



Questo vuole essere un luogo per noi dove non solo si mangia e si beve, ma un luogo dove storie di vita si incontrano: le nostre vite, quelle di tutti i fornitori e produttori che ci permettono di portare a tavola il frutto del loro lavoro e la tua che oggi ci hai scelto!

Un luogo dove far rifiorire bei ricordi,

dove godersi in pace il momento presente e sognare positivamente il futuro.

Un luogo dove trasmettere chi siamo ed è per questo che proponiamo una cucina di personalità, seguendo i ritmi delle stagioni e mettendo dentro tutto l'amore che abbiamo per questo lavoro!

Ti ringraziamo per darci la possibilità di esprimerci e di incontrarci e di condividere questo tempo insieme!

Benvenuto a casa nostra!

Giuseppe, Rossella e tutto lo staff

This wants to be a place for us, where people, not only eat and drink, but a place where life stories meet: our lives, the lives of all the suppliers and producers who help us to bring our work at the table, and your life that you have chosen us today!

A place to bring back beautiful memories, where you can enjoy the present moment in peace and dream positively of the future. A place to convey who we are and that's why we offer a cuisine of personality, following the rhythms of the seasons and putting in all the love we have for this job!

We thank you for giving us the opportunity to express ourselves and to share this time together!

Welcome in our home!

Giuseppe, Rossella and the staff

🌀 I prodotti contrassegnati con questo simbolo sono stati acquistati freschi e abbattuti a -18° C da noi dopo la lavorazione, al fine di mantenere inalterate le proprietà nutritive durante la conservazione, seguendo le procedure dell'autocontrollo.

✓ I piatti contrassegnati con questo simbolo sono vegetariani

Allergie ed Intolleranze

Sotto ogni piatto sono riportati gli allergeni in esso contenuti

1= Pesce 2= Molluschi 3= Latticini 4= Glutine 5= Frutta a guscio 6= Crostacei 7= Arachidi

8= Lupini 9= Uova 10= Solfiti 11= Soia 12= Sesamo 13= Senape 14= Sedano

I nostri percorsi degustazione sono preparati per un minimo di due persone e il percorso dev' essere lo stesso per l' intero tavolo.

Nei menù dove è possibile scegliere tra 8 o 10 portate, le porate sono le stesse per l' intero tavolo.

Per i tavoli minori di 4 persone è possibile anche scegliere i piatti singolarmente!
Buon inizio!

Coperto: 4 € a persona

Nei percorsi degustazione il coperto è incluso

Our tasting menu are prepared for a minimum of two people and the menu must be the same for the whole table.

In the menu where is possible to choose between 8 or 10 courses, the courses have to be the same for the whole table.

For tables smaller than 4 people it is also possible to choose the dishes individually
Enjoy!

Cover charge: 4 € per person

The cover charge is included in the tasting menu

Cucinare mi rende libero di essere, dove il mio pensiero ed il mio gusto si incontrano e nascono così le idee che prendono forma nel piatto.

Il Mio Estro In Cucina è il mio esprimermi ed il nostro incontrarci, per questo è carta bianca!
Scriviamo insieme questo momento!

Cooking makes me fell free , is there, where my thoughts and my taste meet eachother, that ideas, come tought and take shape in these dishes
My Estro In Cucina is the menu where I can express myself and we can meet eachother
That's why it' s carte blanche!
Let's write this moment together!

In aggiunta al menù:

✓ Selezione di formaggi locali e composte caserecchie
18,00 € per persona (3)

✓ In addition to the menu:

Selection of local cheeses and homemade compotes
€18.00 per person (3)

8 PORTATE: 80 € A PERSONA (coperto incluso)
8 COURSES: 80€ PER PERSON (cover charge included)

A-SU-MARI

A-Su-Mari per noi vuol dire..al Mare!

E' Al Mare che con questo percorso vogliamo rendere omaggio, a questo nostro mare che da sempre per noi è fonte di incontri, di relazioni e di vita!
E' dal mare che sono arrivati popoli lontani che hanno forgiato la nostra cultura e fatto le nostre tradizioni!

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Gambero rosso crudo, bufala, pomodoro, basilico, aglio nero
21,00 € (3- 6- 10- 14)

Ostrica CBT del nostro golfo, arancia, zenzero, scalogno e ravanella in carpione, salsa ponzu
23,00 € (2- 10- 11- 14)

Questo piatto è incluso solo nel menu' 10 portate

Cappuccino di cozze 2015
Cozze di Olbia, fagioli, patate, olive
18,00 € (2- 3- 4- 10- 14)

Spaghettoni , acqua di pomodoro, limone, bottarga casereccia
20,00 € (1- 3- 4- 14)

Chicche di ricotta,
emulsione di vongole, zucchine
20,00 € (2- 3- 4- 10- 14)

Offerta de " Su Mari" di oggi
prezzo del giorno

Muggine, olive a scabecciu, capperi,
pomodoro confit, brodetto di alghe e agrumi
26,00 € (1- 14)
Questo piatto è incluso solo nel menu' 10 portate

Piccole coccole dolci

Il Limone: la tortina, la crema, il gel di limone,
il sorbetto agli agrumi
10,00 € (3- 5- 9)

In aggiunta al menù:

✓ Selezione di formaggi locali e composte casereccie
18,00 € per persona (3)

8 PORTATE: 80 € A PERSONA (coperto incluso)
10 PORTATE: 100 € A PERSONA (coperto incluso)

IN VIAGGIO

Il cibo è motivo di incontro, di condivisione di espressione di un territorio e di una cultura. Il cibo unisce e riunisce ed in questo percorso In Viaggio uniamo ingredienti locali e non alla ricerca dell' equilibrio e dell' armonia per farvi percorrere un viaggio di gusto!

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Salmone marinato, mandorla, albicocca, cipolla
19,00 € (1- 4- 5- 9)

Polpo in due cotture,
barbecue al curry, erbe fini, salmoriglio
20,00 € (1- 4- 11- 14)

Questo piatto è incluso solo nel menu' 10 portate

Battuta di pecora, senape ,
casizzolu di Bonarcado, finocchietto
19,00 € (3- 10- 13- 14)

✓ Fregola risottata, vaniglia, limone, pecorino
20,00 € (3- 4- 10- 14)

Spaghettoni, nduja, peperone, alloro
18,00 € (4- 14)

Capasanta, gel di pomodoro camona, levistico,
mandorla, fondo ristretto di pesce al lemongrass
30,00 € (2- 5- 10- 14)
Questo piatto è incluso solo nel menu' 10 portate

Petza Imbinada: Girello di vitello CBT al cannonau,
bietola, Bbq e salsa di funghi champignon
28,00 € (10- 13- 14)

Piccole coccole dolci

Fragola, pomodoro, kefir, frutta secca
e spuma di latte di capra
10,00 € (3- 5- 7- 9)

In aggiunta al menù:

✓ Selezione di formaggi locali e composte casereccie
18,00 € per persona (3)

8 PORTATE: 80 € A PERSONA (coperto incluso)
10 PORTATE: 100 € A PERSONA (coperto incluso)



Di terra in Sardegna ne abbiamo tanta ed è la nostra vera ricchezza con la sua natura, i suoi campi, i suoi pascoli! E' grazie a questa Madre Terra che noi siamo chi siamo. Con questo percorso vogliamo, in modo contemporaneo, trasformare i frutti della terra in piatti che possano renderle grazie per i suoi doni preziosi!

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

✓ Assoluto di pomodoro dei nostri campi
Non disponibile alla carta

✓ Uovo 64° CBT,
pomodoro, basilico, pecorino e pane Pistoccu
17,00 € (3- 4- 9- 14)

✓ La mia idea di Zuppa Gallurese
18,00 € (3- 4- 9- 14)

✓ Risotto alla Parmiggiana di Melanzane
19,00 € (3- 4- 10- 14)

Piccole coccole dolci

Quasi un gianduiotto:
Nocciole, cioccolato, caramello salato, arancia
10,00 € (3- 5- 9)

In aggiunta al menù:

✓ Selezione di formaggi locali e composte caserecchie
18,00 € per persona (3)

7 PORTATE: 65 € A PERSONA (coperto incluso)



In questo Menù vogliamo racchiudere il nostro percorso che, nel tempo, ci ha portato a vari cambiamenti formando così la nostra attuale Identità.

In Evergreen portiamo i nostri piatti firma che, che da tempo ci accompagnano e parlano di noi!

Amouse bouche di benvenuto, pane e olio Evo

Salmone marinato, mandorla, albicocca, cipolla
19,00 € (1- 4- 5- 9)

Cappuccino di cozze 2015
Cozze di Olbia, fagioli, patate, olive
18,00 € (2- 3- 4-10 -14)

Animella, zafferano, liquirizia, cavolfiore
18,00 € (3- 10- 13- 14)

La mia idea di Zuppa Gallurese
18,00 € (3- 4- 9- 14)

Pancia di maiale, mela, scalogno, senape,
salsa di soia e arancio
28,00 € (4- 11- 13- 14)

Piccole coccole dolci

Il Limone: la tortina, la crema, il gel,
il sorbetto agli agrumi
10,00 € (3- 5- 9)

In aggiunta al menù:

✓ Selezione di formaggi locali e composte caserecchie
18,00 € per persona (3)

8 PORTATE: 80 € A PERSONA (coperto incluso)

A-SU-MARI

A-Su-Mari for us means.. at the Sea!
It is at the sea that we want, with this menu,
pay homage! It's our sea which has been
a source of meetings, relationships and life for us!
It is from the sea that distant peoples have always arrived
and have forged our culture and made our traditions!

Welcome amouse bouche, bread and Evo oil

Raw red prawn, buffalo mozzarella, tomato, basil, black garlic
21,00 € (3- 6- 10- 14)

CBT oyster from our gulf, orange, ginger,
pickled shallots and radish, ponzu sauce
23,00 € (2- 10- 11- 14)

This dish is included only in the 10 courses menu

Mussel cappuccino 2015
Mussels from Olbia, beans, potatoes, olives
18,00 € (2- 3- 4- 10- 14)

Spaghettone, tomato water, lemon, homemade bottarga
20,00 € (1- 3- 4- 14)

Ricotta gnocchi,
emulsion of clams, courgettes
20,00 € (2- 3- 4- 10- 14)

Today's Fish from the sea
Today's price

Grey Mullet, scabecciu olives, capers,
tomato confit, seaweed and citrus broth
26,00 € (1- 14)

This dish is included only in the 10 courses menu

Sweet little cuddles

The Lemon: the cake, the cream, the gel, the citrus sorbet

10,00 € (3- 5- 9)

In addition to the menu:

✓ Selection of local cheeses and homemade compotes
€18.00 per person (3)

8 COURSES: 80€ PER PERSON (cover charge included)
10 COURSES: 100 € PER PERSON (cover charge included)

IN VIAGGIO

Food is a reason for meeting, for sharing
It is the expression of the territory and the culture.
Food unites and brings together and in this journey,
In Viaggio, we combine local and non-local ingredients,
in search of balance and harmony for
take you on a journey of taste!

Welcome amouse bouche, bread and Evo oil

Marinated salmon, almond, apricot, onion
19,00 € (1- 4- 5- 9)

Octopus in two cookings,
curry barbecue, fine herbs, salmoriglio oil
20,00 € (1- 4- 11- 14)

This dish is included only in the 10 courses menu

Sheep tartare, mustard,
casizzolu cow milk cheese from Bonarcado, fennel oil
19,00 € (3- 10- 13- 14)

✓ Sardinian Fregola , vanilla, lemon, pecorino cheese
20,00 € (3- 4- 10- 14)

Spaghettone, nduja, red pepper, laurel
18,00 € (4- 14)

Scallops, Camona tomato gel, lovage,
almond, lemongrass fish sauce
30,00 € (2- 5- 10- 14)

This dish is included only in the 10 courses menu

Petza Imbinada: Veal CBT marinated with cannonau wine,
Bbq and champignon mushroom sauce, chard
28,00 € (10- 13- 14)

Sweet little cuddles

Strawberry, tomato, kefir, dried fruits and goat milk mousse
10,00 € (3- 5- 7- 9)

In addition to the menu:

✓ Selection of local cheeses and homemade compotes
€18.00 per person (3)

8 COURSES: 80€ PER PERSON (cover charge included)
10 COURSES: 100 € PER PERSON (cover charge included)



We have a lot of land here in Sardinia and it is our true wealth with its nature, its fields, its pastures! It is thanks to this Mother Earth that we are who we are.

With this menu we want, in a contemporary way, to transform the fruits of the earth into dishes that can thank her for her precious gifts!

Welcome amouse bouche, bread and Evo oil

✓ Tomato absolute from our fields
Not aviable a la carte

✓ Egg 64° CBT,
tomato, basil, pecorino cheese and Pistoccu bread
17,00 € (3- 4- 9- 14)

✓ My idea of Gallurese Soup
18,00 € (3- 4- 9- 14)

✓ Risotto alla Parmiggiana di Melanzane
Carnaroli rice, Sardinian parmisan, auburgine, basil, tomato
19,00 € (3- 4- 10- 14)

Sweet little cuddles

Almost like a Gianduiotto:
Hazelnut, chocolate, salted caramel, orange
10,00 € (3- 5- 9)

In addition to the menu:

✓ Selection of local cheeses and homemade compotes
€18.00 per person (3)

7 COURSES: 65€ PER PERSON (cover charge included)



In this Menu we want to enclose our journey that, over time, has led us to various changes forming so our current identity.

In Evergreen we bring our signature dishes which, accompany us since some years and that talk about us!

Welcome amouse bouche, bread and Evo oil

Marinated salmon, almond, apricot, onion
19,00 € (1- 4- 5- 9)

Mussel cappuccino 2015
Mussels from Olbia, beans, potatoes, olives
18,00 € (2- 3- 4-10 -14)

Sweetbread, saffron, licorice, cauliflower
18,00 € (3- 10- 13- 14)

My idea of Gallurese Soup
18,00 € (3- 4- 9- 14)

Pork belly CBT,
apple, shallot, mustard, soy and orange sauce
28,00 € (4- 11- 13- 14)

Sweet little cuddles

The Lemon: the cake, the cream,
gel of lemon, the citrus sorbet
10,00 € (3- 5- 9)

In addition to the menu:

✓ Selection of local cheeses and homemade compotes
€18.00 per person (3)

8 COURSES: 80€ PER PERSON (cover charge included)

. I DOLCI

Il Limone: la tortina, la crema, variazione di limone, il sorbetto agli agrumi
| The Lemon: the cake, the cream, variation of lemon, the citrus sorbet

10,00 €

(3- 5- 9)

Tartelletta cioccolato, lampone, caramello salato

| Tartlet chocolate, raspberry, salted caramel

10,00 €

(3- 4- 5- 9)

Quasi un Gianduiotto: nocciole, cioccolato, caramello salato, arancia
| Almost like a Gianduiotto: hazelnuts, chocolate, salted caramel, orange

10,00 €

🌀(3- 5- 9)

Semifreddo al frutto della passione, cioccolato bianco, mango e pompia candita

| Passion fruit parfait, white chocolate, mango and candied pompia

10,00 €

🌀(3)

Fragola, pomodoro, kefir, frutta secca, spuma di latte di capra

| Strawberry, tomato, kefir, dried fruits, goat milk mousse

10,00 €

(3- 5- 7- 9)