



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.

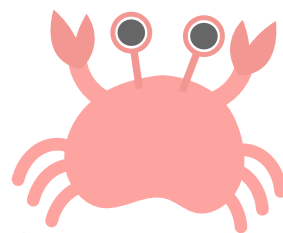


www.lasartoriadelgusto.net





L'ACQUARIO



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

Astici Locali 16 € / 100g (1-10-12) oppure Astici Blu Francia 14 € / 100g (1-10-12)
Local Lobsters price / 100g or France Blue Lobsters price / 100g

Ostriche francesi Gillaudeau 6 € / pezzo (3)
French Oysters Gillaudeau 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

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

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

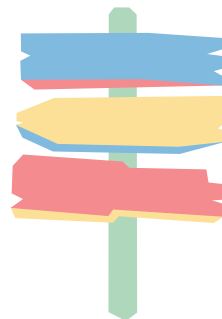
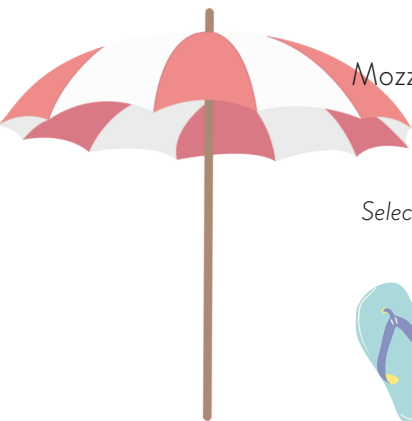
Gamberi Gratinati al pane carasau
Speziato con ragù di Pomodorini al balsamico 21 € (1-8-12)
Gratinated King Prawns in spicy carasau bread with balsamico dressing and cherry tomato

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

Mozzarella di Bufala, datterini e Hummus di melanzane pepate 20 € (7)
Buffalo Mozzarella, baby plum Tomatoes and peppery Aubergines Hummus

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)

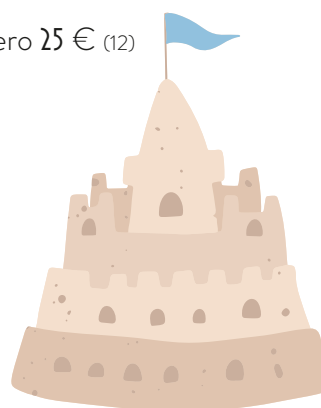
Il nostro Porchetto da Latte CBT, patate al rosmarino **27 €**
Our suckling pig CBT with rosemary potatoes

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

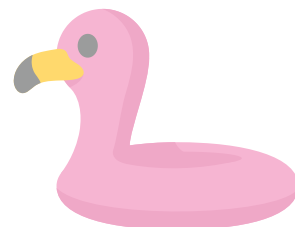
Seadas di formaggio acidulato
con mantecato di frutta secca e miele di acacia 7 € (2-4-6-9)
Small sour cheese ravioli (Seadas) with honey and dried fruit ice cream

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



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
Trentino Alto Adige
Trentino Alto Adige
Francia
Francia
Francia
Francia
Francia
Francia

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

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

Lombardia-Franciacorta
Lombardia-Franciacorta

Berlucchi 61 Extra Brut
Berlucchi 61 Rosé

Berlucchi
Berlucchi

375ML

25 €
25 €

BIANCHI

SARDEGNA

DENOMINAZIONE

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

NOME

Terra e mare
Bianco Smeraldo
Karagnanj
Katala
S'elegas

CANTINE

Un mare di vino
Un mare di vino
Tondini
Tondini
Argiolas

75CL

28 €
32 €
28 €
33 €
18 €





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 IGT biologico
Vermentino di Gallura DOCG
Vermentino di Gallura DOCG
Vermentino IGT
Vermentino IGT
Cannonau IGT

NOME

Karmis
Costa Turchese
Funtana Liras Oro
Vign'angena
Capichera Classico
Kenalia
Petrizza
Masone Mannu "Undici" biologico
Sienda
Fiori del Sasso
Al Sol Brilla
Sicut'erat
Gioias

CANTINE

Contini 24 €
A&L-Anfonella Lupacciolu 32 €
Cantina Verm. Monti 25 €
Capichera 64 €
Capichera 76 €
Tenute Faladas 26 €
Masone Mannu 24 €
Masone Mannu 23 €
Cantina Mura 33 €
La Contralta 36 €
La Contralta 55 €
La Contralta 55 €
F.Ili Puddu 26 €

75CL

Vermentino di Gallura DOCG
Vermentino di Gallura DOCG
Vermentino di Gallura DOCG
Vermentino di Gallura DOCG
Isola dei Nuraghi

Terra e mare 50 cl
Terra e mare 375 ml
Funtana Liras Oro 375 ml
Petrizza 375 ml
Karmis 375 ml

Un Mare di Vino 20 €
Un Mare di Vino 16 €
Cantina Verm. Monti 17 €
Masone Mannu 13 €
Contini 13 €

37,5-50 CL

NAZIONALI

REGIONE

Abruzzo
Abruzzo
Abruzzo
Trentino Alto Adige
Friuli
Friuli

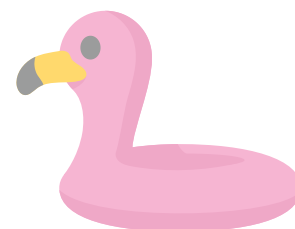
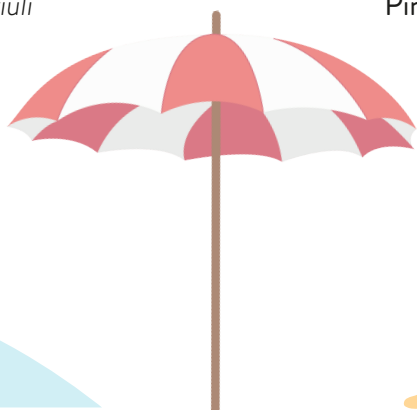
NOME

Pecorino IGP
Pinot Grigio IGP
Passerina IGP
Gewürztraminer Cros del Mont 2021
Sauvignon 2022
Pinot Grigio

CANTINE

Tenuta Ulisse 25 €
Tenuta Ulisse 30 €
Tenuta Ulisse 25 €
Cantina Pravis 28 €
Azienda Agricola Skok 28 €
Azienda Agricola Skok 28 €

75CL



ROSSI

SARDEGNA

DENOMINAZIONE

Nieddera IGT
Sangiovese
Cannonau di Sardegna DOC
Monica DOC
Isola dei Nuraghi IGT
Nepente Oliena Cannonau Riserva DOC
Nepente Oliena Cannonau Riserva DOC
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

NOME

Barrile
Keluna
L'ora Grande
Perdera
Turriga
Carros Biologico
Pro Vois Biologico
Su Mere
Oltremare
Nero Smeraldo
Rocca Rubia
Terre Brune
Cagnulari
Montessu
Barrua
Luzzana
Assaje
Ai Posterì
Millant'anni

CANTINE

Contini 59 €
Tenute Faladas 26 €
La Contralta 42 €
Argiolas 17 €
Argiolas 110 €
F.Ili Puddu 27 €
F.Ili Puddu 65 €
Un Mare di Vino 150 €
Un Mare di Vino 65 €
Un Mare di Vino 33 €
Santadi 31 €
Santadi 76 €
Cherchi 27 €
AgriPunica 39 €
AgriPunica 65 €
Cherchi 38 €
Capichera 76 €
Murales 110 €
Murales 96 €

DENOMINAZIONE

Cannonau di Sardegna
Isola dei Nuraghi
Isola dei Nuraghi
Carignano del Sulcis DOC

NOME

Sartiglia 375 ml
Korem Rosso 375 ml
Luzzana Rosso 375 ml
Rocca Rubia 375 ml

CANTINE

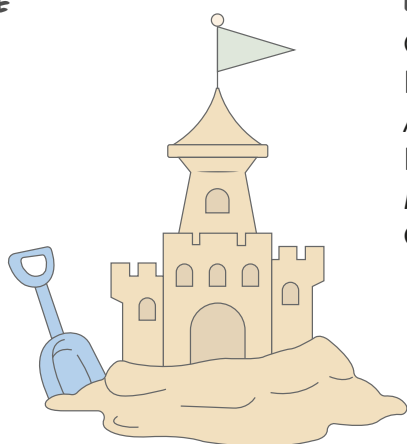
Contini 12 €
Argiolas 23 €
Cherchi 22 €
Santadi 17 €

37,5-50 CL

NAZIONALI

REGIONE

Toscana
Piemonte
Veneto
Piemonte
Friuli
Veneto



NOME

Ornellaia
Barolo Serra Lunga d'Alba
Amarone della Valpolicella Classico
Barbaresco Pian Cavallo 2017
Merlot 2020
Costasera Amarone Valpolicella DOCG

CANTINE

Ornellaia - Antinori 350 €
Fontana Fredda 80 €
Nepos Villae 72 €
Negro Giuseppe 86 €
Skok 28 €
Masi 80 €

75CL

ROSÉ

SARDEGNA

DENOMINAZIONE	NOME	CANTINE	75CL
Colli del Limbara	Iskentu	Tenute Faldas	28 €
DOC Rosato Cannonau	Birai DOC	F.Ili Puddu	26 €

I CALICI DEL DOPO PASTO

SARDEGNA

REGIONE	NOME	CANTINE	
Sardegna	Vernaccia di Oristano DOC Riserva	Contini	18 €
Sardegna	Latinia	Santadi	14 €
Umbria	Montefalco Sagrantino	Caccia Diavoli	10 €

DISTILLATI & DIGESTIVI

NAZIONALI & INTERNAZIONALI

REGIONE	NOME	CANTINE	
Filipine	Rum Don Papa Baroko	Don Papa	15 €
Italia	Selezione di Grappe	Mazadro	7 €
Veneto	Grappa di Chianti	Frattina	10 €
Scozia	Chivas Regal Scotch Whisky 18 years	Chivas Regal	10 €
Sardegna	Mirto	Leni	5 €
Sardegna	Limoncello	Leni	5 €
Molise	Cynar	Cynar	5 €
Sicilia	Averna	Averna	5 €
Lombardia	Amaretto di Saronno	Illva Saronno	5 €
Germania	Jägermeister	Jägermeister	5 €
Calabria	Vecchio Amaro del Capo	Amaro del Capo	5 €
Bologna	Montenegro	Montenegro	5 €