

Ruia
Restaurant

ANTIPASTI - STARTERS

Catalana di astice con gel di pomodorini rossi e gialli
Catalan lobster with red and yellow cherry tomato jelly

36 €

Gamberi rossi, crema di avocado e spuma di burrata d.o.p
Red prawns, avocado cream and burrata d.o.p. mousse

38 €

Crudo di mare del giorno con le sue guarnizioni
Raw seafood of the day with its garnishes

37 €

Velo di manzo angus con spuma di caprino, melograno
e piccoli germogli
Angus beef veil with goat cheese mousse, pomegranate and small sprouts

31 €



Crocchette di melanzane, hummus di ceci, rosmarino e limone
Aubergine croquettes, chickpeas hummus, rosemary and lemon

28 €

PRIMI - FIRST COURSES

Fregola grezza sarda con filetto di rombo, molluschi
e zafferano di San Gavino

Sardinian fregola with Swith turbot, clams and San Gavino saffron

32 €

Spaghettoni Selezione Oro con salsa di gallinella,
asparagi di mare e bottarga di cabras

*Gold Selection Spaghettoni, gurnard sauce, sea asparagus
and cabras bottarga*

34 €

Calamarata al ragù di polpo, mirto e pecorino

Calamarata pasta with octopus ragout, myrtle and pecorino cheese

32 €

Chiusoni galluresi al ragù d'agnello e finocchietto selvatico

Gallura's chiusoni pasta, lamb ragout and wild fennel

31 €



Tagliolini alla crema di melanzane, pomodoro brasato
e crema di basilico

*Tagliolini pasta with creamy aubergine, braised tomato
and basil cream*

29 €

SECONDI - MAIN COURSES

Orate al forno con scapece di ortaggi e mentuccia

Baked sea bream with pickled vegetables and mint

34 €

Dentice con zuppetta alla livornese

Snapper with livornese vegetable soup

39 €

Filetto di rombo in guazzetto di mare e chips di sedano rapa

Fillet of turbot in seafood guazzetto and celeriac chips

37 €

Filetto di vitella affumicato al mirto e ginepro con salsa al canonau
e rustico di patate

*Smoked fillet of veal flavoured with myrtle and juniper,
canonau sauce and potato rustico*

38 €



Cotolette di zucchine e peperoni cruschi con piccola caponata
di patate e cipolla rossa

*Courgette and pepper cutlets with small potato
and red onion caponata*

35 €

DESSERT - DESSERTS

Semifreddo al torrone cremoso al cioccolato fondente,
gel di frutti rossi

Creamy nougat parfait with dark chocolate and red fruits jelly

18 €

Cheesecake alla pesca bianca con gelato alla vaniglia
e culis di albicocca

White peach cheesecake with vanilla ice cream and apricot culis

19 €

Crostatina moderna con fichi, yogurt e sorbetto agrumi

Modern tart with figs, yoghurt and citrus sorbet

18 €

Il nostro Tiramisù

Our Tiramisu

18 €

Pera sarda al moscato e zafferano
con spuma di mascarpone e agrumi

*Sardinian pear in muscat and saffron
with mascarpone and citrus foam*

18 €

In caso di allergie non esitate a informare il personale del ristorante
che vi aiuterà nella scelta.

*In case of allergies do not hesitate to inform our restaurant staff,
who will help you in your menu choice.*

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti
alle 14 tipologie di allergeni (indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011).

*The provided dishes contain or may contain one or more than one allergen ingredients belonging
to the 14 allergen ingredients categories (indicated in att. II of UE Regulation n°1169/2011).*