

ANTIPASTI | APPETIZERS

Frittura	18
Filetti di pesce polpo calamaro gamberi servita con le nostre salse fatte in casa Seafood tempura fish fillets octopus squid prawns served with our signature sauces	
Tartare di Cavallo	17
Pan brioche della casa acciughe del Mar Cantabrico aglio nero tuorlo d'uovo croccante Equine tartare homemade brioche bread Cantabrian Sea anchovies black garlic crispy egg yolk	
Terrina di Pecora	16
Composta di mela cotogna crema di pecorino stagionato germogli di stagione Sheep terrine quince compote aged pecorino cheese cream seasonal microgreens salad	

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Zuppa di Pesce	20
Filetti di pesci di scoglio calamari polpo gamberi locali cozze Pistoccu fatto in casa Fish Soup rock fish fillets squid octopus local prawns mussels homemade Pistoccu bread	
Pappardella all'Uovo	19
Ragù bianco di coniglio ricotta salata erborinata locale Homemade Pappardelle white rabbit ragù local blue-veined salted ricotta	
Pacchero di Gragnano IGP	18
Ragù di cinghiale della Barbagia callu e' crabittu finocchietto selvatico Gragnano PGI paccheri wild boar ragù traditional Sardinian kid goat cheese wild fennel	

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Costola di Manzo	30
Crema vellutata di patate dolci germogli di stagione riduzione del suo fondo Beef short rib silky sweet potato cream seasonal microgreens beef jus reduction	
Pancia di Maialino da Latte	24
Funghi cardoncelli millefoglie di patate demi-glace profumata al mirto Suckling Pig Belly king oyster mushrooms potato millefeuille myrtle-scented demi-glace	
Trancio di Dentice	26
Beurre blanc alla vernaccia in spuma carciofo alla giudea Red snapper fillet Vernaccia wine beurre blanc foam Jewish-style artichoke	

CONTORNI | SIDES

Insalatina di Carciofo Spinoso DOP	9
Parmigiano Reggiano DOP riduzione balsamica mandorle tostate Carpaccio of PDO Sardinian spiny artichoke Parmigiano Reggiano PDO aged balsamic reduction toasted almonds	
Insalatina di stagione del nostro orto	6
Seasonal greens from our garden	
Patate croccanti saltate in padella	6
Crispy pan-seared potatoes	

PIZZA

Frutti di Mare 20

Crema di pomodori gialli | polpo | calamaro | cozze | gambero rosso crudo con la sua emulsione | paté di bottarga | scorza di limone | olio extravergine di oliva

Yellow tomato cream | octopus | squid | mussels | raw red prawn with its emulsion |

Bottarga (cured mullet roe) pâté | lemon zest | extra virgin olive oil

Montiferru 18

Fior di latte | casizolu | guanciale stagionato | funghi cardoncelli | cipolla caramellata

Fior di latte | casizolu raw cheese | guanciale | king oyster mushrooms | caramelized onions

Purpuzza 16

Fior di latte | purpuzza artigianale | cime di rapa | ricotta salata locale erborinata | riduzione di Vernaccia di Oristano DOC e aceto di vino spunto

Fior di latte | artisanal Sardinian spiced sausage | turnip greens | local blue-veined salted ricotta | Vernaccia di Oristano PDO wine and traditional sharp wine vinegar reduction

Capocollo 15

Crema di pecorino | capocollo artigianale | Carciofo Spinoso DOP

Pecorino cheese cream | artisanal Coppa | asparagus | Sardinian PDO Artichokes

Dal Nostro Ortolano 13

Pomodoro | fior di latte | crema di melanzane | radicchio tardivo | fungo

cardoncello | fiori di zucca in pastella | pomodorini confit | basilico fresco

Tomato sauce | fior di latte mozzarella | eggplant cream | late radicchio | king

oyster mushrooms | battered zucchini flowers | confit cherry tomatoes | fresh basil

Margherita 10

Pomodoro | fior di latte | basilico fresco | olio extravergine di oliva

Tomato sauce | fior di latte mozzarella | fresh basil | extra virgin olive oil

Coperto | Cover charge €4

*Il nostro pane e grissini sono preparati quotidianamente dal nostro laboratorio.

Per eventuali allergie o intolleranze, il nostro staff è a vostra disposizione.

*Our bread and breadsticks are prepared daily in our kitchen.

For any allergies or intolerances, our staff is at your disposal.

Mosaico

R I S T O R A N T E

DOLCI | DESSERTS

Tiramisu 8
Crema al Mascarpone | Savoiarda | caffè
Mascarpone cream | Savoiarda biscuits | coffee

Cannolo 8
Mousse di pere | salsa al cioccolato fondente | gelato alla pera
Pear mousse | dark chocolate sauce | pear gelato | gelato artigianale

Gelato 6
Mandorla | cioccolato | caffè
Almond | chocolate | coffee

VINI DA DESSERT | SWEET WINE

Madala 9
Malvasia di bosa DOC, passito | Madala, Bosa
White Passito Sardinian raisin wine

Lenthu 7
Bovale sardo (Muristellu), Isola dei Nuraghi IGT, passito | Cantina Su Cuppoi, Terralba
Red Passito Sardinian raisin wine

Moscato 6
Moscato di Sardegna Gallura DOC, Spumante | Cantina Pedres, Monti
Sweet sparkling Moscato

Vin brulé 6
Carignano del Sulcis DOC | Cointreau | miele | arancia | cannella | anice stellato | aromi
Spiced Mulled Wine | Cointreau | honey | orange | cinnamon | star anise | spices

Pistacchio 6
Cre moso liquore al pistacchio di Bronte DOP
Creamy pistachio liqueur

Mirto 5
Myrsine, Dolianova
Sardinian myrtle berry liqueur

BIRRE CLASSICHE | BOTTLED BEERS

Ichnusa Ambra Limpida: Lager 5.0% vol. 30.0 Cl Sardegna	4
Heineken: Lager 5% vol. 33.0 Cl Nedherland	4
Pilsner Urquell: Pilsner 4.4% vol. 33.0 Cl Czech Republic	4
Peroni: Lager 5% vol. 33.0 Cl Italy	4
Corona Extra: Lager 4.5% vol. 35.5 Cl Mexico	4
Heineken o.o: Lager 0.0% vol. 35.5 Cl Nedherland	4

BIRRE ARTIGIANALI LOCALI | LOCAL CRAFT BEERS

Friska: Bière Blanche 5.0% vol. 37.5 Cl Birrificio Barley, Maracalagonis	9
Corba: Brown Porter with autumnal flavors 5% vol. 33.0 Cl Mezzavia, Selargius	8
City Folk: American Pale Ale, dorata 5.2% vol. 33.0 Cl Mezzavia, Selargius	8
Gare de Roubaix: Bière de Garde, ramata 6.4% vol. 33.0 Cl Mezzavia, Selargius	8
Malacoda: Golden Strong Ale, dorata 7.5% vol. 33.0 Cl Mezzavia, Selargius	8

COCKTAILS

Martini Christmas: Prosecco DOC Vermouth dry ribes rosmarino	11
Rosemary & Tonic: Gin al rosmarino Cointreau sciroppo al rosmarino tonica	10
Manhattan: Rye Whiskey Vermouth Angostura bitter Ciliegia sotto spirito	10
Negroni: Gin London Dry bitter Vermouth	9
Spritz al Melograno: Prosecco DOC succo delle melagrane del nostro orto Aperol Seltz	8
Vin brulé: Carignano del Sulcis DOC Cointreau miele arancia cannella aromi	7

COCKTAIL ANALCOLICI | NON ALCOHOLIC

MeloSpritz: Prosecco analcolico bitter succo delle melagrane del nostro orto seltz	8
Let It Shine: Succo di arancia, pesca e delle melagrane del nostro orto menta	8
Light Negroni: Prosecco analcolico Vermouth analcolico bitter	8

BIBITE | BEVERAGES

Coca Cola, Zero, Sprite, Fanta 33.0 Cl	4
Tè freddo Estathé alla pesca o al limone 25.0 Cl	4
Chinotto, Succhi di Frutta 20.0 Cl	4
Acqua 0.75 l	3



BOLLICINE | SPARKLING

Champagne: In base alla disponibilità | Based on availability

Franciacorta Brut: Chardonnay, Franciacorta DOCG M. Classico Enrico Gatti, Lombardia	56
Caragnanj Brut: Vermentino di Gallura DOCG Superiore M. Classico Tondini, Calangianus	52
Birbante Brut: Vermentino di Sardegna DOC Metodo Charmat Tenuta Asinara, Sorso	7 30
Moscato: Moscato di Sardegna Gallura DOC Spumante Cantina Pedres, Monti	6 28

BIANCHI | WHITE

Montidimola: Vermentino di Gallura DOCG Superiore Surrau, Arzachena	70
Praepositus: Riesling Renano, Alto Adige Valle Isarco DOC Abbazia di Novacella, Trentino	60
Opale: Vermentino di Sardegna DOC Mesa, Usini	50
Karamare: Cannonau Ogliastro Bianco IGT Azienda Agricola Pusole, Baunei	45
Phoenix: Malvasia e Vermentino, Isola dei Nuraghi IGT Angelo Angioi, Bosa	42
Nuragus di Cagliari DOC Antonella Corda, Serdiana	40
Renabianca: Vermentino di Gallura DOCG Superiore Cantina Li Duni, Badesi	9 35
Montesicci: Nasco di Cagliari DOC Cantine di Dolianova	8 32
Semidano: Sardegna Semidano Superiore DOC La Giara, Usellus	7 30

ROSATI | ROSÉ

Istade: Carignano, Cannonau, Isola dei Nuraghi IGT Sa Raja, Telti	7 30
Chiaro di Stelle: Monica, Carignano e Cannonau - Isola dei Nuraghi IGT Pala, Telti	25

ROSSI | RED

Turriga: Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia Nera, Isola dei Nuraghi IGT Argiolas, Selegas	125
Soranus: Nebbiolo, Barolo DOCG Tenuta Montemagno, Piemonte	75
Barrua: Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Isola dei Nuraghi IGT AgriPunica, Narcao	65
Terressicci: Barbera Sardo, Isola dei Nuraghi IGT Cantine di Dolianova	60
Korem: Bovale sardo (Muristellu), Carignano, Cannonau, Isola dei Nuraghi IGT Argiolas, Selegas	55
Nipozzano Riserva: Sangiovese, Chianti Rufina Riserva DOCG Frescobaldi, Toscana	50
Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC Massaro Norma, Veneto	45
Ispantu: Mandrolisai DOC Trè Biddas, Sorgono	42
Traccia: Cagnulari, Isola dei Nuraghi IGT Giovanni Camboni, Tissi	11 39
Urulu: Cannonau di Sardegna DOC Cantine di Orgosolo, Locoe	10 38
Terra Sassa: Carignano del Sulcis DOC Terra Sassa, Porto Botte	8 32

VINI LIQUOROSI | SWEET WINE

Madala: Malvasia di bosa DOC, passito Madala, Bosa	9 55
Lenthu: Bovale sardo (Muristellu), Isola dei Nuraghi IGT, passito Su Cuppoi, Terralba	7 40
Moscato: Moscato di Sardegna Gallura DOC Spumante Cantina Pedres, Monti	6 28
Vin brulé: Carignano DOC, Cointreau, miele, arancia, cannella, anice stellato e aromi	6 20