



AN EXPERIENCE, OUR GOAL
YOUR HEART, OUR TARGET



CRUDI / RAW

- GAMBERO ROSSO** 10 p.p.
Gambero Rosso Olio, Sale e Pepe
Red Shrimp Oil, Salt & Pepper
🦞
- SCAMPO IMPERIALE** 10 p.p.
Scampo Imperiale Olio, Sale e Pepe
Imperial Scampo Oil, Salt & Pepper
🦞
- OSTRICHE SHARDANA** 30
(6 pezzi)
Ostriche Gigas Shardana | Tortoli - Calibro II
Gigas Shardana Oysters | Tortoli - Caliber II
🦪
- OSTRICHE TSARSKAYA** 35
(6 pezzi)
Ostriche Tsarskaya | St. Kerber, Bretagna - Calibro III
Tsarskaya Oysters | St. Kerber, Bretagne - Caliber III
🦪
- GRAN ROOFTOP PLATEAU*** 75
Gran Rooftop Plateau - 2 gamberi, 2 scampi, 4 ostriche, 2 tartare
Gran Rooftop Plateau - 2 shrimps, 2 scampi, 4 oysters, 2 tartare
🦞 🦐 🦪
- CAVIALE BAERI** 65
Caviale Baeri | Selezione Lago Baikal | L&C
Baeri caviar | Lago Baikal Selection | L&C 🦞 🦐
- CAVIALE DI STORIONE** 90
Caviale di storione | Asetra Danubio | L&C
Sturgeon caviar | Asetra Danube | L&C 🦞 🦐
- TARTARE DI PESCATO ALLA PERUVIANA** 20
Battuto di pesce crudo, leche de tigre e verdure di stagione
Catch of the day tartare, peruvian leche de tigre and seasonal
vegetables 🦞 🦐 🌿

* In linea con i più alti standard HACCP, questi prodotti possono essere abbattuti a -40° per 48h. / In line with the highest HACCP standards, these products can be blast chilled at -40° for 48 hours.

TAPAS & CO

Ogni portata è composta da 3 pezzi. È possibile richiedere un pezzo aggiuntivo al costo di 5€ / Each course consists of 3 pieces. It is possible to request an additional piece at a cost of 5€

CROSTONI AL POLPO 18

Tegolini di farina di mais, polpo in umido, pomodori e olive

Corn flour tegolini, stewed octopus, tomatoes and olives ▶️🍷🍷🍷

CANNOLO 18

Cannolo croccante, tartare di tonno, funghi, crema di bufala e pane croccante / Crunchy cannolo, tuna tartare, mushrooms, buffalo

mozzarella foam and bread croutons 🍷🍷▶️

PANADA "A LA MESA" 20

Panada artigianale di Assemini da condividere, con patate, carciofi e pecorino fuso / Typical sardinian dumping stuffed with artichokes and potatoes and served with melted pecorino cheese

🍷🍷🍷🍷🍷

I CAMPIDANESI 16

Piccoli pudding ripieni di purpuzza, casizolu e zafferano

Small puddings filled with purpuzza, casizolu cheese and saffron

🍷🍷🍷🍷

UOVO 63° 18

Uovo bio cotto a bassa temperatura, crema di patate, civraxiu, cipolle e cavolo romanesco / 63° degrees poached egg, potatoes foam, sardinian civraxiu, onions and romanesco cabbage

🍷🍷🍷🍷

LAMIERINO DI SALUMI E FORMAGGI 16

Salumi e formaggi sardi selezionati serviti con focaccia al rosmarino, confetture e frutta secca / Selection of sardinian cheeses and cold cuts served with rosemary focaccia, jams and nuts

🍷🍷🍷🍷

OSSO 22

Tartare di manzo Rubia Gallega servita su ossobuco fondente

Rubia Gallega beef tartare served on roasted bone

🍷

FRITTURINA DI MARE 16

Gobbetti e seppie in panatura croccante e chips, serviti con maionese alla menta / Crunchy baby shrimps & cuttlefish and chips, served with mint mayonnaise

🍷🍷🍷🍷🍷



I PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

TAGLIOLINO AL TARTUFO NERO 30

Tagliolino al tartufo nero uncinatum, fonduta al parmigiano e tuorlo d'uovo / Black truffle uncinatum tagliolini, parmesan fondue and egg yolk 🍷🍷🍷🍷

RISOTTO 20

Riso Carnaroli con zucca, ossobuco e mandorle
Carnaroli risotto with pumpkin, veal shank and almonds 🍷🍷🍷

TAGLIATELLE 18

Tagliatelle con ragù di galletto, zafferano, funghi Antunna e polvere di cavolo nero / Tagliatelle pasta with cockerel ragù, saffron, Antunna mushrooms and black cabbage powder 🍷🍷🍷🍷

CALAMARATA 22

Calamarata con gambero rosso, carciofi alla romana e gel alla mentuccia / Calamarata pasta with red prawn, roman artichokes and mint gel 🍷🍷🍷

GIGLI DI SEMOLA 20

Gigli di semola, cozze al cacio e pepe e prezzemolo
Gigli pasta, cacio & pepe mussels and parsley 🍷🍷🍷🍷

I SECONDI / MAIN COURSE

RUBIA GALLEGA 30

Entrecôte di vacca Rubia Gallega con salsa al Korem, foie gras, millefoglie di patate e radicchio / Rubia Gallega beef steak with Korem wine sauce, foie gras, millefeuille potatoes and radish 🍷🍷

VITELLO 28

Stinco di vitello, crosta di parmigiano, broccoli e acciughe
Veal steak, parmesan crust, broccoli and anchovies 🍷🍷🍷🍷

RANA PESCATRICE 25

Filetto di coda di rospo cotto a bassa temperatura e brodetto alla mediterranea con patate ed erbe / Slow cooked monkfish fillet, and mediterranean broth with potatoes and herbs 🍷🍷🍷🍷

ESSENZA DI MARE 30

Filetto di pescato, molluschi e crostacei a la plancha, serviti con finocchi croccanti e crema di porri bruciati
Fish fillet, molluscs and crustaceans a la plancha, served with crunchy fennel and burnt leek cream 🍷🍷🍷🍷

FRITTURA DI MARE 24

Calamari, gamberi e bocconcini di baccalà, insemolati e fritti
Calamari, prawns and cod morsels, braised and fried 🍷🍷

STRACOTTO 26

Guancia di Black Angus brasato, purea di zucca e carote, verza e funghi di collina / Braised Black Angus cheek, pumpkin and carrot smash, cabbage and wild mushrooms 🍷🍷🍷

GLI XL DA CONDIVIDERE / XL TO SHARE

MALLOREDDUSU ALLA CAMPIDANESE 40 (2 porzioni)
Malloreddusu alla campidanese con formaggio filante, mantecati
al tavolo / Malloreddusu alla campidanese with creamy cheese,
finished at your table 🌿 🍷

TOMAHAWK DI MANZO PRUSSIANO 70 (al Kg)
Tomahawk di manzo prussiano con i suoi contorni
Prussian beef tomahawk with its sides

LE INSALATE / SALADS

BURRATA 15
Pomodori Heirloom, burrata di bufala e pesto al basilico
Heirloom tomatoes, buffalo burrata and basil pesto
🍷 🌿

CHICKEN SALAD 18
Lattuga, filetti di pollo, dressing al limone, crostini, bacon e
parmigiano / Lattuce, chicken fillets, lemon dressing, croutons,
bacon and parmesan cheese
🍷 🌿 🍷

GOLOSITÀ

TIRAMICIELO 10

Caffè espresso, crema al mascarpone e cacao

Espresso coffee, mascarpone cheese foam and cocoa



TACOS 9

Pasta Fillo caramellata, salsa ai lamponi, crema diplomatica e frutti rossi

Caramelized phyllo dough, raspberries sauce, diplomatic cream and

berries

LA LUNA 12

Sfera di zucchero soffiato, salsa all'arancia e mandarino, gelato al limone e

agrumi freschi / Puffed sugar sphere, orange and mandarin sauce, lemon

ice cream and fresh citrus fruits

BISCOTTO AL CIOCCOLATO 10

Biscotto morbido al cioccolato fondente Belga, ganache agli arachidi e

salsa alla vaniglia / Belgian dark chocolate cookie, peanut ganache and

vanilla sauce

LA ZUPPA INGLESE 10

Pan di spagna, liquore di amarene, crema pasticcera, cremoso al

cioccolato fondente e meringa / Sponge cake, black cherry liqueur,

custard, dark chocolate cream and meringue

🌾 Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten; 🦀 Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives; 🥚 Uova e derivati / Eggs and derivatives; 🐟 Pesce e derivati / Fish and derivatives; 🥜 Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives; 🥛 Soia e derivati / Soy and derivatives; 🥛 Latte e derivati / Milk and derivatives; 🥜 Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi) / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachios); 🌿 Sedano e derivati / Celery and derivatives; 🌿 Senape e derivati / Mustard and derivatives; 🌿 Sesamo e derivati / Sesame and derivatives; ⚠️ Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites; 🌿 Lupini e derivati / Lupins and derivatives; 🐌 Molluschi e derivati / Molluscs and derivatives.

🌿 Piatto vegetariano / Vegetarian dish