

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

SEGUIAMO LA STAGIONE

le materie prime sono le protagoniste assolute
della nostra cucina 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 Rosso Ikejime, olio, limone,
senape, capperi e paprika dolce 29 € (3-5-9-10)
Ikejime Red Tuna Tartar, oil, lemon, mustard, capers and sweet paprika

Variazione di crudi
(tonno rosso, gamberi rossi e scampi locali) 30 € (1-3-5-10-12)
Variation of raw fish (Red Tuna, Red Prawns and local scampi)

Ostriche francesi Gillardeau 6 € / pezzo (3)
French Oysters Gillardeau based on availability

Mojito di gamberi rossi, scaglie di ricotta mustia 29 € (1-6-12)
Red shrimp mojito, ricotta mustia flakes

l'Antipasto del Gusto 20 € (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 21 € (1-8-12)
Gratinated Shrimps in spicy carasau bread with balsamic cherry ragout

Tronchetto di polpo arrostito, datterini olive,
patate al limone e verdure croccanti 21 € (5-10-14)
Roasted octopus log, dates, capers, soya, orzotto with crispy vegetables

Le nostre verdure alla Plancia
crema di peperoni allo Zenzero e pomodorini al basilico 18 €
Our Plancha vegetables pine cone bean humus and basil cherry tomatoes

Tartar di manzetta scottona cetriolini
cipolla croccante e scaglia di Parmigiano 25 € (6)
Tartar of scottona beef gherkin crispy onion and Parmigiano flake

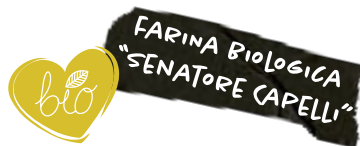
Tagliere di salumi F.Ili Puddu Oliena e formaggi sardi 18 € (6)
Platter of F.Ili Puddu Oliena cold cuts and Sardinian cheeses





PASTA FRESCA

FATTA IN CASA



Paccheri integrali con Tonno Rosso
cipolla, capperi, olive e pomodoro 19 € (3-9-14)
Whole wheat paccheri with Red Tuna onion, capers, olives and tomato

Fregula sarda mantecata ai frutti di mare leggermente piccante 19 € (1-3-9-14)
Sardinian fregula with seafood-slightly spicy

Spaghetti alla chitarra "Carbonara di gamberi"
guanciale croccante e aria di uovo pepata 19 € (1-2-3-6-9)
Shrimps carbonara, crispy guanciale and peppered egg air

Il nostro Culingiones al nero di carbone vegetale
in farcia di crostacei coulis di gambero rosso 20 € (1-2-3-5-9-12)
Our charcoal black Culingiones in crustacean stuffing red shrimp coulis

Tutte le variazioni di pasta da Fresca a Secca prenderanno il prezzo della pasta secca



PASTA SECCA

FARINA BIOLOGICA
"SENATORE CAPELLI"



Trenette di pasta secca con crema di zucchini
guanciale croccante e scaglie di Peretta Vaccina 20 € (3-9-14)
Dry pasta trenette with cream of zucchini crispy guanciale and Peretta Vaccina flakes

Tagliolini al nero di Carbone vegetale con polpa di cozze
datterini e polvere di bottarga di Muggine 20 € (1-3-9-14)
Vegetable charcoal black Tagliolini with mussel flesh and mullet roe powder

Spaghettoni spadellati con pomodoro fresco
verdure croccanti e fagiolini bianchi 20 € (1-2-3-6-9)
Spaghettoni with fresh tomato crispy vegetables and white green beans





PESCE

Filetto di Spigola arrostita alla plancia
con verdure patate e datterini all'olio oliva **24 €** (3)
Fillet of Sea Bass roasted on the plank with vegetables potatoes and cherry tomatoes in olive oil

Lombo di Orata in guazzetto di frutti di scoglio leggermente piccante **24 €** (3)
Gilthead seabream loin in slightly spicy seafood guazzetto

Filetto di San Pietro semolato con asparagi verdi e Tartufo **30 €** (1-3-12-14)
St. Pierre fillet seeded with green asparagus and truffle

Tagliata di Tonno Rosso del Mediterraneo
verdure alla plancia pomodorini alla soya **30 €** (3-5)
Tagliata of Mediterranean Red Tuna vegetables a la plancia and soya tomatoes

Dentice Locale stufato in salsa allo zafferano e cipollotto in canna **30 €**
Local snapper stewed in saffron sauce and spring onion in cane

CARNE



Costata di manzetta Scottona locale
patate e verdure alla Plancia **63 €**
Local Scottona beef rib eye patate and vegetables a la Plancia

Filetto di manzetta Scottona locale
al pepe verde con Roosty di patate **30 €**
Local Scottona beef tenderloin with green pepper and potato roosty

Tagliata di manzetta Scottona locale rucola e scaglie di Parmigiano **25 €**
Tagliata di manzetta Scottona local arugula and Parmigiano flakes

Galletto di grano alla Diavola
con patate al rosmarino e insalatine novelle **23 €**
Galletto di grano alla Diavola with rosemary potatoes and baby salad greens

Filetto di suino lardellato in salsa di Tartufo nero **25 €**
Larded pork tenderloin in black truffle sauce



BAMBINI



Spaghetti alla Vongole 17 €
Spaghetti with Clams

Malloreddus con ragù di manzo 15 €
Malloreddus with beef ragout

Filetto di Orata alla griglia con purea di patate 20 €
Grilled fillet of sea bream with mashed potatoes

Cotoletta di Pollo con patatine fritte fatte in casa 17 €
Chicken Cutlet with Homemade Fries



DOLCI

Il nostro tiramisù in semifreddo coulis al cacao 7 € (2-6-9)
Our tiramisu in cocoa coulis semifreddo

Crema catalana boccia con zucchero grezzo e mandorle tostate 7 € (2-6-9)
Catalan cream with raw sugar and almond granules

Seadas di formaggio acidulato
con mantecato di frutta secca e miele di acacia 7 € (2-4-6-9)
Sour cheese seadas with dried fruits and acacia honey

Tortino alla goccia di cioccolato fondente
con gelato al fior di latte 7 € (2-6-9)
Dark chocolate drop cakewith fior di latte ice cream

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

Semifreddo ai frutti di bosco con cuore di cioccolato e mascarpone 7 € (2-6-7)
Berry parfait with chocolate and mascarpone heart

LISTA INGREDIENTI ALLERGENI

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.



BOLLICINE

METODO CHARMAT

REGIONE

Sardegna
Veneto

NOME

Kariasa Rosato
Gujot Prosecco DOC Extra Dry

CANTINE

Murales
Drusian

75CL

26 €
22 €

METODO CLASSICO

Lombardia-Franciacorta
Sardegna
Sardegna
Trentino Alto Adige
Trentino Alto Adige
Francia
Francia
Francia
Francia
Francia
Francia

Cuvée Brut Alma DOCG
Faulas
Karagnanj Brut
Ferrari Maximum
Ferrari Perle
Reserve Brut Imperiale Brut
Dom Perignon Brut
Special Cuvée Bollinger
Brut Nature
Cuvée Ma Bonnie Etoil Brut
1683 Brut
Brut Rosé

Bellavista 65 €
Murales 40 €
Tondini 33 €
Ferrari 46 €
Ferrari 72 €
Moët&Chandon 105 €
Dom Perignon 300 €
Maison Bollinger 115 €
Piot Sévillano 96 €
Jacues Robin 62 €
Crete Chamberlin 90 €
Etienne Chéré 77 €

Lombardia-Franciacorta
Lombardia-Franciacorta

Berlucchi 61 Extra Brut
Berlucchi 61 Rosé

Berlucchi 25 €
Berlucchi 25 €

BIANCHI

SARDEGNA

DENOMINAZIONE

Vermentino di Gallura DOCG
Vermentino di Gallura DOCG
Vermentino di Gallura DOCG
Vermentino di Gallura DOCG
Nuragus Cagliari
Vermentino di Gallura DOCG
Vermentino di Gallura DOCG
Nuragus Cagliari IGT

NOME

Terra e mare
Bianco Smeraldo
Karagnanj
Katala
S'elegas
Spera
Maya
Pedraia

CANTINE

Un mare di vino
Un mare di vino
Tondini
Tondini
Argiolas
Siddura
Siddura
Santadi

75CL

28 €
32 €
28 €
33 €
32 €
26 €
44 €
16 €

SARDEGNA

DENOMINAZIONE

Isola Dei Nuraghi
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Isola Dei Nuraghi Biologico
 Colli del Limbara IGT

NOME

Karmis
 Costa Turchese
 Funtana Liras Oro
 Vign'angena
 Capichera Classico
 Kenalia
 Emù
 Miradas
 Su Soi
 Petrizza
 Fiori del Sasso
 Sicut'erat
 Gioias
 Lioni

CANTINE

Contini 24 €
 A&L-Anfonella Lupacciolu 32 €
 Cantina Verm. Monti 25 €
 Capichera 62 €
 Capichera 73 €
 Tenute Faladas 26 €
 Tibulas 50 €
 Murales 28 €
 Murales 24 €
 Masone Mannu 24 €
 La Contralta 32 €
 La Contralta 55 €
 F.Ili Puddu 26 €
 Tenuta Stalder Guiso 28 €

Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Sardegna DOC
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Vermentino di Gallura DOCG
 Isola dei Nuraghi
 Vermentino di Gallura DOCG

Terra e mare 50 cl
 Terra e mare 375 ml
 Pariglia 375 ml
 Spera 50 cl
 Capichera Classico 375 ml *Drusian*
 Funtana Liras Oro 375 ml
 Petrizza 375 ml
 Karmis 375 ml
 Vign'angena 375 ml

Un Mare di Vino 20 €
 Un Mare di Vino 16 €
 Contini 12 €
 Siddura 20 €
 Capichera 39 €
 Cantina Verm. Monti 13 €
 Masone Mannu 12 €
 Contini 12 €
 Capichera 31 €

37,5-50 CL

NAZIONALI

REGIONE

Emilia Romagna
 Trentino Alto Adige
 Trentino Alto Adige
 Friuli
 Friuli
 Friuli
 Friuli
 Marche
 Campania

NOME

Granello Pignoletto Frizzante Bio
 Müller Thurgau San Thom 2021
 Gewürztraminer Cros del Mont 2021
 Sauvignon 2022
 Cru Zabura Friuliano 2022
 Chardonnay 2022
 Pinot Grigio 2022
 Verdicchio Classico Superiore Qudi
 Fiano Avellino DOCG

CANTINE

Ca' Bruciata 16 €
 Cantina Pravis 22 €
 Cantina Pravis 26 €
 Azienda Agricola Skok 26 €
 Azienda Agricola Skok 28 €
 Azienda Agricola Skok 26 €
 Azienda Agricola Skok 26 €
 Azienda Agricola Venturi 24 €
 Luna Nera 22 €

ROSSI

SARDEGNA

DENOMINAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC
Nieddera IGT
Sangiovese
Cannonau di Sardegna DOC
Cannonau di Sardegna DOC
Monica DOC
Isola dei Nuraghi IGT
Nepente Oliena Cannonau Riserva DOC
Nepente Oliena Cannonau Riserva DOC
Cannonau di Sardegna DOC
Colli del Limbara
Cannonau di Sardegna DOC
Isola dei Nuraghi
Cannonau di Sardegna DOC
Carignano del Sulcis DOC
Carignano del Sulcis Superiore DOC
Isola dei Nuraghi IGT
Carignano del Sulcis DOC
Carignano del Sulcis Superiore DOC
Isola dei Nuraghi IGT
Isola dei Nuraghi IGT
Isola dei Nuraghi IGT
Isola dei Nuraghi IGT
Isola dei Nuraghi IGT
Colli del Limbara IGT

NOME

Su Soi
Barrile
Keluna
L'ora Grande
Dandelio Rosso
Perdera
Turriga
Carros Biologico
Pro Vois Biologico
Carnevale
Terra e mare
Su Mere
Oltremare
Nero Smeraldo
Rocca Rubia
Terre Brune
Cagnulari
Montessu
Barrua
Luzzana
Assaje
Nativo
Ai Posterì
Millant'anni
Pep

CANTINE

Murales 24 €
Contini 58 €
Tenute Faladas 26 €
La Contralta 30 €
Tibulas 38 €
Argiolas 16 €
Argiolas 110 €
F.Ili Puddu 27 €
F.Ili Puddu 65 €
G. Sedilesu 50 €
Un Mare di Vino 27 €
Un Mare di Vino 150 €
Un Mare di Vino 65 €
Un Mare di Vino 33 €
Santadi 29 €
Santadi 75 €
Cherchi 27 €
AgriPunica 34 €
AgriPunica 65 €
Cherchi 36 €
Capichera 75 €
Murales 35 €
Murales 110 €
Murales 96 €
Murales 200 €

DENOMINAZIONE

Cannonau di Sardegna
Nepente Oliena Cannonau Riserva DOC
Isola dei Nuraghi
Isola dei Nuraghi
Colli del Limbara

NOME

Sartiglia 375 ml
Carros Biologico 375 ml
Korem Rosso 375 ml
Luzzana Rosso 375 ml
Terra e mare Rosso 50cl

CANTINE

Contini 12 €
F.Ili Puddu 14 €
Argiolas 22 €
Cherchi 22 €
Un Mare di Vino 20 €

NAZIONALI

REGIONE	NOME	CANTINE	75CL
Toscana	Ornellaia	Ornellaia - Antinori	350 €
Piemonte	Barolo Serra Lunga d'Alba	Fontana Fredda	80 €
Toscana	Brunello di Montalcino	Frescobaldi	90 €
Veneto	Amarone della Valpolicella Classico	Nepos Villae	72 €
Piemonte	Barbaresco Pian Cavallo 2017	Negro Giuseppe	86 €
Friuli	Merlot 2020	Skok	28 €
Veneto	Costasera Amarone Valpolicella DOCG	Masi	80 €

ROSÉ

SARDEGNA

DENOMINAZIONE	NOME	CANTINE	75CL
Rosato IGT	Terra e Mare Rosè	Un Mare di Vino	27 €
Colli del Limbara	Iskentu	Tenute Faldas	28 €
Cannonau DOCG Rosato	Nudo	Siddura	32 €

I CALICI DEL DOPO PASTO

SARDEGNA

REGIONE	NOME	CANTINE	75CL
Sardegna	Vernaccia di Oristano DOC Riserva	Contini	27 €
Sardegna	Latinia	Santadi	28 €
Umbria	Montefalco Sagrantino	Caccia Diavoli	32 €

