



AQUATICA

RISTORANTE





Per iniziare Appetizers



Insalatina di astice, salsa guacamole, erbe fresche. 🌱 🍷 🌿 euro 23
Lobster salad, guacamole sauce, fresh herbs

Carpaccio di pesce del giorno, ceviche,
crema di parmigiano. 🐟 🍷 🥛 euro 22
Fish of the day carpaccio, ceviche, parmesan cheese cream

Polpo alla placia su crema di patate al limone
e barbabietola, olio al prezzemolo. 🦑 🥛 euro 22
Grilled octopus, beetroot and lemon potato cream.

Panzanella di pane barchittas, gazpacho, datterini,
agretto di carote e cipolla rossa,
emulsione alle erbe. 🌾 🥬 🍷 🌿 euro 18
Typical Sardinian crispy bread, gazpacho, datterini tomatoes.
Carrots and red onions pickled

Foie gras, pan-brioche tostato, chutney di pomodoro 🥛 🍷 🌾 euro 18
Pan-fried foie gras, toasted pan-brioche, tomatoes chutney

Scampo marinato al limone, mousse al cavolfiore
gel di agrumi e erba cipollina 🥛 🦀 euro 23
Lemon-marinated scampi, cauliflower mousse

Crudo di gambero rosso. 🦀 euro 6 cad
Red prawn raw/a piece

Crudo di scampi 🦀 euro 8 cad
Imperial langoustine raw/a piece

Ostriche 🦪 euro 5 cad
Oyster raw/a piece



















La Pasta

First dishes

Fregola, polpo, seppia, cozze, vongole, gambero rosso      euro 25
Typical sardinas pasta with mixed seafood

Tagliolino al nero di seppia, crudo di gambero rosso,        euro 25
Squid ink tagliolino fresh pasta, red prawn raw, burned licorice powder, saffron cream

Culurgiones di patate e menta fritto, crema di melanzana,    euro 22
spuma di burrata, datterino confit, tuille di parmigiano,
olio al basilico
Fried sardinian hand-made ravioli filled with potato and mint, aubergine cream, burrata cheese foam, confit cherry tomatoes, parmesan tuille, basil oil

Pacchero al ragout di agnello, crema di ovinforth      euro 22
Fresh egg pasta with lamb ragout, sardinian blu cheese cream

Spaghettono con crema di pane pistoccu,      euro 25
vongole, crumble di bottarga
Spaghettono pasta, sardinian bread cream, clams, grey mullet roe







Per seguire Second courses



Pescato del giorno 🐟

Fish of the day

euro 9 hg

Rombo CBT, piselli, bietola, aglio nero,
olio al finocchietto di mare 🐟 🌿

Turbot cooked on a low temperature, chard,
fermented black garlic, sea fennel oil

euro 28

Sella di coniglio CBT ripiena in salsa alla cacciatora,
fondente di sedano rapa, terra di cacao affumicata,
succo di cannonau 🍷 🐰 🍷

Saddle of rabbit cooked on a low temperature in cacciatora sauce,
celeriac fondant, smoked cocoa crumble, cannonau red wine sauce

euro 28

Melanzana Nekkaido, burro di arachidi,
sesamo e cipollotto 🍷 🐰 🍷 🌿 🌿

Nekkaido eggplant, peanut butter, sesame seeds, and spring onions

euro 18

Tonno panato al sesamo in salsa teriyaki 🐟 🌿 🍷 🌿

Tuna in teriyaki sauce

euro 22

Dolci e frutta

Dessert and Fruit



I dolci dello chef

Tiramisú al mirto 🌿 🥛 🍷 euro 10
Myrtle tiramisú

Lingotto di ricotta e pere alla vaniglia, euro 10
chantilly al cioccolato al latte 🌿 🍫 🥛
Cow ricotta cheese and pears cake, milk chocolate chantilly

Tortino al cioccolato fondente e noci, euro 10
terra di cioccolato, coulis di fragola 🍷
Chocolate and walnuts cake, cocoa crumble, strawberries coils.

Il dolce della tradizione

Seadas al Miele/Zucchero 🌿 🥛 euro 8
Sardinian fried pasty filled whit Pecorino cheese
whit Honey or Sugar

Bibite

Soft drink

Birra Titus cl 0.50 bionda / rossa euro 12
Beer cl 0,50

Birra Bam cl 0.75 Semidano / Bovale euro 15
Beer cl 0,50

Bibite cl 0,33 euro 4
Soft drink

Amari da euro 4
Bitters and liqueurs

Acqua nat - gas cl 0,66 euro 3
Water

Caffè euro 2
Coffee

Per il vino al calice rivolgersi al personale di sala

Coperto - Covered euro 3



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