

Ciao, e innanzitutto grazie di essere qui. Nel scegliere le ricette di questo menù sono partito dalla mia terra. La Sardegna. È stato facile perché questa terra regala materie prime dai sapori unici, mediterranei, baciati dal sole. Il resto lo farà la mia fantasia, la mia abilità e la mia passione infinita per la cucina. Spero di portarvi con me in questo viaggio del gusto.

Chef Executive – Walter Sechi

Per cominciare

OCTOPUS

ALLERGENI: 1 6 9 11 14

Polpo del golfo croccante al profumo di timo e giardinetto di verdure di stagione in crema – 13,00

POLPETTA MON AMOUR

ALLERGENI: 3 7 14

Delicate polpette di calamaro fresco con riduzione Yougurt al limone di sardegna – 12,00

SPADACCINO

ALLERGENI: 4 7

Spada fresco avvolto con melanzana di campo in un cuore di formaggio caprino – 14,00

CRUDITÀ

ALLERGENI: 2 4 14

Il meglio dei crostacei e molluschi del nostro mare servito su alzata straripante di ghiaccio – 3,00 al pz

VIAGGIO PER MARE

ALLERGENI: 1 6 9 11 14

Percorso di antipasti caldi e freddi selezionati dallo Chef, un vero viaggio del gusto – 25,00 (min 2 pax)

— IL MEGLIO SCELTO PER VOI —

CAPRESE DI MARE

ALLERGENI: 4 7

Caprese rivisitata alla bottarga di muggine di Rocca e bufalina Campana DOP – 13,00

TORTINO ALLA WALTER

ALLERGENI: 1 14

Tortino di polipo lessato con patate di campo in crosta di pane artigianale – 13,00

IL MIO SALMONE

ALLERGENI: 1 4

Salmonese norvegese marinato a secco accompagnato da purea di carote – 14,00

GERMOGLI DI TONNO

ALLERGENI: 1 4 6 7 9 11

Carpaccio artigianale di tonno con ripieno di crema di patate e ventaglio di germogli – 14,00

La pasta

ASTICE

ALLERGENI: 1 2 12

Pasta fresca artigianale servita con la morbida polpa dell'astice in una salsa di pomodoro – 20,00

RISOTTANDO

ALLERGENI: 2 8 12

Risotto alla crema di scampi del golfo e pistacchi di Bronte – 14,00

BOTTARGA

ALLERGENI: 1 4 14

Linguine trafilate al bronzo, vongole, polvere di Bottarga di muggine di Rocca – 14,00

IL RAVIOLO

ALLERGENI: 1 2 7 12 14

Ravioli di pasta fresca con cuore di ricotta in salsa ai frutti di mare – 13,00

FREGULA ANTICA RICETTA

ALLERGENI: 1 2 12

Come l'antica ricetta, fregola tostata risottata con scampi e gamberi cotta lentamente in Vermentino – 15,00

TAGLIATELLE AL CANNONAU

ALLERGENI: 1 12

Antica ricetta del centro Sardegna, sugo di ghisadu di con riduzione di Cannonau di Jerzu – 13,00



1. Glutine
Gluten



2. Crotacei
Crustaceans



3. Uova
Eggs



4. Pesce
Fish



5. Arachidi
Peanuts



6. Soia
Soya



7. Latticini
Milk



8. Frutta a guscio
Tree nuts



9. Sedano
Celery



10. Senape
Mustard



11. Sesamo
Sesame



12. Anidride Solforosa
e Solfiti
Sulphites



13. Lupini
Lupin



14. Molluschi
Molluscs

Pesce & Co

IL TONNO

ALLERGENI: 1 4

Tagliata di tonno del mediterraneo su letto di pane carasau – 14,00

GUAZZETTO

ALLERGENI: 2 4 12 14

Originale ricetta sarda di pesce fresco in guazzetto rosso di frutti di mare – 6,00 (l'etto)

IL MAIALINO

ALLERGENI: 7 8 12

Tenero filetto di maialino sardo con salsa di pistacchi di Bronte e Zafferano di Sardegna – 13,00

AL SALE

ALLERGENI: 4

Pesce fresco a scelta del nostro mare avvolto e cotto al forno in crosta di sale marino – 7,00 (l'etto)

ASTICE ALLA DARSENA

ALLERGENI: 2 9

Rivisitazione dello chef di catalana con astice sbollentato patate di campo, sedano e pomodorini – 10,00 (l'etto)

LEGGERI MA FRITTI

ALLERGENI: 1 2 4 14

Leggera e croccante frittura di prodotti freschi del nostro golfo – 14,00

Veganità

SFORMATO DI PUREA DI MELANZANE

– 8,00

ALLERGENI: 1

SPIEDINI DI VERDURE DORATE

– 8,00

PASTA FRESCA ALLE VERDURE IN AGRODOLCE

– 12,00

ALLERGENI: 1

RISOTTO AL PESTO SARDO

– 13,00

STUFATO DI ZUCCHINE DELLA NURRA COTTE AL FORNO

– 12,00

ALLERGENI: 1 7

Accompagnano

PATATE NOVELLE TAGLIATE A MANO

– 6,00

ALLERGENI: 1

VERDURE DI STAGIONE IN PINZIMONIO

– 6,00

BUFALA CAMPANA DOP 250GR

– 12,00

ALLERGENI: 7

ASSAGGIO DI PECORINO

Pecorino sardo con miele di Sardegna e confetture

– 10,00

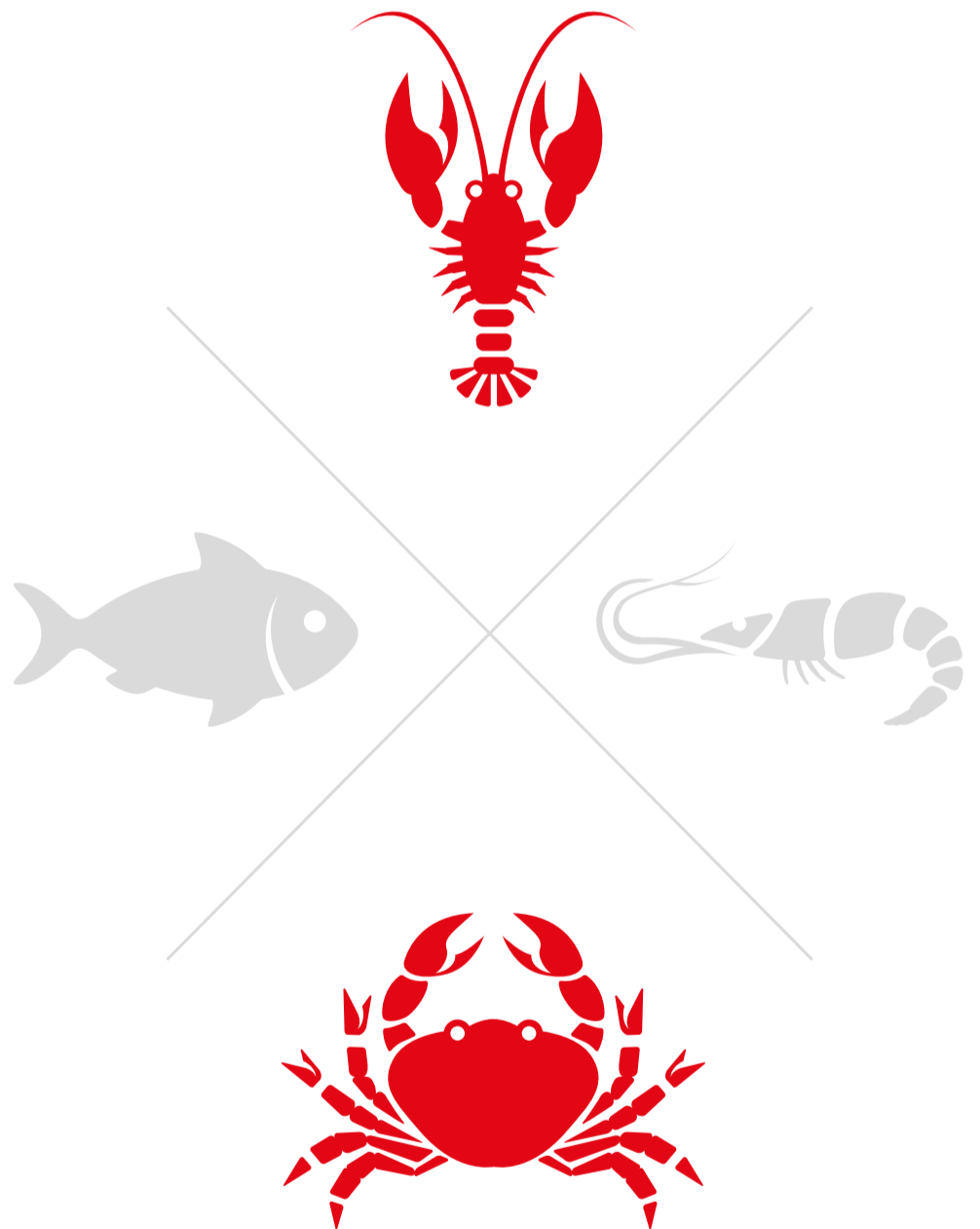
ALLERGENI: 7

SUA MAESTÀ IL PECORINO

Assaggio di formaggi pecorino sardo da diverse zone del centro Sardegna

– 16,00 (min 2 pax)

ALLERGENI: 7



GUIDA SUL NUOVO REGOLAMENTO (UE) 1169/2011

Relativo alla Informazione al consumatore sugli allergeni presenti negli alimenti venduti o somministrati sfusi, non confezionati

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, ha come obiettivo quello di garantire ai cittadini il diritto ad una informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti.

Tale Regolamento in applicazione dal 13 dicembre 2014, impone l'obbligo di segnalazione di ingredienti potenzialmente dannosi per i soggetti affetti da allergie e/o intolleranze alimentari, introducendo una lista di sostanze e prodotti considerate allergeniche e l'aggiornamento del manuale HACCP.

Tali sostanze e prodotti saranno da dichiarare obbligatoriamente sia in etichetta per quanto riguarda gli alimenti confezionati sia per gli alimenti non confezionati ossia somministrati o venduti sfusi o preincartati.

Con questo Manuale si prefigge lo scopo di fornire a tutti gli operatori del settore alimentare tutti gli strumenti utili per dissolvere dubbi e incertezze e per assolvere nel modo più semplice e corretto al Regolamento.

IL NUOVO REGOLAMENTO

Il 13/12/2014 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 1169/2011 che raccoglie in un unico testo le norme in tema di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari, etichetta nutrizionale e informazione sulla presenza di ingredienti allergenici.

Tale Regolamento riguarda, oltre ai prodotti confezionati, tutti gli alimenti e cibi venduti e/o somministrati al consumatore finale "sfusi", non confezionati, ossia senza preimballaggio o preincartati al momento della vendita su richiesta dello stesso consumatore.

Le informazioni obbligatorie dovranno essere apposte in un punto evidente al consumatore finale in modo da essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.

Tra le informazioni obbligatorie del Reg. (UE) 1169/2011 da fornire al consumatore, non vi è solamente l'elenco degli ingredienti come già previsto, ma anche di qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata.

Questi 14 ingredienti/sostanze/prodotti che provocano allergie o intolleranze, assieme agli ingredienti introdotti negli alimenti come i coadiuvanti tecnologici e gli additivi, rappresentano nell'Unione Europea le cause più comuni o gravi di ipersensibilità alimentare.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (D); b) maltodestrine a base di grano (D); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (D); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.