



AQUATICA

RISTORANTE

Guarda quì i nostri fuori menù
Look at our off-menu items here





Per iniziare Appetizers



Insalatina di astice salsa guacamole, erbe fresche 🦞
Lobster salad

euro 23

Polpo alla plancia su crema di patate al limone 🐙
e barbabietola e olio al prezzemolo

euro 22

Roasted Octopus tentacle on lemon and beetroot potato cream and parsley oil

Baccalà mantecato, salsa bottarga e cipolla croccante 🐟 🥛 🌾
Creamed cod fish, bottarga sauce and crispy onion

euro 20

Gambero rosso in crosta di carasau e salsa aioli 🦞 🌾
Red prawn in carasau crust

euro 20

Tagliatella di calamaro, gazpacho, zucchine croccanti 🐙
in osmosi e olio al prezzemolo

euro 20

Squid tagliatelle on crunchy zuchinis gazpacho and dried tomato

Tartare di tonno, olio evo e dadolata di melone condito 🐟
Tuna tartare (Oil evo, lemon, salt and pepper

euro 23

Polpo e melanzane in agliata 🐙 🌾
Roasted Octopus with eggplant in garlic sauce

euro 20

Crudo di gambero rosso 🦞
Red prawn raw/a piece

euro 5 cad

Crudo di scampi 🦞
Imperial langoustine raw/a piece

euro 8 cad

Ostriche 🦪
Oysters/a piece

euro 4 cad





La Pasta

First dishes

La Fregola 🐟🦑🦐🌾 euro 22

Fregola Sarda in salsa di mare
Typical Sardinian pasta with seafood

La Casareccia 🐟🦑🌾 euro 22

Crema di piselli, calamaro, seppia, cozze, pomodorini e pane croccante
Peas cream, squid, cuttlefish, mussels, cherry tomatoes and crispy bread

Lo Scialatiello 🦑🌾 euro 28

Pasta fresca e salsa d' Astice pomodorini pachino
Fresh pasta with lobster and pachino tomatoes

La fregola a tutto gambero 🐟🌾🦑 euro 25

Fregola sarda con gambero rosso, bisque di gambero crema di gambero
Typical Sardinian pasta with prawn

I Culurgiones fritti 🌾🥛 euro 20

Pasta fresca salsa di pomodoro e crema di pecorino
Fresh fried pasta with tomato sauce and pecorino cream

Maccarones de Punzu 🌾🥛 euro 18

Pasta fresca salsiccia sarda salsa di pomodoro e pecorino
Fresh pasta Sardinian sausage tomato sauce and pecorino cheese










Per seguire Second courses

Filetto di pescato in crosta di pane aromatizzato
il suo fondo e verdure ripassate  
Fish fillet in bread crust

euro 22

Tonno panato al sesamo in salsa teriyaki    
Tuna in teriyaki sauce

euro 22

Fritto di calamari, misticanza e salsa aioli  
Fried squids

euro 20

Calamaro grill, misticanza e salsa romesco 
Grill squids

euro 20

Pescato del giorno 
Catch of the day/hectogram

euro 8 hg

Aragosta 
Lobster/hectogram


euro 18 hg

Astice blu 
Blue lobster/hetogram

euro 15 hg

Vitello tonnato, crema d'uovo marinato e salsa tonnata   euro 20
Veal with tuna sauce

Per accompagnare Side dishes

Tortino di melanzana alla Parmigiana 
in salsa agliata e crema di pecorino
Eggplant parmesan cakes, garlic souce and pecorino cream

euro 18

Formaggio arrostito su crostone di pane  
Roasted cheese on crispy bread

euro 10

Patate al forno
Baked potatoes

euro 7

Patate bravas 
Fried chips

euro 7

Insalata mista di stagione
Mixed salad

euro 7

Coperto - Covered euro 2,5

Dolci e frutta

Dessert and Fruit



Tiramisù 🌾 🥛 🔥
Tiramisù

euro 7

Seadas al Miele o Zuccherò 🌾 🥛
Sardinian fried pastry filled with Pecorino cheese

euro 7

Bavarese yogurt ai frutti di bosco 🥛
Bavarese yogurt with berries

euro 7

Crema Catalana 🥛
Catalan cream

euro 6

Bibite

Soft drink

Birra cl 0,33 (gluten free - no alcohol e Corona)
Beer cl 0,33

euro 4,5

Birra cl 0,33
Beer cl 0,33

euro 4

Bibite in lattina cl 0,33
Soft drink

euro 3,5

Amari
Bitters and liqueurs

da euro 4

Acqua nat - gas cl 0,66
Water

euro 2,5

Caffè
Coffee

euro 2

* Per il vino al calice rivolgersi al personale di sala



Coperto - Covered euro 2,5



Allergeni

Allergens

* In caso di non reperibilità di prodotto fresco, garantiamo un prodotto surgelato e opportunamente trattato, e fornito dai migliori fornitori locali. In caso di dubbi riguardo eventuali allergie ad alcuni specifici prodotti, potete rivolgervi allo staff che è preparato per fornirvi qualunque informazione a riguardo.

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti dell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze". Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

* in case of unavailability of fresh product, we guarantee a frozen product and suitably treated, and supplied
By the best local suppliers. In case of doubts regarding any allergies to some specific products, you can contact the staff who is prepared to provide you with any information about it.
Information to customers concerning the presence in foods of ingredients or technological adjuvants considered allergens or their derivatives.



CRUSTACEAN
CROSTACEI



SESAME
SESAMO



NUTS
FRUTTA
A GUSCIO



GLUTEN



EGG
UOVA E
DERIVATI



FISH
PESCE



SHELLFISH
MOLLUSCHI



MUSTARD
MOSTARDA



CELERY
SEDANO



PEANUTS
ARACHIDI E
DERIVATI



MILK
LATTE E
DERIVATI



SULPHITE



SOYA



LUPINS
LUPINI