

## ANTIPASTI DI MARE

La zuppetta di cozze e vongole in rosso*
La zuppetta di cozze in rosso*
Le cozze alla marinara*
L' impepata di cozze*
Le cozze gratinate
Assortimento di antipasti*
Polpo con patate*
Moscardini della casa*
Insalata di mare

## SEAFOOD STARTERS

Mussel and clam soup in red	12,00
Mussel soup in red	12,00
Mussel marinara	12,00
Mussel in pepper sauce	12,00
Mussels au gratin	12,00
Startes medley	18,00
Octopus with potatoes	14,00
Small octopus	12,00
Seafood salad	12,00

## ANTIPASTI DI TERRA

Assortimento antipasti sardi*
Vegetariano*

## HEARTLY STARTERS

Sardinia starter mix	12,00
Vegetarian starter	12,00

## SPAGHETTERIA

Spaghetti vongole*	Spaghetti with clams	13,00
Spaghetti vongole bottarga e pomodorini*	Spaghetti with clams and fish eggs	14,00
Spaghetti alla pescatora*	Spaghetti by the fisherman's style	13,00
Spaghetti alla conchiglia* Vongole, bottarga, gamberi, rucola, pachino		13,50
Clam, fish eggs, shrimp, arugula, pachino tomato, cold cut potrion		13,00
Spaghetti all' algherese*		13,00
Pomodoro, vongole, capperi, olive, origano	Tomato, clam, capers, olives, oregano	14,00
Spaghetti tavolara*		
Vongole, zucchini, pacchino, bottarga	Clam, zucchini, pachino tomato, bottarga	14,00

## PRIMI DELLA CASA

Taglioloni del conte*
Vongole, gamberi e asparagi
Tagliolini dello chef*
Gnocchetti alla campidanese*
Tagliolini all' astice*

## HOUSE FIRST COURSE

Tagliolini in clams, shrimp and asparagus sauce	14,00
Zucchini, curry, sauce, clam, red prawns	15,00
Dumplings with tomato sauce and fresh sausage	10,00
Tagliolini in small lobster sauce	19,00

## DA CONDIVIDERE min per 2

Risotto alla pescatora*
Fregola mare*

## TO SHARE min for 2 pers

Risotto in seafood sauce	a pers.	13,50
Couscous with seafood sauce	a pers.	14,00

## SECONDI DI PESCE

Misto crostacei alla griglia
Filetto di ombrina gratinato con verdure
Grigliata mista
Zuppa di pesce
Porzione di branzino o orata
Gran fritto
Spada griglia
Zuppa Molara astricta, scampi, gamberoni, cozze, vongole, seppie, calamari*
Molar soup, small lobster, scampi, prawns, mussels, clams, squid mix
Forno sale grill
Pesci (al hg)
Aragosta (al hg) Lobster Astice (al hg) Small lobster (locali) solo su prenotazione

## SECOND SEAFOOD

Grilled shellfish mix*	24,00
Ombrina fish au gratin with vegetables	18,00
Grilled seafood medley*	22,00
Fish soup	22,00
Seabass or gilthead bream portion*	18,00
Fried royale*	18,00
Grilled swordfish slice*	16,00
Oven sale grill*	25,00
Fish	100 gr 5,00
prezzo di mercato	

## SECONDI DI CARNE

Cotoletta di maiale*
Tagliata di manzo
Filetto alla griglia

## SECOND MEET FOOD

Beef cut*	12,00
Grilled beef fillet*	19,00
	20,00

## CONTORNI

Patatine fritte*
Verdure grigliate*
Insalata mista/ Verde/ Pomodorini*

## SIDE DISHES

Frensh fries	4,00
Grilled vegetables	6,00
Mix salad	5,00

## DESSERT

Tortino del giorno
Sorbetto*
Tiramisu*
Crema catalana*
Seadas al miele*
Semifreddo del giorno*

## CAKES

Cake of the day	6,00
Sorbet	3,50
	5,00
Catalan cream (spanish speciality)	5,00
Sardinia speciality cake Seadas with honey	7,00
Ice cream of the day	5,00

Coperto a persona € 2,50 cover large per person € 2,50 Non si fanno conti separati, no separate bills  
In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati dei surgelati di prima qualità  
In absence of fresh products first quality frozen ones will be used

Contiene allergeni (\*\*)