





ANTIPASTI
APPETIZERS



Tagliere di salumi e formaggi  	€ 16
Charcuterie and Cheese Platter	
Tartare di manzetta sarda, salsa tonnata, uovo disidratato e carasau   	€ 18
Sardinian Beef Tartare, tuna sauce, dried egg, and carasau	
Tuorlo croccante, spuma di pecorino sardo e tartufo nero   	€ 18
Crispy Egg Yolk, Sardinian Pecorino Cheese Foam, and Black Truffle	
Panzanella estiva con tofu alla catalana liquida    	€ 18
Summer Panzanella with Liquid Catalan-Style Tofu	
Carpaccio di polpo, pomodoro cuore di bue marinato, basilico, glassa balsamica e songino 	€ 20
Octopus carpaccio, marinated oxheart tomatoes, basil, balsamic glaze, and lamb's lettuce	
Tartare di spigola, scampo e passion fruit, pan bauletto al burro	€ 22
Sea bass and scampi tartare, passion fruit and mullet	
Catalana di gamberi e panzanella estiva   	€ 22
Shrimp Catalana and Summer Panzanella	
Anemoni di mare fritti  	€ 18/etto
Fried Sea Anemones	
Seppia CBT affumicata al ciliegio, crema di zucchine alla menta e bottarga di muggine in scaglie  	€ 20
Cherry-smoked CBT Cuttlefish, mint-flavored zucchini cream, and flaked bottarga mullet	
Crudi di mare (2 scampi, 2 gamberi viola, 2 gamberi rossi, 2 ostriche e 1 tartare di pesce)     	€ 35
in abbinamento con frutta fresca e emulsioni Raw Seafood (2 Scampi, 2 Purple Shrimp, 2 Oysters, and 1 Fish Tartare) paired with fresh fruit and emulsions	

PRIMI
FIRST COURSES



Raviolo ripieno di patate e pecorino, ragù d'anatra, fonduta di grana all'arancia e tartufo nero   	€ 22	
Ravioli stuffed with potatoes and pecorino cheese, duck ragù, orange grana and black truffle sauce		
Tagliolino ai quattro pomodori, stracciatella e olio al basilico   	€ 16	
Tagliolini with four tomatoes, stracciatella and basil oil		
Calamarata 2.0 con crema di zucchine alla menta e le sue chips, peperone crusco  	€ 16	
Calamarata 2.0 with mint-flavored courgette cream and chips, crusco pepper		
Spaghetto vongole e bottarga   	€ 22	
Spaghetti with clams and bottarga		
Calamarata al Ragù di Polpo, Vin Porto e gel al prezzemolo  	€ 20	
Calamarata with octopus ragù, port wine and parsley gel		
Risotto al gambero rosso, essenza di mare, burrata e tartare di gambero rosso al lime    	€ 25	
Red prawn risotto, seafood essence, burrata and red prawn tartare with lime		
Fregula sarda ai frutti di mare    	€ 25	
Sardinian fregula with seafood		
Su prenotazione è possibile avere aragosta o astice	Aragosta - lobster 	€ 18/etto
With reservation it is possible to have lobster or crayfish	Astice - crayfish 	€ 10/etto

PERCORSI DI MARE
SEA WAY














(in caso di allergie rivolgersi al personale di sala)
(if case of allergies, please contact the dining room staff)

4 Antipasti – 1 primo o 1 secondo         	€ 50
4 Appetizers – 1 First course or 1 second course	
4 Antipasti – 1 primo e 1 secondo         	€ 65
4 Appetizers – 1 First course and 1 second course	

SECONDI
SECOND COURSE



Pancia di maiale sardo, demiglass al mirto	€ 20
Sardinian pork belly, myrtle demiglas	
Filetto di manzo al cannonau, aceto balsamico e fonduta di ovinfort 	€ 24
Beef fillet with cannonau, balsamic vinegar, and ovinfort fondue	
Millefoglie di melanzane e carasau alla parmigiana    	€ 16
Eggplant and carasau millefeuille parmigiana	
Filetto del pescato del giorno, finocchi alla mediterranea e il suo fumetto 	€ 22
Catch of the day fillet, Mediterranean-style fennel, and its broth	
Pescato del giorno a scelta: al forno con patate/ in crosta di sale/ all'algherese/ con vernaccia 	€ 9/etto
Choice of catch of the day: baked with potatoes and vegetables. Salt-crusted. Alghero-style.	
Frittura di pesce (gamberi, calamari, baccalà e polpo)    	€ 26
Fried fish (shrimp, calamari, cod, and octopus)	

CONTORNI
SIDE DISHES:

Patate al rosmarino  	€ 6
Rosemary potatoes	
Finocchi alla mediterranea  	€ 7
Mediterranean fennel	
Patate fritte al cucchiaio   	€ 6
Potato fries	
Zucchine grigliate, miele, pepe e mentuccia  	€ 7
Grilled zucchini, honey, pepper, and mint	
Insalata mista  	€ 6
Mixed salad	

DOLCI
DESSERT

Seada frita o arrosto con zucchero o miele  	€ 7
Fried or roasted seadas with sugar or honey	
Tiramisù alla MO  	€ 8
MO tiramisu	
Millefoglie di pasta fillo, Namelaka alle nocciole, crema pasticcera agli agrumi e caramello salato   	€ 8
Pilo pastry millefeuille, hazelnut Namelaka, citrus custard, and salted caramel	
Raviolo Dolce di ricotta fritto, fragole e cioccolato   	€ 8
Sweet fried ricotta ravioli with strawberries and chocolate	

BAR
BAR

Caffè	€ 2
Amari	€ 5
Grappe Riserva	€ 7
Rum Elite	€ 10

MENU BIMBI
KIDS MENU

Gnocchetti al Pomodoro 	€ 10
Tomato Gnocchi	
Cotoletta di pollo e patatine fritte  	€ 12
Chicken cutlet and french fries	