

ZAIÄ



DINNER MENU

Benvenuti nella Sardegna di Zaia
Welcome to Zaia's Sardinia

Immagina il miele estratto direttamente dalle arnie ronzanti, circondato da fiori selvatici, uve da vino che assorbono il sole mediterraneo, pasta fatta con amore e formaggio di capra così cremoso che è come una fetta della Sardegna stessa.

Da Zaia, creiamo legami, condividiamo risate spezzando pane fresco e alzando i calici alla tradizione e all'amicizia con ogni sorso di vino. Rispettiamo la terra e il mare che ci donano una varietà di ingredienti freschi e saporiti e ci ispirano nelle nostre creazioni culinarie e ci nutrono.

Quindi, insieme alle persone che ami di più, lascia che i sapori ti portino in un viaggio incentrato sulle storie raccontate attraverso il cibo. Ogni assaggio è un nuovo capitolo della tua esperienza sarda.

Brindiamo alle storie che racconteremo da Zaia Sardegna!

How about this: Imagine honey straight from buzzing hives, surrounded by wildflowers, wine grapes soaking up the Mediterranean sun, pasta made with love, and goat's cheese so creamy it's like a slice of Sardinia itself.

At Zaia, we're all about making connections, sharing laughs over fresh bread, and raising a glass to tradition and friendship with every sip of wine. We respect the land and sea that give us an abundance of fresh, flavorful ingredients that inspire our culinary creations and nourish our community.

So, gather your favorite people and let the flavors take you on a journey that is all about stories told through food. Each bite is a new chapter in your Sardinian experience.

Cheers to the stories we tell at Zaia Sardinia!

Coperto Couvert

Pane appena sfornato, olive marinate, formaggio di capra spalmabile, degustazione di olio d'oliva sardo

Fresh baked bread, marinated olives, goat's cheese spread, Sardinian organic olive oil tasting

6

Fresco e Deciso Fresh and Sharp

Carpaccio di gambero rosso,
consistenze di frutta e verdure di stagione

*Red prawn carpaccio,
fruit and seasonal vegetables textures*

C | SD

32

Tartare di manzo, tartufo estivo,
levistico e ostriche

*Beef tartare, summer truffle,
lovage and oysters*

35

Insalata di cipolle viola arrostite con
nocciole, condita con aceto di frutti di bosco

*Roasted purple onion salad with hazelnut
and seasoned with berry vinegar*

F

18

Follia di tartufo (stagionale)

Truffle madness (seasonal)

Prezzo di mercato | *Market price*

Burrata love story

Burrata love story

LA

28

Cozze al vino bianco servite con limone,
timo, pepe e zenzero

*Mussels in white wine served with lemon,
thyme, pepper and ginger*

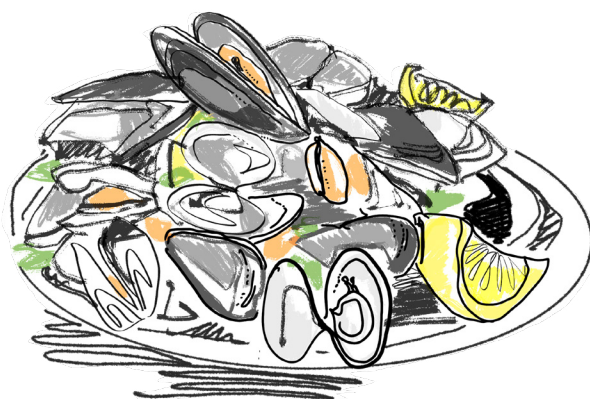
M | AS

19

con aggiunta di:

add :

Tartufo | *Truffle* 25





Crudi e frutti di mare **Crudo and Seafood**

Varia a seconda del pescato del giorno –
affidati a noi per i migliori suggerimenti.

*Varies depending on catch of the day –
ask us for recommendations.*

Tartare di pesce del giorno, arancia
e asparagi verdi

*Catch of the day tartare, orange
and green asparagus*

P

32

Ostriche di Olbia

Olbian Oysters

P

Scampi

Scampi

C

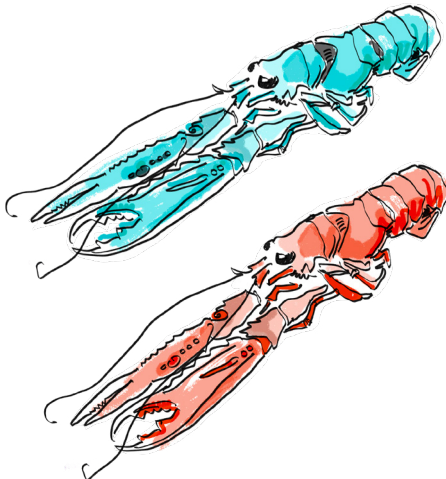
Gamberi

Prawns

C

i prezzi si intendono per unità e variano
a seconda dell'offerta di mercato.

*prices are per unit and vary according
to market availability.*



La Pasta

Pasta Dishes

Gnocchetti di patate con zafferano,
cozze e fiore sardo

*Potato gnocchetti with saffron,
mussels and Fiore Sardo cheese*

LA | U | M | G

24

Tagliolino al tartufo, lime e tartare di scampo

*Tagliolini with truffle, lime and langoustine
tartare*

C | LA | G

35

Pacchero allo scorfano, bottarga e salicornia

Paccheri with redfish, bottarga and samphire

G | P

35

Risotto zucchine, verbena e mandorle

*Risotto with zucchini, lemon verbena
and almonds*

LA | F

25

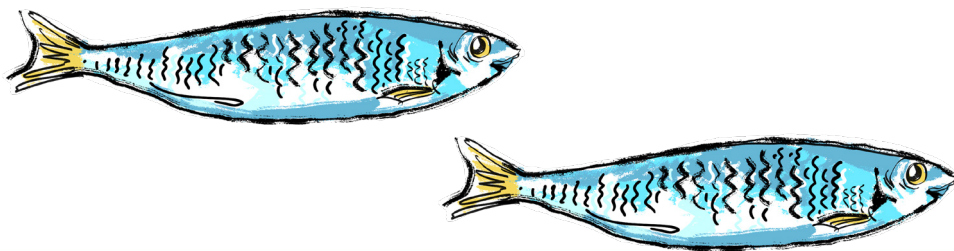
Culurgiones al pomodoro
con pecorino sardo

*Culurgiones with tomato sauce
and pecorino cheese*

G | LA | SD

26





Mare e Terra
Sea & Land

Contorni
Fresh small satellites

Porceddu sardo al mirto
Traditional Sardinian piglet with myrtle
SD | AS 54

Costata 1 kg
Aged Rib eye 1kg
98

Pescato del giorno alla griglia
servito con salsa di pomodoro alla senape
*Grilled catch of the day served with
mustard tomato dressing*
P | SP | SD Prezzo di mercato | *Market price*

Trancio di ricciola, asparagi,
composta di mela e salsa mediterranea
*Amberjack steak, asparagus
apple compote and Mediterranean sauce*
P | AS | M 40

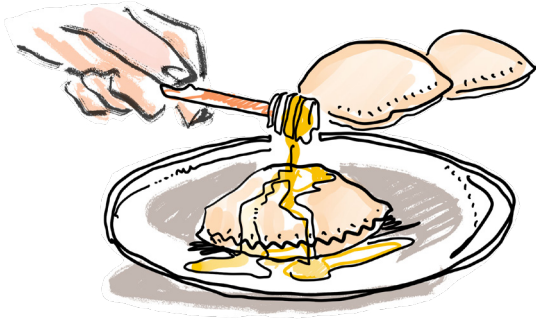
Triglia di scoglio, yogurt di capra con patate
e albicocca
*Red mullet, goat yoghurt with potatoes
and apricot*
P | LA | U | G 35

Giardino di pomodori sardi maturi
con semi di canapa e basilico
*Garden of ripe tomatoes
with hemp seeds and basil*
16

Patate al forno, yogurt e peperoncino
Roasted potatoes, yoghurt and chilli
LA 14

Fagiolini e menta
Green beans and mint
16





Dolce fine *Sweet ending*

Seadas con gelato al latte di capra

Seadas with goat's milk ice cream

LA | AS | G

12

Gelati e sorbetti

Ice cream and sorbet

12

Un cucchiaino di tiramisù,
amaretto e amore

A spoon of tiramisù, amaretto and love

G | U | LA | AS | F

18

Ricotta fichi e mandorla

*Goat's ricotta cheese, sea salt
and Sardinian honey tasting*

LA | U | G | F

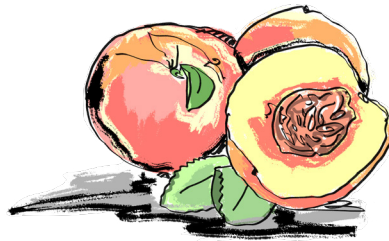
14

Pesca con cioccolato bianco,
olio extra vergine di oliva e capperi

*Peach with white chocolate,
extra virgin olive oil and capers*

LA | G | U | F

18





Allergeni
Allergens

Glutine <i>Gluten</i>	G
Soia e derivati <i>Soy</i>	S
Uova e derivati <i>Eggs</i>	U
Frutta a guscio e derivati <i>Nuts</i>	F
Crostacei e derivati <i>Crustacean shellfish</i>	C
Sesamo e derivati <i>Sesame seeds</i>	SE
Pesce e derivati <i>Fish</i>	P
Lupino e derivati <i>Lupin beans</i>	L
Arachidi e derivati <i>Peanut</i>	A
Molluschi e derivati <i>Molluscs</i>	M
Latte e derivati <i>Dairy</i>	LA
Anidride solforosa e solfiti <i>Sulfites</i>	AS
Senape e derivati <i>Mustard</i>	SP
Sedano e derivat <i>Celery</i>	SD