



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

## 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