



CHEF LUCIANO PORTA

PRESENTA

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

Signature



SARTORIA DEL GUSTO

SUMMER EDITION

l'amore per la natura e il rispetto delle stagioni sono fonte
di continua ispirazione e scandiscono il ritmo del tempo.



le materie prime sono le protagoniste assolute di
una cucina che lavora su un'amabile scoperta dell'equilibrio
e sorprendenti contrasti.

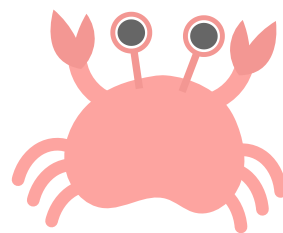


www.lasartoriadelgusto.net





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

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



ANTIPASTI



Tartar di Tonno Rosso Ikejime, olio, limone,
senape, capperi e paprika dolce 30 € (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, Mediterranean Red Prawns and local scampi)

Mojito di gamberi rossi, scaglie di ricotta mustia 30 € (1-6-12)
Mojito of Mediterranean Red Prawns and ricotta cheese flakes

l'Antipasto del Gusto 20 € (1-3-5-8-9-10-12-14)
the Chef's "Gusto" Appetizer: Variation of six different cooked fish

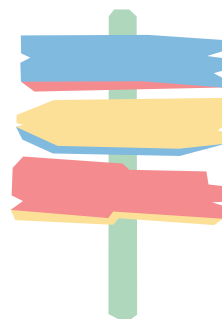
Gamberi Gratinati al pane carasau
Speziato con ragù di Pomodorini al balsamico 21 € (1-8-12)
Gratinated King Prawns in spicy carasau bread with balsamico dressing and cherry tomato

Tronchetto di polpo arrostito, datterini olive,
patate al limone e verdure croccanti 21 € (5-10-14)
Roasted octopus, baby plum tomatoes, olives, lemon potatoes and crunchy vegetables

Le nostre verdure alla Plancia
crema di Parmigiana di Melanzane, pomodorini al basilico 20 €
Grilled vegetables with eggplant parmesan cream, basil, cherry tomatoes

Crudo di scampi locali, Burrata di bufala e scaglie di tartufo estivo 32 € (1-3-6-8)
Tartar of scottone beef gherkin crispy onion and Parmigiano flake

Tagliere di salumi F.Ili Puddu Oliena e formaggi sardi 20 € (6)
Selection Sardinian cured meat from F.Ili Puddu Oliena with selection of Sardinia cheese





PASTA FRESCA

FATTA IN CASA



Rigatone integrale con Tonno Rosso
cipolla, capperi, olive e pomodoro **19 €** (3-9-14)
Whole wheat Rigatoni with red Tuna Olive oil (house Made) onion, capers, olive, tomato sauce

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)
Kingprawns "Carbonara" square spaghetti crispy guanciale and peppered egg foam

Il nostro Culurgiones al nero di carbone vegetale
in farcia di crostacei coulis di gambero rosso **20 €** (1-2-3-5-9-12)
Our Black charcoal Culurgiones stuffed with shellfish, Red prawns Coulis

Malloreddus saltati con polpa di cozze,
pesto di basilico e Bottarga di Muggine **19 €** (1-4-8-9-14)
Sauteed Malloreddus with mussel pulp, basil pesto, grey mullet bottarga

Spaghettoni al Carbone vegetale con gambero rosso,
crema di parmigiana di melanzane e burrata di buffala **25 €** (1-2-7-9-12)
Charcoal spaghettoni with Mediterranean red prawns, eggplant parmesan cream, buffalo burrata cheese

Mezze maniche integrali con guanciale, cipolla, zucchine
e battuto di mozzarella di buffala al pepe nero **20 €** (1-7-9-12)
Whole-wheat mezze maniche with crispy guanciale, onions, courgettes Chopped buffalo mozzarella with black peppers

Spaghetti di semola, pesto di basilico e crema di piselli **20 €** (1-9-12)
Durum wheat Spaghetti, Basil pesto and cream of peas cream





PESCE



Filetto di Spigola arrostita alla plancia
con verdure patate e datterini all'olio oliva **24 €** (3)
Grilled sea bass with vegetables, potatoes and baby plum tomatoes in olive oil

Lombo di Orata in guazzetto di frutti di scoglio leggermente piccante **24 €** (3)
Slightly spicy Sea bream Fillet stew with seafood

Filetto di San Pietro semolato con verdure saltate e Tartufo nero **30 €** (1-3-12-14)
Pan-fried John Dory Fillet with vegetable and summer truffle

Tagliata di Tonno Rosso del Mediterraneo
verdure alla plancia, soya e aglio **30 €** (3-5)
Sliced Mediterranean red tuna with grill vegetables, soya sauce and garlic

Ricciola locale arrostita al rosmarino e melanzane piastra **30 €** (3)
Roasted local amberjack with rosemary and grilled Aubergines



CARNE



Costata di Bovino scottona alla piastra
patate e verdure alla Plancia (1kg per 2 persone) **55 €**
Grilled local Scottona beef rib, potatoes and vegetables alla Plancia (1kg for 2people)

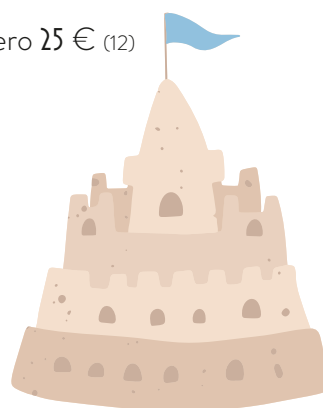
Il nostro Porchetto da Latte CBT, patate al rosmarino **27 €**
Our suckling pig CBT with rosemary potatoes

Filetto di manzetta Scottona al pepe verde con roosty di patate **30 €** (12)
Scottona Beef Fillet with Green Pepper and Potato Roosty

Tagliata di manzetta Scottona insalatine novelle e mozzarella di bufala **25 €**
Sliced Scottona beef, crunchy salads and buffalo mozzarella

Galletto di Grano alla Diavola con patate al rosmarino ed insalatine novelle **25 €** (1-6-10)
Deviled cockerel with rosemary potatoes and crunchy salads

Filetto di suino lardellato in salsa di Tartufo nero **25 €** (12)
Larded pork fillet 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)
Frozen Mousse of Tiramisù with cocoa coulis

Crema catalana bocciaata con zucchero grezzo e mandorle tostate 7 € (2-6-9)
Catalan-style cooked cream, raw sugar and toasted almonds

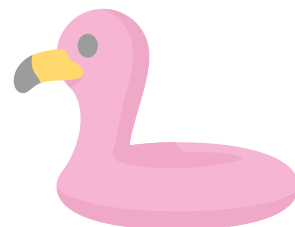
Seadas di formaggio acidulato
con mantecato di frutta secca e miele di acacia 7 € (2-4-6-9)
Small sour cheese ravioli (Seadas) with honey and dried fruit ice cream

Tortino alla goccia di cioccolato fondente
con gelato al fior di latte 7 € (2-6-9)
Ciocolate lava Cake with vanilla ice Cream

Clafoutis ai frutti di bosco mandorle con gelato crocco 7 € (2-6-7)
Berries almond Clafoutis with crispy ice cream

Torta Caprese con gelato alla crema 7 € (2-6-7)
aprese cake(cioccolato and almonds) with cream ice cream

Crostata di marmellata di frutta con gelato di frutta secca 7 € (2-6-7)
Fruit jam tart with dried fruit ice cream



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.

Coperto 3 € / persona

