

SARDEGNA BRUNCH EXPERIENCE

STARTERS

Fiore di zucca ripieno di casizolu e capperi del Sinis	€4
Mini tartarina di scottona	€7
Carpaccio di tonno e melone	€9

EGG

Uovo morbido, pecorino e guanciale crunchy	€7
Uovo strapazzato, salsiccia fresca e cipolle caramellate	€9

ON TOAST

Pane civraxu caldo, pomodoro cubettato e pesto di basilico	€5
Pane civraxu caldo, casizolu fuso e bottarga di muggine	€8

SALAD

Cavolo viola, bietola, pomodoro, capperi, cozze Nieddittas, pesca e noci	€10
Lattuga, radicchio, pomodori, carote, finocchio, arancia e casizolu del Montiferru	€10

SANDWICH

Smash burger di scottona, cipolle caramellate, casizolu fuso, lattonese aromatica e pomodoro	€13
--	-----

PATATAS

Patate locali, crema di formaggio caldo e pancetta	€7
--	----

YOGURT

Yogurt sardo, pesca gialla, miele di acacia e cioccolato fondente	€6
---	----

MAIN COURSE

Linguine nostre al pomodoro sardo e basilico	€11
Maccarrones fatti in casa al ragù	€13
Fregula al sapore di mare contemporaneo	€15

DESSERT

Savoiaro, caffè e panna €5

Meringa e fragole €5

CENTRIFUGATI

Cavolo rosso, pere e lampone €6

Anguria, fragola e mela €6

COFFEE & TEA

Caffè lungo €1,3

Caffè corto €1,2

Caffè macchiato €1,5

Latte macchiato €2

Tea: Early Grey, Black, Yellow €2,5

COCKTAIL

Banana Spritz €10

Negroni Sbagliato €10

Gin Tonic €10

WINE & SPARKLING

Aristanis Brut, Vernaccia €8

Terresinis, Vernaccia €5

Akenta, Vermentino DOC €7

Monteprema, Nieddera €5

Billia, Cagnulari €6