

Luigi Pomata

IMPORTANTE: Tutti i tavoli sono disposti in modo che garantiscano la distanza di 1 metro tra di essi.

E' responsabilità individuale dei clienti seduti allo stesso tavolo valutare che essi stessi siano persone non soggette al distanziamento interpersonale stabilito dalla Disposizione Vigente Secondo il Protocollo di sicurezza e anticontagio COVID-19.

Antipasti

La nostra Parmigiana di melanzane sfogliate agli affumicati di mare con riduzione di pomodoro, mozzarella, polvere di melanzana e pesto di basilico	€ 18,00
Seppia sporca spuma di zucca, nocciole, caviale di pompelmo e meringa al nero di seppia	€ 18,00
✓ Pizzaiola vegetariana di carasau con verdure infornate, mozzarella di pecora su pesto di basilico, capperi, olive croccanti e crema di verdure	€ 15,00
Polpo arrostito in salsa di pesce leggermente piccante, crema di patate al limone, scalogni al caffè e colatura di casizolu	€ 19,00
Il Nostro fritto di pesce con verdure, filetti di pesce, gamberi e la nostra maionese al wasabi	€ 22,00
La scatoletta della nostra riserva di Tonno all'olio accompagnata da pomodorini	€ 20,00
La scatoletta della nostra riserva di Ventresca all'olio accompagnata da pomodorini	€ 30,00
La scatoletta della nostra riserva di Tarantello all'olio accompagnata da pomodorini	€ 35,00

Antipasti Crudi

Girotonno, 6 tagli di Tonno Rosso in varie declinazioni:

Carpaccio di filetto e salsa all'acqua di mare - Tartara con spuma di mozzarella, capperi croccanti e uova di pesce - Diaframma in crosta alle erbe e crema di kefir - Reale in crosta di pepe limonato e salsa agli agrumi - Carpaccio di ventresca, gelatina al martini dry e salsa all'arancio - Testa in cassetta con mayo al wasabi	€ 30,00
Battuto di gambero imperiale, uovo cotto a bassa temperatura e tartufo di Laconi	€ 22,00
Tartara di tonno rosso battuta a coltello su spuma di mozzarella, capperi croccanti e uova di pesce	€ 20,00
Carpaccio di pesce bianco, mayo di vongole, paprica affumicata, chutney di pompia, crumble di frutta secca	€ 20,00
Gambero crudo	€ 5,00 al pezzo
Scampo crudo	€ 7,00 al pezzo

Primi

Pansotti di pasta fresca ripieni di carciofo spinoso, salsa al vermentino, scampi al lime, bottarga di tonno	€ 19,00
Fregola artigianale cotta come un risotto sfumata al mirto con pesce cappone, cavolo nero, pinoli tostati e pane alla colatura	€ 19,00
Tagliolini di pasta fresca con la crudaiola di Gamberi Rossi uova di pesce, pomodorino infornato, basilico e limone	€ 22,00
Linguine alla "Nicolo" in carta dal 1973 con la Nostra Riserva di Tonno all'olio, capperi Selargini, olive, pecorino giovane e buccia di limone	€ 20,00
Carbonara di mare: spaghetti di pasta all'uovo con pancetta di tonno, cozze, gamberi e uovo pastorizzato con acqua di cozze	€ 20,00
✓ Cassulli "Gnocchetti" di Semola alla Carlofortina pesto di basilico, pomodoro e parmigiano	€ 14,00

Il prezzo di una mezza porzione è ridotto del 35% rispetto al prezzo di una porzione intera. Coperto, Pane di nostra produzione, Acqua microfiltrata inclusi nel prezzo. Servizio 8%

Tutte le pietanze elencate nel menu possono contenere tracce di: cereali, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, frutta con guscio, sedano, semi di sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa, solfiti, senape.
- In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale di servizio il libro degli allergeni -

Su disposizione del Ministero della Salute "Regolamento CE n. 853/2004" tutto il pesce servito è abbattuto da -20°C a -197°C. In assenza di prodotti freschi vengono utilizzati prodotti surgelati.

Secondi

Ventresca di tonno rosso in crosta di pane al prosciutto, bietoline ripassate crema di erbe aromatizzate al wasabi	€ 28,00
Filetto di Tonno Rosso con scaloppa di foie gras, melanzane al limone e salsa al cannonau	€ 32,00
Zuppetta di pesce misto sfilettato in crosta di pane carasau, con taboulè di Cous Cous, filetti di pesce, cozze, gamberi, verdure e buccia di limone	€ 30,00
Triglia in crepinette farcita di patate, cavolo soffocato e fondo di triglia	€ 28,00
Baccalà delle Isole Lofoten in pastella, cime di rapa, crema di latte e mostarda di agrumi	€ 28,00
Filetto di Manzo Sardo lisciato all'olio, il suo fondo di cottura alla liquirizia, carciofi arrostiti	€ 28,00
Maialino da latte cotto 48 ore a 68° con millefoglie di patate, il suo sugo d'arrosto, grue di cacao	€ 26,00

Menù Degustazione

La mia è una cucina contemporanea che guarda al futuro senza mai dimenticare le sue origini, valorizzando i prodotti del territorio

"A MANO LIBERA"

8 portate

Aperitivo da mangiare con le mani

Carpaccio di pesce bianco

maio alle vongole, mostarda di agrumi, crumble di frutta secca

Seppia sporca

nocciole, spuma di zucca, caviale di pompelmo, meringa al nero

Tagliolino con crudaiola di gambero rosso

tartufo di Laconi, datterino appassito limone e uova di pesce

Fregola con salsa chiara di pesce Cappone

Cavolo nero, pinoli e pane aromatizzato alla colatura

Triglia in crepinette

Farcita di patate, cavolo soffocato e fondo di triglia

Pre dessert

White

Piccola Pasticceria

€ 75,00

Costo per persona servito uguale per tutto il tavolo

Supplemento per "La Giostra" € 15,00 a coppia

"IL TONNO DALLA TESTA AI PIEDI"

8 portate

Aperitivo da mangiare con le mani

Trilogia del Tonno crudo

Con le sue salse in accompagnamento

Era una Parmigiana

sfoglia di melanzane, crema di tonno affumicato, datterini e mozzarella

Pansotti ripieni di Carciofo spinoso

salsa al vermentino, scampi al lime, bottarga di tonno

Riso carnaroli dell'Oristanese

con il 5/4 di tonno, formaggio d'asina, infuso di bottarga e limone

Tonno brasato

pepe orientale, sugo d'arrosto, cime di rapa e aglio nero fermentato

Pre dessert

Caco

Piccola Pasticceria

€ 75,00

Costo per persona servito uguale per tutto il tavolo

Supplemento per "La Giostra" € 15,00 a coppia

Dessert & Formaggi

"La Giostra" al cioccolato (Omaggio ad "Alinea" Chicago)

con mousse ai vari cioccolati, creme e salse, pane croccante e zuccherini per due persone impiattato al Tavolo

€ 35,00

Tortino al cioccolato dal cuore morbido

con salsa ai frutti rossi, gelato al pistacchio

€ 12,00

Cannoli di pasta fillo

farcati con spuma di ricotta di pecora, le salsine in abbinamento e gelato al fior di latte

€ 12,00

Il nostro Birramisù

con crema al caffè-birra, spuma di mascarpone, cialda al cacao e gelato al cioccolato

€ 12,00

Caco

cioccolato al lime, crumble alle castagne, e gelato alla liquirizia

€ 12,00

White

Biscotto all'anice, crema ricca, gelato alla mandorla e salsa al filu e ferru

€ 12,00

Composizione di frutta fresca

con centrifugato di fragole e gelato al limone

€ 10,00

Gelato di nostra produzione: (la Pallina)

Pistacchio, Cioccolato, Fior di latte, Caramello salato e Limone

€ 3,00

Il Nostro sorbetto al limone

€ 5,00

Selezione di formaggi con le marmellate in abbinamento

€ 15,00