

BENVENUTI AL WHITE VILLA PORTO CERVO

In questo angolo prezioso di Porto Cervo, dove il mare incontra la terra con poesia, nasce un'esperienza gastronomica che rende omaggio all'anima autentica della Sardegna e alla grande tradizione culinaria italiana.

Ogni piatto che troverete nel nostro menu è il frutto di una ricerca appassionata e meticolosa: materie prime locali d'eccellenza, selezionate con cura tra piccoli produttori e realtà artigianali che custodiscono antichi saperi.

La nostra cucina è un viaggio sensoriale tra profumi di mare, pane croccante e pasta soffice fatti a mano, pescato del giorno e oli dorati che raccontano storie di terra e di sole.

Un equilibrio elegante tra innovazione e memoria, tra tecnica raffinata e rispetto per la materia prima.

Lasciatevi guidare. Assaporate con lentezza.
Ogni portata è un invito a scoprire il Mediterraneo più vero, con il ritmo calmo e l'eleganza senza tempo della nostra isola.



WWW.WHITEVILLAPORTOCERVO.COM

 @WHITEVILLARESTAURANT



WELCOME TO WHITE VILLA PORTO CERVO

In this treasured corner of Porto Cervo, where the sea meets the land like poetry, we offer a culinary experience that pays tribute to the authentic soul of Sardinia and the timeless Italian gastronomic tradition.

Every dish on our menu is the result of passionate and meticulous research: locally sourced ingredients of the highest quality, carefully selected from small producers and artisanal realities that preserve ancient know-how.

Our cuisine is a sensory journey through the scents of the sea, crispy handmade bread, soft handcrafted pasta, the catch of the day, and golden oils that tell stories of land and sun.

An elegant balance between innovation and memory, refined technique and deep respect for raw ingredients.

Let yourself be guided. Savor slowly.

Each course is an invitation to discover the truest Mediterranean, with the calm rhythm and timeless elegance of our island.



WWW.WHITEVILLAPORTOCERVO.COM

 @WHITEVILLARESTAURANT



CRUDI

GRAN CRUDO DI MARE

1 OSTRICA 2 GAMBERI 1 SCAMPO 2 TARTUFI DI MARE
50€

PLATEAU DELLE TRE TARTARE

UNA SELEZIONE DI PESCE BIANCO TONNO E GAMBERI
35€

TARTARE DI BLACK ANGUS

AROMATIZZATA AL BASILICO, TARTUFO NERO DI ALBA E
SALSA AL PEPE NERO
36€

TARTARE DI PESCATO DEL GIORNO

35€

ANTIPASTI

CAPELANTE

CREMA DI CORALLO E NUVOLE DI RISO
35€

TEMPURA DI MITILI LOCALI

OSTRICHE, COZZE E ASPARAGI DI MARE
33€

POLPO CROCCANTE

VELLUTATA DI VERDURE SELVATICHE E CRUMBLE DI
OLIVE
36€



RAW BAR

GRAN CRUDO DI MARE

1 OYSTER 2 PRAWNS 1 LANGOUSTINE 2 SEA TRUFFLES
50€

THE THREE TARTARE PLATEAU

A SELECTION OF WHITE FISH, TUNA AND PRAWNS
35€

BLACK ANGUS TARTARE

AROMATISED WITH BASIL, SERVED WITH BLACK TRUFFLES
AND BLACK PEPPER SAUCE
36€

CATCH OF THE DAY TARTARE

35€

STARTERS

SCALLOPS

CORAL CREAM AND RICE CLOUDS
35€

LOCAL MOLLUSCS TEMPURA

OYSTERS, MUSSELS AND SEA ASPARAGUS
33€

CRUNCHY OCTOPUS

WILD VEGETABLES VELLOUTÉ AND BLACK OLIVES
CRUMBLE
36€



WHITE VILLA SPECIALS

DAL FISH MARKET:

PESCATO FRESCO DEL GIORNO

DA CONDIVIDERE CON IL TAVOLO
COTTURA A SCELTA TRA:

MEDITERRANEA

SERVITO CON UNA LEGGERA SALSA AL POMODORO,
PATATE, OLIVE E CAPPERI

AL SALE

COTTO DELICATAMENTE ALL'INTERNO DI UNA CROSTA
AL SALE PER ESALTARNE SAPORE E FRESCHEZZA

ALLA GRIGLIA

SEMPLICEMENTE GRIGLIATO
(Prezzo del Fish Market)

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA LOCALE

(Prezzo del Fish Market Price)

ARAGOSTA LOCALE ALLA GRIGLIA

(Prezzo del Fish Market)

ARAGOSTA LOCALE ALLA CATALANA

(Prezzo del Fish Market)



WHITE VILLA SPECIALS

FROM THE FISH MARKET:

FRESH DAILY CATCH

TO SHARE WITH THE TABLE
COOKING OPTIONS TO CHOOSE FROM:

MEDITERRANEAN STYLE

SERVED WITH A DELICATE TOMATOES SAUCE, POTATOES,
OLIVES AND CAPPERS

SALT CRUST

GENTLY COOKED INSIDE A SALT CRUST TO ENHANCE
THE FLAVOUR AND FRESHNESS

GRILLED

SIMPLY GRILLED

(Fish Market Price)

LOCAL SPINY LOBSTER SPAGHETTI

(Fish Market Price)

GRILLED LOCAL SPINY LOBSTER

(Fish Market Price)

CATALUNIAN STYLE LOCAL SPINY LOBSTER

(Fish Market Price)



PRIMI

FREGULA SARDA

AL RAGÙ DEL PESCATO DEL GIORNO
ED IL SUO SASHIMI

35€

LINGUINE GAMBERO ROSSO

LIME ZEST E DATTERINI

40€

TORTELLONI WHITE VILLA

RIPIENO DI SCORFANO E BISQUE DI MARE

35€

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

CAVIALE ROSSO, SEPPIE, MAIONESE ALLE OSTRICHE E
BOTTARGA

40€

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA

38€

TAGLIATELLE AI RICCI E ASPARAGI

40€



FIRST COURSE

SARDINIAN FREGULA
CREAMED WITH FISH RAGÙ AND
SASHIMI

35€

LINGUINE WITH RED PRAWNS
LIME ZEST AND CHERRY TOMATOES

40€

WHITE VILLA TORTELLONI
FILLED WITH SCORPION FISH AND SEA BISQUE

35€

BLACK INK SQUID TAGLIOLINI
RED CAVIAR, CUTTLEFISH, OYSTER MAYONNAISE AND
MULLET ROE

40€

SPAGHETTI WITH CLAMS AND MULLET ROE

38€

TAGLIATELLE WITH SEA URCHIN AND ASPARAGUS

40€



SECONDI

FILETTO DI PESCATO DEL GIORNO

CREMA TOPINAMBUR, CARCIOFI E BOTTARGA

39€

FRITTO MEDITERRANEO

GAMBERI, CALAMARI, PESCE BIANCO E VERDURE
CROCCANTI

40€

TATAKI DI TONNO

SEMI DI SESAMO E CIPOLLE CROCCANTI

38€

FILETTO DI WAGYU GIAPPONESE A5

PUREA DI PATATE AL TARTUFO NERO DI ALBA

65€

FILETTO DI ANGUS

RIDUZIONE DI VINO ROSSO E PATATE AL FORNO

42€

MAIALINO SARDO

CUCINATO A BASSA TEMPERATURA PER 12 ORE E
MILLEFOGLIE DI PATATE

37€



SECOND COURSE

CATCH OF THE DAY FILLET

HOME-MADE HOMMOUS, ARTICHOKEs AND CURED
MULLET ROE

39€

MEDITERRANEAN FRITTURINA

DEEP FRIED PRAWNS, CALAMARI, WHITE FISH AND CRISPY
VEGETABLES

40€

TUNA TATAKI

SESAME SEEDS AND DEEP FRIED ONIONS

38€

JAPANESE A5 WAGYU BEEF FILLET

BLACK TRUFFLES MASHED POTATOES

65€

CUBE ROLL ANGUS FILLET

RED WINE SAUCE AND OVEN BAKED POTATOES

42€

SARDINIAN SUCKLING PIG

SLOW-COOKED FOR 12 HOURS AND SERVED WITH
POTATOES MILLE-FEUILLE

37€



CONTORNI

INSALATINA DI POMODORINI E CIPOLLE DI TROPEA

12€

INSALATINA RUCOLA E PARMIGGIANO

12€

CARDONCELLI ALLA CAMPAGNOLA

15€

PATATE SARDE AL FORNO CON ROSMARINO

15€

PUREA DI PATATE AL TARTUFO NERO DI ALBA

20€

VERDURE ALLA GRIGLIA

15€

MENU VEGETARIANO

UOVO MORBIDO

PAN BriocheS E TARTUFO NERO DI ALBA

33€

RAVIOLI VEGETARIANI

RIPIENO DI ZUCCA E NOCCIOLE TOSTATE

32€

TEMPURA DI VERDURE

SERVITA CON SALSA DI PEPERONI DOLCI

28€

INSALATA MEDITERRANEA

VERDURE DI STAGIONE E FETA

22€



SIDES

CHERRY TOMATOES AND RED ONIONS SALAD

12€

ROCKET AND PARMESAN SALAD

12€

STIR-FRY ERYNGII MUSHROOMS

15€

OVEN-BAKED SARDINIAN POTATOES WITH ROSEMARY

15€

MASHED POTATOES WITH BLACK ALBA TRUFFLES

20€

GRILLED VEGETABLES

15€

VEGETARIAN MENU

SOFT POACHED EGG

PAN BRIOCHES AND BLACK TRUFFLES FROM ALBA

33€

VEGETARIAN RAVIOLI

FILLED WITH PUMPKIN AND ROASTED HAZELNUTS

32€

VEGETABLES TEMPURA

SERVED WITH SWEET PEPPERS SAUCE

28€

MEDITERRANEAN SALAD

SEASONAL VEGETABLES AND FETA CHEESE

22€