

# Takeaway MENU

## Antipasti

Il nostro crudo di manzo e riccio di mare,  
capperi, nocciola e mirtillo € 15.00

Animella di vitello, fondo bruno di  
topinambur, cavolfiore in carpione e liquirizia € 15.00

Selezione di formaggi locali e composte  
caserecce € 12.00

Polpo in doppia cottura, pomodoro,  
mozzarella di bufala, patate € 14.00

Sgombro marinato alla soia, giardiniera di  
casa, salsa all' aglio nero € 12.00

Salmone alla nordica, cipolla rossa agra,  
clementino, mandorla € 14.00

Muggine marinato, sesamo, scalogno e  
zuppetta di cocco, lime e zenzero € 14.00

Calamaro, bietola ripassata, fondo di  
calamaro € 14.00

# Takeaway MENU

## Primi Piatti

- Tubetti "Pastificio dei Campi" di Gragnano al  
ragù di coniglio € 15.00
- Calamarata "Coda di Lupo" di Arzachena,  
triglia, il suo fondo, mentuccia, lime € 15.00
- Spaghettone "Pastificio dei Campi" di  
Gragnano, burro acido e riccio di mare  
emulsionato € 15.00
- La mia idea di zuppa gallurese € 12.00
- Chicche di ricotta, barbabietola, mozzarella di  
bufala € 12.00
- Vellutata di zucca, crumble di amaretto,  
gambero marinato al bitter Macchia € 13.00



# Takeaway MENU

## Secondi Piatti

Pesce del giorno

Chiedere in fase di prenotazione

Capasanta scottata, carota in due consistenze, zenzero, polvere di alloro, olive **€ 20.00**

Piccione: coscia grigliata, petto al rosa, frutti rossi, bietola **€ 22.00**

30 ore di pancia di maiale, composta di mela, scalogno in agrodolce, salsa di soia e arancio **€ 20.00**

Guancietta di vitello, cioccolato amaro artigianale Vai Cacao, patate all'olio al ginepro, verza **€ 21.00**

# Takeaway MENU

## Dolci

Tortina al limone, cremoso al limone, sorbetto agli agrumi € 8.00

Tartelletta, cioccolato bianco, frutto della passione, fico d' india € 8.00

Basilico, lampone e sesamo € 8.00

Cioccolato, frutto della passione, the matcha € 9.00