

All' improvviso

RISTORANTE

Menu

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n. 109 del 27 Gennaio 1992 sezione III-D.L. n. 114/2006

Gentili clienti, siamo lieti di potervi servire
nel nostro ristorante, augurandovi un piacevole viaggio
nel nostro percorso degustativo
vogliamo informarvi che i nostri piatti
potrebbero contenere i seguenti allergeni:



GLUTINE



CROSTACEI



UOVA



PESCE



ARACHIDI



SOIA



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SOLFITI



SEMI DI SESAMO



MOLLUSCHI



LUPINI

Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti si prega di
informare preventivamente il nostro personale di servizio
nel caso di allergie o intolleranze alimentari
o nel caso si stia seguendo una dieta particolare.

Saremo lieti di consigliarvi nel migliore dei modi.

Per i clienti intolleranti al glutine proponiamo
la variante con farina di riso.

ALCUNI PRODOTTI (*) POTREBBERO ESSERE SURGELATI
In base alla disponibilità o alla stagionalità verranno serviti prodotti abbattuti
o congelati freschi di qualità.

Bevande

Acqua naturale / frizzante 0,75 L	€3,00
Acqua naturale piccola	€1,50
Acqua frizzante piccola San Martino	€2,50
Bibite	€3,50
Birra media alla spina "Pression" 0,40 L	€5,00
Birra piccola alla spina "Pression" 0,20 L	€3,00
Birra caraffa da 1 L alla spina	€14,00
Bicchieri di vino Vermentino / Cannonau	€4,00
Vino della casa Bianco / Rosso 1 L	€12,00
Vino della casa Bianco / Rosso 0,5 L	€7,00
Caffè	€1,50
Ginseng	€2,00
Amari nazionali	€4,00
Rum a partire da	€7,00 - €10,00



Antipasti di mare

Mix Mare all'Improvviso (Antipasto misto di 5 portate, minimo 2 persone)	€35,00
Polpo scottato con gaspacio di pomodorini e burrata (pomodorini freschi, olio, sale, pepe, cipolla, basilico, aceto balsamico, succo d'arancia e miele)	€18,00
Baccalà* fritto con salsa di pomodoro agliata (Salsa di pomodoro, aglio, sale, olio EVO, aceto)	€16,00
Pescatrice* alla catalana (Pomodorini freschi, cipolla, aglio, olio EVO, aceto, basilico, limone, sale e pepe)	€16,00
Guazzetto di cozze (Aglio, olio EVO, pepe, salsa di pomodoro, vino bianco, basilico)	€16,00
Cozze alla marinara (Aglio, olio EVO, vino bianco, pepe, limone)	€16,00
Tortino di polpo con cono di carasau fritto (Polpo, patate, olio, aglio, prezzemolo, olive nere, cipollotto, aceto, succo di limone)	€16,00

Antipasti di terra

Selezione di salumi, formaggi, verdure sott'olio e confetture	€15,00
Melanzana alla parmigiana (Melanzane impanate nella farina e fritte, salsa di pomodoro, parmigiano, basilico)	€12,00



Primi piatti di mare

- Pacchero all'astice*** €25,00
(Astice, olio, aglio, prezzemolo, cipolla, vino bianco, brandy, pomodoro pelato, basilico)
- Raviolini di cernia ai crostacei** €20,00
(Pasta ripiena di pesce, gambero, scampo, granchio, olio, aglio, pepe, vino bianco, brandy, pomodorini freschi e basilico)
- Tagliolino vongole veraci** €20,00
(Aglio, olio EVO, vongole, prezzemolo, vino bianco)
- Fregula ai frutti di mare*** (Minimo 2 persone) a porzione €20,00
(Semola di grano duro, aglio,olio, prezzemolo, vino bianco, frutti di mare e scorza di limone)
- Risotto al nero di seppia con crema di piselli** (Minimo 2 persone) €20,00 a porzione
(Riso, nero di seppia, striscioline di seppia, aglio, pepe, vino bianco, olio, prezzemolo, piselli)

Primi piatti di terra

- Malloreddus con purpuzza di maiale e ricotta mustia** €15,00
(Aglio, olio EVO, salsa di pomodoro, prezzemolo, maiale speziato, vino bianco)
- Culurgiones burro e salvia** €13,00
(Pasta fresca ripiena di patate, pecorino e menta, burro, salvia)
- Ravioli di ricotta con salsa di pomodoro e basilico** €13,00
(Pasta fresca ripiena di ricotta, salsa di pomodoro e basilico, parmigiano a parte)
- Tagliolino aglio olio e peperoncino** €12,00
(Olio, Aglio, peperoncino, prezzemolo)



Secondi piatti di mare

Pescato del giorno	€ 7,50/hg
Tonno scottato con crema di carote e julienne di finocchi marinati (Tonno fresco, olio EVO, sale, pepe, carote finocchi, aceto, miele)	€ 20,00
Frittura di calamari* (Calamari, farina di semola, olio di semi)	€ 20,00
Frittura mista di paranza (Calamari e pesce misto, farina di semola, olio di semi)	€ 23,00
Gamberi alla griglia* (Olio, sale, pepe, prezzemolo)	€ 20,00
Calamaro grigliato con caponata di verdure in agrodolce (Calamaro, olio, sale, pepe, melanzane, zucchine, peperoni aceto, basilico)	€ 20,00

Secondi piatti di terra

Costata di manzo (c.a. 450/500gr)	€ 18,00
-----------------------------------	---------

Contorni

Patatine fritte*	€ 6,00
Patate al forno	€ 6,00
Verdure grigliate	€ 6,00
Insalata mista	€ 6,00



Dessert

Seadas miele / zucchero (Pasta violata con strutto, ripiena di formaggio, scorza di limone, frita in olio di semi)	€ 7,00
Raviolini di ricotta dolce e miele/zucchero (Pasta violata con strutto ripiena di ricotta, fritti in olio di semi)	€ 6,00
Tiramisù (Uova, mascarpone, zucchero, cacao, savoiardi/pavesini)	€ 6,00
Semifreddo del giorno	€ 6,00

Coperto € 1,50

