

L'ANTICA ISOLA
GOURMET RESTAURANT

MENÙ A LA *Carte*



PER *Iniziare*
To Start

Uovo cotto a 65° con scaglie di bottarga, salsa di pecorino e sponge di basilico
65° cooked egg with bottarga flakes, pecorino cream and a basil mousse

Allergeni -*Allergens*: 1-3-4-7

Triglia, cozze e seppie con il loro nero, crumble di pane e brodo ristretto ai crostacei

*Red mullet, mussels and cuttlefish in ink,
bread crumble accompanied by a restricted crustaceans broth*

Allergeni -*Allergens*: 1-2-4-14

Tartare di branzino con fruit passion, semi di quinoa e riduzione di pomodoro datterino

Sea bass tartare with passion fruit, quinoa seeds and datterino tomato sauce

Allergeni -*Allergens*: 1-4

Tentacoli di polpo c.b.t. scottati alla paprika su spuma di piselli e ananas grigliato

Seared c.b.t. octopus with paprika, peas mousse and grilled pineapple

Allergeni -*Allergens*: 7-14

Selezione di salumi e formaggi della tradizione sarda con focaccine e Guttiau
Typical sardinian cold cuts and cheese selection with focaccia and guttiau bread

Allergeni -*Allergens*: 1-7

IVA 10% E COPERTO INCLUSI | *10% Vat and service included*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | **Some products could be frozen*

I *Primi* PIATTI

First Courses

Tutta la pasta fresca è di nostra produzione
All the fresh and filled pasta is homemade

Tortello di aragosta con la sua bisque, con acqua di pomodoro e finissima di calamaro
Lobster tortello with its bisque accompanied by tomato water and calamaro strips

Allergeni - *Allergens*: 1-2-3-14

Tagliolini dello chef all'astice
Chef's lobster tagliolini

Allergeni - *Allergens*: 1-2-3

Risotto carnaroli cacio e pepe con crudo di scampi e fondente di peperone rosso
"Cacio e pepe" carnaroli rice with row scampi and red pepper cream

Allergeni - *Allergens*: 1-2-7

Pappardella alle cime di rapa con cozze e pane profumato
Turnip greens pappardelle with mussels and fragrant bread

Allergeni - *Allergens*: 1-3-14

Ravioletti di ricotta con fonduta di formaggi e profumo di arrosto
Ricotta cheese ravioletti with cheese fondue and roast flavour

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7-9

IVA 10% E COPERTO INCLUSI | *10% Vat and service included*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | **Some products could be frozen*

I *Secondi* PIATTI

Second Courses

Rondò di calamari* ripieno di zucchine con salsa di patate al profumo di aglio e rosmarino
Calamari rings filled by courgette accompanied by garlic and rosemary flavoured potato cream*

Allergeni - *Allergens*: 1-7-14

Zuppetta di pesce fresco del giorno secondo lo Chef
Chef's fish of the day soup

Allergeni - *Allergens*: 2-4-14

Gamberoni* alla teriaky con cous cous di verdure e brunoise di peperoni
"Teriaky style" prawns accompanied by cous cous with vegetables and pepper brunoise*

Allergeni - *Allergens*: 1-2-8-9

Aragosta alla moda catalana
"Catalan style" lobster

Allergeni - *Allergens*: 2-9

Astice alla griglia con verdure wok
Grilled lobster and stir fried wok vegetables

Allergeni - *Allergens*: 2-8

Pescato del giorno: cottura al sale, al forno o alla griglia secondo preferenza
Catch of the day: cooked in salt, baked or grilled as preferred

Allergeni - *Allergens*: 4

Tagliata di Angus con verdure alla brace
Angus steak with char-grilled vegetables

€ 28,00

Filetto di scottona con foie gras, medaglione di pane e salsa alla rossini
Fillet of "Scottona" with foie gras, bread and Rossini sauce

Allergeni - *Allergens*: 1-8-9

IVA 10% E COPERTO INCLUSI | *10% Vat and service included*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | **Some products could be frozen*

Dessert

Macaron al mirto e cremoso al cannonau su carasau caramellato
Macaron with mirto and creamy cannonau on caramelized carasau

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Stecco al pistacchio e frutto della passione con gelato allo yuzu
Pistachio stick and passion fruit with yuzu ice cream

Allergeni - *Allergens*: 3-7

Tartelletta sablè al cioccolato bianco, gel al mango e meringa italiana
Tartlet sablè with white chocolate, mango gel and italian meringue

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Piramide al cioccolato fondente e lampone con base di pan di spagna
Dark chocolate pyramid and raspberry sponge cake base

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

Sfoglia croccante con chantilly e frutti rossi
Crispy pastry with chantilly and red fruits

Allergeni - *Allergens*: 1-3-7

“Seada” formaggio di primo sale, miele di asfodelo e grattata di limone
“Seada”, typical sardinian cheese-primosale-asphodel honey and grated lemon

Allergeni - *Allergens*: 1-7

Tagliata di frutta fresca di stagione
Fresh fruit salad

Selezione di gelati e sorbetti di nostra produzione
Selection of homemade ice creams and sorbets

Allergeni - *Allergens*: 3-5-7-8

IVA 10% E COPERTO INCLUSI | *10% Vat and service included*

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati | **Some products could be frozen*

