

CHEF LUCIANO PORTA

PRESENTA

una sorprendente avventura tra i sapori sinceri della stagionalità,
impreziositi dal talento che conduce ai nuovi orizzonti del gusto.



SARTORIA
DEL GUSTO

le materie prime sono le protagoniste assolute
della nostracucina che lavora su un'amabile
scoperta dell'equilibrio e sorprendenti contrasti.

•

www.lasartoriadelgusto.net



L'ACQUARIO

Aragosta Locale **17 € / 100g** (1-10-12)
Local Lobster price / 100g

Astici Locali **16 € / 100g** (1-10-12)
Local Lobsters price / 100g

Astici Blu Francia **14 € / 100g** (1-10-12)
France Blue Lobsters price / 100g

ANTIPASTI

Tartar di Tonno pinna gialla, olio limone,
senape, capperi e paprika dolce **27 €** (3-5-9-10)
Tartar of yellowfin tuna, lemon oil, mustard, capers and sweet paprika

Variazione di crudi
(tonno rosso , gamberi rossi e scampi locali) **28 €** (1-3-5-10-12)
Variation of raw fish (Red Tuna , Red Prawns and local scampi)

Ostriche francesi Gillardeau **5 € / pezzo** (3)
French Oysters Gillardeau based on availability

Mojito di gamberi rossi, scaglie di ricotta mustia **27 €** (1-6-12)
Red shrimp mojito, ricotta mustia flakes

l'Antipasto del Gusto **16 €** (1-3-5-8-9-10-12-14)
the Chef's "Gusto" Appetizer

Gamberi Gratinati al pane carasau
Speziato con ragù di Pomodorini al balsamico **20 €** (1-8-12)
Gratinated Shrimps in spicy carasau bread with balsamic cherry ragout

Tronchetto di polpo arrostito, datterini, verdure croccanti
patate al limone, soya e limone **20 €** (5-10-14)
Roasted octopus log, cherry tomatoes, crispy greens lemon potatoes, soy and lemon

Le nostre verdure alla Plancia
humus di fagioli di pigna e pomodorini al basilico **16 €**
Our Plancha vegetables pine cone bean humus and basil cherry tomatoes

Tagliere di salumi F.Ili Puddu Oliena e formaggi sardi **18 €** (6)
Platter of F.Ili Puddu Oliena cold cuts and Sardinian cheeses



PASTA FRESCA
FATTA IN CASA



Paccheri integrali calamaretti, crema di broccoli,
bottarga di muggine e mandorle 17 € (3-9-14)
Whole wheat squid paccheri, broccoli cream, mullet roe and almonds

Rigatoni integrali tonno rosso all'olio di oliva,
cipollotto in canna, capperi olive taggiasche 17 € (3-9)
Whole wheat rigatoni pasta red tuna in olive oil, brown onion, capers taggiasca olives

Fregula sarda ai frutti di mare
leggermente piccante 17 € (1-3-9-14)
Sardinian fregula with seafood-slightly spicy

Spaghetti alla carbonara di gamberi,
guanciale croccante e aria di uovo pepata 17 € (1-2-3-6-9)
Shrimps carbonara,crispy guanciale and peppered egg air

Culurgiones al nero di seppia in farcia di crostacei
e coulis di gambero rosso 17 € (1-2-3-5-9-12)
Cuttlefish ink culingiones in shellfish stuffingand red shrimp coulis

Spaghettoni all'uovo in rosso con melanzane,
basilico e scaglie di pecorino mezzano 17 € (2-6-9)
Egg noodles in red with eggplant, basil and slivers of pecorino mezzano cheese

Mezze maniche rigate con cipolla stufata,
zucchine e salsiccia sgranata al rosmarino 17 € (9)
Mezze maniche rigate with stewed onion, zucchini and shelled sausage with rosemary



PESCE e CARNE

Lombo di orata arrostita al timo con le sue verdure,
patate e pomodorini all'olio bio **21 €** (3)
*Thyme-roasted sea bream loin with its vegetables,
potatoes and cherry tomatoes in organic oil*

Filetto di San Pietro brasato
con patate zafferano e cipollotto in canna **28 €** (3)
Braised St. Peter's fillet with saffron potatoes and spring onion in cane

Trancio di Spigola in guazzetto di frutti di mare in salsa marinara **20 €** (1-3-12-14)
Steak of Sea Bass in seafood guazzetto in marinara sauce

Tagliata di Tonno Rosso del Mediterraneo
verdure alla plancia pomodorini alla soya **26 €** (3-5)
Tagliata of Mediterranean Red Tuna vegetables a la plancia and soya tomatoes

Dentice Locale in brasato al Vermentino **28 €**
Local Snapper Braised in Vermentino

Costata di Scottona locale 12 mesi "Charolais"
con patate e verdure alla Plancia **60 €** 1kg/ 2 persone
*Local 12-month Scottona rib-eye steak "Charolais"
with potatoes and vegetables à la Plancia 1kg/2 people*

Tagliata di scamone Scottona 12 mesi locale
con olio di prima spremitura **21 €**
Sliced local 12-month Scottona rump with first-press oil

Filetto di vitellone Scottona 12 mesi
con Roosty di patate e salsa a pepe verde **27 €**
Filet of 12-month Scottona veal with potato roosty and green pepper sauce

Tournedos di Filetto di suino lardellato con salsa Scorzone nero **21 €**
Tournedos of Larded Pork Fillet with Black Scorzone Sauce

Cotoletta di Pollo ruspante con patatine fritte **16 €** (2-9)
"Free-Range" Chicken Cutlet with Fries



DOLCI

Il nostro Tiramisu confezionato al piatto
Coulis al Cioccolato **6,5 €** (2-6-9)
Our Tiramisu Packed to the Plate Chocolate Coulis

Crema catalana allo zucchero grezzo
e granella di mandorle **6,5 €** (2-6-9)
Catalan cream with raw sugar and almond granules

Seadas di formaggio ovino acidulato
con gelato e miele di accacia **6,5 €** (2-4-6-9)
Sour sheep cheese seadas with ice cream and acacia honey

Tortino alla goccia di cioccolato fondente
con mantecato al fior di latte **6,5 €** (2-6-9)
Dark chocolate drop cake with fior di latte cream sauce

Clafoutis di mandorle alle mele con gelato crocco **6,5 €** (2-6-7)
Apple almond clafoutis with crispy ice cream

LISTA INGREDIENTI ALLERGIZZANTI

1. Crostacei e prodotti derivati;
2. Uova e prodotti derivati;
3. Pesce e prodotti derivati;
4. Arachidi e prodotti derivati;
5. Soia e prodotti derivati;
6. Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
7. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia)
8. Sedano e prodotti derivati;
9. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupino, prodotti a base di lupino;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;

* Alcuni prodotti freschi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

