

Dulchémente

R I S T O R A N T E

Antipasti

CASCATA DI CRUDO SMALL/LARGE	€ 25 / € 35
ostriche, tartufi, gamberi rossi e viola, scampi, tartare e condimenti aromatici <i>oysters, venus clams, red and imperial prawns, langoustines, fish tartare and seasonings</i>	
TARTARE DI PESCATO	€ 16
misticanza e germogli, salsa agli agrumi e alla soia <i>fresh fish tartar, fresh salads and sprouts, citrus and soy sauce</i>	
CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI	€ 20
crema al gorgonzola, fiori di zucca e emulsione al corallo <i>raw red prawns, gorgonzola cream, zucchini flowers and coral emulsion</i>	
QUASI A CRUDO	€ 18
scampi affogati nel loro brodetto bollente, pesce scottato, erba cipollina <i>raw langoustines drowned in their hot broth, seared fish, chives</i>	
CALAMARI E BOTTARGA	€ 14
con insalata di finocchi e profumo di anice <i>squid salad with thin fennels, anise scent and bottarga</i>	
POLPO AFFOGATO	€ 15
salsa al Cannonau, polenta bianca gratinata <i>octopus stew with Cannonau sauce, white polenta au gratin</i>	
CARPACCIO DI MANZO	€ 14
senape rustica, scaglie di parmigiano 30 mesi e fiore di capperi <i>beef carpaccio, 30 months-aged Parmesan flakes, wholegrain mustard, caper flowers</i>	
TAGLIERE DELLA MEMORIA	€ 12
salumi e formaggi nobili dalla Valtellina e dalla Sardegna con le nostre composte <i>selection of noble cheeses and cold cuts from Valtellina and Sardinia, with our compotes</i>	

Primi

GREEN FREGOLA	€ 22
<i>fregola artigianale alle alghe marine, vellutata di spinaci, scampi e calamaretti</i> <i>seaweed handmade fregola, spinach velouté, langoustines and baby squids</i>	
TAGLIOLINI AL CAPPONE	€ 22
<i>basilico fresco e profumo di limone</i> <i>tagliolini with red gurnard sauce, fresh basil and lemon scent</i>	
PACCHERI DI PRIMAVERA	€ 20
<i>ragù di crostacei, fiori di zucca, favette</i> <i>paccheri with crustacean sauce, zucchini flowers and green beand</i>	
RISOTTO MARE E CAMPO	€ 20
<i>vongole veraci, zucchine, bietole di campo, salsa crudaiola</i> <i>risotto with clams, zucchini, wild chards, liquid raw tomato sauce</i>	
SOMBRERI	€ 14
<i>ravioli di ricotta dolce, pomodoro e mentuccia</i> <i>ravioli filled with sweet ricotta, served with tomato sauce and wild mint</i>	
GNOCCHETTI VIOLA	€ 15
<i>con patate viola, burro e salvia, scaglie di ricotta mustia</i> <i>purple potato gnocchi with butter and sage, smoked ricotta flakes</i>	

Secondi

SAN PIETRO	€ 22
<i>brodetto allo zafferano, patate novelle e carciofi saltati</i> <i>John Dory fillet with saffron broth sauce, new potatoes, sautéed artichokes</i>	
TONNO ROSSO	€ 22
<i>con misticanza e germogli, salsa di agrumi e melagrana</i> <i>red tuna sliced steak, mixed salad with sprouts, citrus sauce and pomegranate</i>	
FISH BARBECUE	€ 27
<i>grigliata mista di mare e verdure, maionese artigianale e salsa verde</i> <i>mix of grilled fishes and seafood with vegetables, homemade mayo and green sauce</i>	
ZUPPA DI MARE ALLO ZAFFERANO	€ 25
<i>zuppa di pesci, gamberi e conchiglie, servita con crostoni di pane</i> <i>soup of fish with saffron, shellfish and crustaceans, served with toasted bread</i>	
FRITTO DEL PESCATORE	€ 22
<i>cozze, calamaretti, triglie, seppiette e carciofi fritti, con salse assortite</i> <i>frying of baby squids, cuttlefish, mussels, red mullet and artichokes, assorted sauces</i>	
BLACK ANGUS	€ 28
<i>filetto alla griglia, riduzione al Cannonau, patate al forno</i> <i>black angus fillet, Cannonau wine reduction, roasted potatoes</i>	

Pescato del Giorno

ARAGOSTA DI SARDEGNA
Sardinian spiny lobster

ASTICE DI SARDEGNA
Sardinian lobster / Langouste

GAMBERI ROSSI E VIOLA DI CANNIGIONE O LA CALETTA
Red prawns or imperial prawns from Cannigione or La Caletta

SCAMPI E SCAMPONI DI CANNIGIONE O LA CALETTA
Scampi / langoustines from Cannigione or La Caletta

CALAMARI E SEPIE LOCALI
Local squids and cuttlefishes

PESCATO DEL GIORNO
Freshly caught fish

OSTRICHE LOCALI
Local oysters

TARTUFI DI MARE DEL NOSTRO GOLFO
Local venus clam

Informiamo la gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Dolcemente in fondo . . .

SFERAMISU'	€ 12
cioccolato, mascarpone, vaniglia, cuore liquido al caffè <i>spheramisù: chocolate, tiramisù cream, liquid coffee core</i>	
TORTINO AL PISTACCHIO (15 min.)	€ 12
pistacchio di Bronte, cioccolato bianco, frutti rossi, gelato al miele <i>bronte pistachio flan, white chocolate, raspberries, honey ice-cream</i>	
SFUMATURE DI ROSSO	€ 12
mousse fragola e lampone, meringa, melograno e sorbetto <i>strawberry and raspberry mousse, meringue, pomegranate and sorbet</i>	
CANNOLO CROCCANTE	€ 12
ricotta agli agrumi, caramello al miele, arancia e vaniglia, pistacchi e crumble al cocco <i>crunchy rolls with ricotta filling, citrus ricotta, honey and vanilla caramel, orange, pistachios and coconut crumble</i>	
CARPACCIO DI ANANAS	€ 10
marinato al pepe rosa e zenzero, gelato artigianale, frutti di bosco <i>marinated pineapple, pink pepper, ginger, homemade ice-cream, wild berries</i>	
FRESCHEZZA	€ 10
tris di sorbetti artigianali alla frutta, con frutta fresca <i>homemade fruit sorbet trilogy with sliced fruits</i>	

