

# - Menu -

## Da condividere

### SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE

Cozze locali, vongole veraci, tartufi, telline, aglio, olio, peperoncino e pane fritto<sup>(4,6,10)</sup>

-

60

### ZUPPA DI COZZE

Cozze locali, pomodorini, peperoncino, acqua di polpo, pane cotto, olio alle erbe di mare<sup>(7,10)</sup>

-

55

### TERRITORIO

Tagliere di salumi e formaggi tipici della Sardegna, verdure, olive conciate e pane bruscato alle erbe<sup>(4,10)</sup>

-

50

## Plateau

### BONIFACIO

2 gamberi rossi, 2 scampi, 2 ostriche, tartare del giorno<sup>(6,7,8,\*)</sup>

-

85

### CONE

4 gamberi rossi, 4 scampi, 8 ostriche, tartare del giorno, sashimi di ricciola<sup>(6,7,8,\*)</sup>

-

220

### SMERALDA

8 gamberi rossi, 8 scampi, 16 ostriche, tartare del giorno, sashimi di ricciola, carpaccio di branzino<sup>(6,7,8,\*)</sup>

-

510

### ELENCO ALLERGENI

1 Arachidi - 2 Noci - 3 Lupini - 4 Latticini - 5 Uova  
6 Pesce - 7 Molluschi - 8 Crostacei - 9 Soia - 10 Glutine  
11 Sesamo - 12 Sedano - 13 Senape - 14 Anidride solforosa

\* Alcuni prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti all'origine

## Antipasti

### TARTARE DI RICCIOLA

San Marzano, olive conciate origano e capperi<sup>(6,\*)</sup>

-

42

### MELANZANA COTTA AL LEGNO

Pomodoro del Vesuvio, polpo alla brace, finocchio di mare<sup>(7)</sup>

-

32

### BURRATA

Pomodoro cuore di bue, prosciutto crudo, panzanella al finocchietto<sup>(4)</sup>

-

32

### BATTUTA DI MANZO AFFUMICATO AL PINO

Tartufo nero estivo, scarola riccia, e pane bagnato<sup>(10)</sup>

-

45

## Primi piatti

### SPAGHETTONE VONGOLE VERACI

Limone e rosmarino<sup>(7,10)</sup>

-

44

### LINGUINE AGLIO E OLIO

Aglio, olio, peperoncino e ricci di mare<sup>(7,10,\*)</sup>

-

44

### PASTA AL POMODORO PDA

Pomodoro fresco e basilico<sup>(4,10)</sup>

-

32

### FREGULA SARDA

Ragù di mare, pomodori spellati, peperone crusco<sup>(6,7,8,10,\*)</sup>

-

40

### TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Pomodorini, astice<sup>(6,8,10)</sup>

-

48

## Crudi di pesce

### OSTRICHE

Ostrica Shardana c.n.5 servita con limone e scalogno tritato<sup>(7)</sup>

-

6/pz

### CONE CLUB SASHIMI

Sashimi di pescato del giorno, pomodoro cuore di bue, basilico, lattuga di mare<sup>(6,\*)</sup>

-

48

### CONE CLUB TARTARE DI MARE

Tartare di pescato del giorno con mistanza e frutta<sup>(6,\*)</sup>

-

44

## Secondi piatti

### GRAN FRITTURA DI PESCE

Crudità di verdure e insalata di pomodori conciat<sup>(6,8,10,\*)</sup>

-

55

### GAMBERI ROSSI E SCAMPI ALLA GRIGLIA

Con insalata mista<sup>(6,8,\*)</sup>

-

60

### TAGLIATA DI WAGYU ALLA BRACE

Con verdure sauté

-

70

### MAIALINO SARDO

Con patate e cicoria

-

45

### TAGLIATA DI MANZO

Con rucola e scaglie di parmigiano<sup>(4)</sup>

-

45

### PESCATO DEL GIORNO IN VARIE

TIPOLOGIE DI COTTURA

Al forno, alla griglia, alla mediterranea<sup>(6,7,8)</sup>

-

18/hg

## Contorni

### PATATINE FRITTE<sup>(10,\*)</sup>

-

12

### PATATINE FRITTE AL TARTUFO<sup>(10,\*)</sup>

-

18

### PATATE AL FORNO

-

14

### INSALATA

-

14

### VERDURE GRIGLiate

-

15

## Dessert

### TIRAMISÙ<sup>(4,5,10)</sup>

-

16

### SEADA CON MIELE DI GALLURA E FRUTTI ROSSI<sup>(4,9,10)</sup>

-

16

### CROSTATINA DI FRUTTI ROSSI<sup>(4,5,10)</sup>

-

16

### SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI<sup>(4,10)</sup>

-

16

### FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

-

16