

GUSTO

BY SADLER

ANTIPASTI - STARTERS

Crudo di pesce versione 1 con le sue guarniture

(pesce, soia, crostacei, molluschi)

Raw fish version 1 with its garnishes

(fish, soybeans, crustaceans, molluscs)

€ 70.00

Ravioli di Pesce Spada farciti di Tenerume, Ricotta sarda e Gazpacho leggero, gocce di burrata e semi di basilico

(glutine, latticini, sedano)

Swordfish Ravioli stuffed with Tenerume, Sardinian ricotta and light Gazpacho, drops of burrata cheese and basil seeds

(gluten, dairy products, celery)

€ 40.00

Carpaccio di Tonno di Corsa, confetti di salsa tonnata e foglie di capperi e sedano croccante

(pesce, solfiti)

Tuna carpaccio with tuna sauce and caper leaves and crispy celery

(fish, sulphites)

€ 40.00

Sfarinata di ceci con Fiori di zuccina con pomodoro cuore di bue, burrata, crema di Pecorino semi stagionato e aria di aglio

(glutine, latticini, uova, soia)

Chickpea flan with courgette flowers, beef heart tomato, burrata cheese, semi-aged Pecorino cheese cream and garlic air

(gluten, dairy products, eggs, soybeans)

€ 28.00

Tartare di magro di Agnello con Scampi al passion fruit, vinaigrette di Foie Gras

(frutta a guscio, latticini, uova)

Lean Lamb tartare with Scampi in passion fruit, Foie Gras vinaigrette

(nuts, dairy products, eggs)

€ 45.00

Quaglietta in carpione leggero con fave, Pecorino e Pane Carasau al rosmarino

(fave, latticini, glutine)

Quail in light carpione with broad beans, Pecorino cheese and rosemary Carasau Bread

(fava beans, dairy products, gluten)

€ 40.00

PRIMI PIATTI - *FIRST COURSES*

Ravioli di melanzane e mozzarella al filetto di pomodoro fresco e basilico

(glutine, pesce, solfiti, soia, sedano)

Aubergine and mozzarella ravioli with fresh tomato and basil

(gluten, fish, sulphites, soybeans, celery)

€ 26.00

Fregula risottata allo zafferano con polvere di finocchietto e ragù di polpo

(glutine, molluschi, pesce, solfiti)

Saffron fregula with fennel powder and octopus ragout

(gluten, molluscs, fish, sulphites)

€ 28.00

Spaghetti trafilati oro "Verrigni" con mezza Aragosta alla brace

e salsa di peperone Crusco

(glutine, molluschi, pesce, solfiti)

*"Verrigni" gold-drawn spaghetti with charcoal-grilled half lobster
and Crusco pepper sauce*

(gluten, molluscs, fish, sulphites)

€ 45.00

Tagliolini di pasta fresca con pesto di aneto, alici fritte, pinoli e uvetta

(glutine, uova, crostacei, pesce, solfiti)

Fresh Tagliolini pasta with dill pesto, fried anchovies, pine nuts and sultrines

(gluten, eggs, molluscs, sulphites)

€ 28.00

Lorighittas con ragù di Agnello sardo con melanzane, menta e pecorino

(glutine, latticini, sedano)

Lorighittas Pasta with Sardinian Lamb ragout with aubergines, mint and pecorino

(gluten, dairy products, celery)

€ 29.00

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Gallinella di mare alla Campidanese in carta fata con tocco di peperoncino
(pesce, latticini, sedano)

Tub gurnard Campidanese style with a touch of chilli pepper
(fish, dairy products, celery)

€ 42.00

Padellata di crostacei con fiori di zuccina e salsa emulsionata di olive verdi
(crostacei, uova, latticini)

Pan-fried shellfish with courgette flowers and emulsified green olive sauce
(molluscs, eggs, dairy products)

€ 70.00

Triglia farcita di baccalà mantecato
(pesce, latticini, sedano)

Mullet stuffed with creamed cod
(fish, dairy products, celery)

€ 40.00

Spigola al sale e cenere, salsa norvegese, patate olio, yogurt,
erba cipollina e salicornia
(pesce, latticini, sedano)

*Sea bass in salt and ash, Norwegian sauce, potatoes, oil, yoghurt,
chives and glasswort*
(fish, dairy products, celery)

€ 45.00

Filetto di Bue alla brace con pomodorini farciti di pomodoro,
melanzane, fiori di zuccina, zabaione all'olio evo
(glutine, latticini, uova)

*Beef fillet grilled with cherry tomatoes filled with tomato Aubergine,
courgette flowers, evo oil Zabaglione*
(gluten, dairy products, eggs)

€ 40.00

Costoletta di Agnello in crosta di pane e mandorle,
farcita di Foie Gras e Tartufo nero
(glutine, frutta a guscio)

*Lamb chop in a bread and almond crust,
stuffed with Foie Gras and black Truffle*
(gluten, nuts)

€ 40.00

DESSERT - DESSERTS

Tiramisù nel chicco di caffè con crumble di nocciole, caffè e cioccolato caldo
(latticini, glutine, solfiti, uova)

Tiramisu in coffee bean with hazelnuts crumble, coffee and hot chocolate
(dairy products, gluten, sulphites, eggs)

€ 22.00

Sformatino di cioccolato bianco, melone compresso e gelato al pistacchio
(latticini, frutta a guscio, uova, glutine)

White chocolate flan, compressed melon and pistachio ice cream
(dairy products, nuts, eggs, gluten)

€ 22.00

Crostatina di lamponi con Zabaione al moscato, sorbetto di lampone
(latticini, glutine, solfiti, uova)

Raspberry cobbler with Muscat zabaglione, raspberry sorbet
(dairy products, gluten, sulphites, eggs)

€ 22.00

Zuppa di ciliegie con gelato di cannella (disponibile solo da Maggio a fine Giugno)
(latticini, frutta a guscio, uova, glutine)

Cherry soup with cinnamon ice cream (available only from May to the end of June)
(dairy products, nuts, eggs, gluten)

€ 22.00

Terrina di pesche con salsa di amaretto, sorbetto di lamponi
(disponibile solo da Luglio a fine stagione)
(latticini, frutta a guscio, uova, glutine)

Peach terrine with amaretto sauce, raspberry sorbet
(available only from July to the end of the season)

(dairy products, nuts, eggs, gluten)

€ 22.00

Semifreddo meringato all'anice con cioccolato e croccante di nocciole
(uova, glutine, latticini)

Aniseed meringue parfait with chocolate and hazelnut brittle
(eggs, gluten, dairy products)

€ 22.00

Pre-dessert: Granita di anguria con spuma al cioccolato bianco
(latticini)

Pre-dessert: Watermelon granita with white chocolate mousse
(dairy products)

€ 22.00

Piccola pasticceria

(uova, glutine, latticini)

Small pastries

(eggs, gluten, dairy products)

Tutti i nostri piatti possono contenere prodotti ingredienti che inducano allergie, nel caso di allergie e intolleranze è possibile consultare il libro degli allergeni e il nostro personale per ogni chiarimento e informazione.

All our dishes may contain ingredients that induce allergies. In case of allergies and intolerances, please consult the allergen book and our staff for any clarification and information.

MENU DEGUSTAZIONE “TRADIZIONE E INNOVAZIONE”

TASTING MENU “TRADITION AND INNOVATION”

Ricciola marinata all'agro di susine, briciole di pane e bottarga,
marmellata di limone e melone compresso

(pesce, solfiti)

*Marinated Amberjack with plum sour, bread crumbs and mullet roe,
lemon and compressed melon marmalade*

(fish, sulphites)

Insalata di Astice, zucchine gialle, salsa americana, gel di arancia,
pomodorini sardi e nervetti

(crostacei, uova)

*Lobster salad, yellow courgette, American dressing, orange gel,
Sardinian cherry tomatoes and ribs*

(molluscs, eggs)

Cacciaroli alla carbonella con lime, rosmarino, lardo, riso nero soffiato
e battuto di olive verdi

(pesce, molluschi)

*Cacciaroli charcoal Pasta with lime, rosemary, lard, puffed black rice
and chopped green olives*

(fish, molluscs)

Filindeu in brodetto di pesce con zucchine trombetta

(glutine, pesce, sedano, soia)

Filindeu pasta in fish stock with trumpet courgettes

(gluten, fish, celery, soybean)

Tortelli alla carbonara di mare con Calamari sfrangiati e katsuobushi

(glutine, molluschi, uova, soia, latticini)

Sea carbonara Tortelli with frayed squid and katsuobushi

(gluten, molluscs, eggs, soybean, dairy products)

Costoletta di Agnello in crosta di pane e mandorle, farcita di Foie Gras e Tartufo nero

(senape, sedano, solfiti)

Lamb chop in a bread and almond crust, stuffed with Foie Gras and black Truffle

(mustard, celery, sulphites)

Semifreddo meringato all'Anice con cioccolato e croccante di nocciole

(uova, glutine, latticini)

Aniseed meringue semi-freddo with chocolate and hazelnut brittle

(eggs, gluten, dairy products)

€ 160.00 a persona (bevande escluse)

€ 160.00 per person (beverages excluded)

Tutti i nostri piatti possono contenere prodotti ingredienti che inducano allergie, nel caso di allergie e intolleranze è possibile consultare il libro degli allergeni e il nostro personale per ogni chiarimento e informazione.

All our dishes may contain ingredients that induce allergies. In case of allergies and intolerances, please consult the allergen book and our staff for any clarification and information.