

IL MENU'

ANTIPASTI / APPETIZERS

Antipasto Sottoprua -

un delizioso assaggio di cinque pietanze selezionate

Sottoprua Appetizer - a delicious taste of five selected dishes

Sottoprua hors-d'oeuvre – un délicieux avant-gout de cinq plats sélectionnés

Sottoprua vorspeisen – eine kostliche kostprobe von fünf ausgewählten gerichten

€25

Pesce spada marinato ai frutti di bosco, finocchi, pomodoro arrosto, pinoli tostanti e polvere di liquirizia

€16

Swordfish marinated in berries, fennel, roasted tomato, toasted pine nuts and liquorice powder

Espadon mariné aux baies, fenouil, tomate rotie, pignons de pin grillés et poudre de réglisse

In beeren mariniertes schwertfish, fenchel, gerosteten tomaten, gerosteten pinienkernen und lakritzpulver

Tartare di pescato, erba cipollina, mayo al basilico e frutta di stagione

€20

Fish tartare, chives, basil mayo and seasonal fruit

Tartare de poisson, ciboulette, mayonnaise au basilic et fruits de saison

Fishtartare, schnittlauch, basilikum-mayonnaise und obst der saison

Rana pescatrice alla catalana a modo nostro

€17

Catalan monkfish our way

Lotte catalane à notre facon

Katalanischer seeteufel auf unsere art

Baccalà mantecato, cipolla all'agro e chips di polenta

Creamed cod, sour onion and polenta chips

Morue à la crème, oignon aigre et chips de polenta

Kabeljaucreme, saure zwiebeln und polentachips

€16

Caramelle di pecorino, sapa e chutney piccante di pere

Pecorino candies, sapa and spicy pear chutney

Bonbon au pecorino fromage, mout de raisin et chutney de poire épicé

Kasepecorino bonbons, traubenmost und wurziges birnenchutney

€14

Carpaccio di manzo, marinato da noi, rucola, mandorle, fiore sardo e salsa di agrumi

€17

Meat carpaccio marinated by us, rocket, almonds, cheese and citrus sauce

Carpaccio de viande mariné par nos soins, roquette, amandes, fromage et sauce aux agrumes

Von uns mariniertes fleischcarpaccio, rucola, mandeln, kase und zitrusauce

IL MENU'

PRIMI / MAIN COURSE

Fregola ai frutti di mare

Fregola, typical sardinian small pasta, with seafood

Fregola, petites pates typiques de la Sardaigne, aux fruits de mer

Fregola, typisch sardische kleine Pasta, mit meeresfruchten

€20

Spaghetto alla chitarra mantecato all'aglio nero, tartare di gambero e la sua bisque, zeste di lime e burrata

Spaghetti creamed with black garlic, prawn tartare and its bisque, lime zest and burrata

Spaghetti crémé à l'ail noir, tartare de crevettes et sa bisque, zeste de citron vert et burrata

Spaghetti mit schwarzer knoblauchcreme, garnelentatar und garnelencremesuppe, limettenschale und burrata

€20

Pane zichi, pesce spada, pomodoro arrosto, melanzana affumicata e capperi

Zichi bread, typical bread from Bonorva, used as a pasta, swordfish, roasted tomato, smoked aubergine and capar

Pain zichi, pain typique de Bonorva, utilisé comme pates, espadon, tomate rotie, aubergine fumée et capre

Zichi-brot, typisches Bonorva brot, das als Pasta verwendet wird, schwertfish, gerostete tomaten, geraucherte auberginen und kapern

€17

Calamarata nera, cozze, fiori di zucca, emulsione di bottarga e pane al prezzemolo

Black calamarata pasta, mussels, courgette flowers, bottarga emulsion and parsley bread

Calamarata pates noires, moules, fleurs de courgettes, émulsion de poutargue et pain persillé

Schwarze Calamarata nudeln, muscheln, zucchinibluten, bottarga-emulsion und petersilienbrot

€16

Culurgiones arrosto, verdure e crema del pastore

Roasted culurgiones, vegetables and shepard's cream

Culurgiones roties, légumes et crème du berger

Gerostete culurgiones, gemuse und hirtencreme

€16

Ravioli di cinghiale in salsa di noci

Wild boar ravioli in walnut sauce

Raviolis de sanglier sauce aux noix

Wildschweinravioli in walnussauce

€16

IL MENU'

SECONDI / SECOND DISHES

Frittura mista del golfo e salsa al prezzemolo Mixed fry from the gulf and parsley sauce Mélange de poisson du golfe frit et sauce au persil Gemischter gebratener golffish und petersiliensauce	€20
Calamaro arrosto, concassè di pomodoro e citronette Roasted squid, tomato concassè and citronette Calamars rotis, concassé de tomates et citronette Gerosteten Tintenfisch, tomaten-concassé und citronette	€18
Trancio di pescato, la sua salsa, cozze e verdure di stagione Slice of fish, its sauce, mussels and seasonal vegetables Tranche de poisson, sa sauce, moules et légumes de saison Fishscheiben, sauce, muscheln un gemuse der saison	€20
Tonno, crema di scarola e salsa Sottoprua Tuna, escarole cream and Sottoprua sauce Thon, crème scarole et Sottoprua sauce Thunfish, eskariolcreme und sosse Sottoprua	€20
Polpo arrosto, caviale di melanzane e mayo alla paprika Roasted octopus, aubergine caviar and paprika mayo Poulpe roti, caviar d'aubergine et mayonnaise au paprika Gerosteter Oktopus, auberginenkaviar und paprika-mayonnaise	€19
Cubo di maialino c.b.t., verdure all'agro e salsa alle mele Cube of pork cooked at low temperature, sour vegetables and apple sauce Cube de porc cuit à basse température, légumes acidulés et compote de pommes Bei niedriger temperatur gegarter schweinewurfel, saures gemuse und apfelmus	€23
Entrecote alla griglia, belga arrosto e salsa chimichurri Cube Grilled entrecote, roasted Belgian salad and chimichurri sauce Entrecote grillée, salade belge rotie et sauce chimichurri Gegrilltes entrecote, gerosteter belgischer salat und chimichurri-sauce	€18

IL MENU'

CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure grigliate

Grilled vegetables
Légumes grillés
Gegrilltes gemuse

€6

Insalata mista

Mixed salad
Salade composée
Gemischter salat

€6

Patate al forno

Roasted potatoes
Pommes de terre cuites
Gebackenen kartoffeln

€6

Patate fritte

French fries
Frites
Pommes frites

€6

Sorbetto al limone

Lemon sorbet
Sorbe tau citron
Zitronensorbet

€5

Seadas con miele o zucchero

Seadas, typical great fried ravioli filled with soft lemoned cheese, honey or sugar on the top
Raviolis frits typiques fourrés au fromage à pate molle au citron, recouverts de miel ou de sucre
Typische frittierte Ravioli gefüllt mit weichem zitronenkase, uberzogen mit honig oder zucker

€6

Dolce della casa

Homemade dessert
Dessert maison
Hausgemachter nachtisch

€6



DOLCI / CAKES