Semifreddo al torroncino, marmellata di kumquat e mosto d'uva cotto Nougat semifreddo with kumquat marmalade and reduced grape must LA - U - F - G	15
Tartelletta ai fichi con gelato alle noci con marmellata di pere e zenzero Fig tartlet, walnut ice cream, pear and ginger marmalade LA - G - F	15
Cannolo al cacao con cremoso di ricotta, arancia e pistacchio Cocoa cannolo with ricotta cream, orange and pistachio G - LA - F - U	15
Seadas con gelato a s'arantzada Nuorese Seadas with Nuoro-style s'arantzada ice cream G - LA	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.

