LISTA DEGLI ALLERGENI:

1 Glutine e derivati
2 Crostacei e simili
3 Uova e derivati
4 Pesce e derivati
5 Arachidi e derivati
6 Soia e simili
7 Latte e derivati
8 Frutta a guscio e derivati
9 Sedano e derivati
10 Senape e derivati
11 Sesamo e derivati
12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini e simili
14 Molluschi e derivati

Per allergie o intolleranze
si prega di informare tempestivamente il personale di sala.

«A Golfo Aranci, dove l'acqua sposa la terra, il nostro chef
Roberto Pisano promuove una cucina all'insegna del mare,
nel rispetto degli ecosistemi e della biodiversità.
In cucina trovano spazio tecniche all'avanguardia
che richiedono tempo e una conoscenza approfondita
della materia prima: come la frollatura del pesce.
Ogni piatto racconta l'essenza del mare, privilegiando
i pesci negletti: specie locali, più sostenibili.
Il segreto risiede nel legame con il territorio: i vegetali
provengono dall'orto, il latte dalle nostre pecore,
il pescato è tutto di qui.
Un tempo, la zona pullulava di spigole, oggi quasi scomparse
in Sardegna e, dunque, assenti nella nostra cucina.
La nostra filosofia? Un'armonia silenziosa tra tecnica
e natura, dove la semplicità valorizza i sapori e la ristorazione
diventa un mezzo per trasmettere messaggi importanti».
- La nostra famiglia

tuffo nel blu

Percorso degustazione 5 portate

Crudo di pesce, guanciale e panissa

Calamaro e shio koji

Spaghetto freddo alla marinara di cozze

Scorfano e orto

Pre-dessert

Dessert a scelta: Merenda di mare
o
Alghe, cacao e squame

Piccola pasticceria

In aggiunta, per un minimo di due persone:
Risotto di fondale
15 a persona

Menù 90
Abbinamento 5 calici 55

I nostri menù degustazionesi intendono per l'intero tavolo

Coperto 6

profondo blu

Percorso degustazione 8 portate

Crudo di pesce, guanciale e panissa

Calamaro e shio koji

Spaghetto freddo alla marinara di cozze

Tortello ricotta nostrana e lattuga di mare

Dashi, razza e casu axedu

Scorfano e orto

Orizzonte: la quaglia incontra il mare

Pre-dessert

Dessert a scelta: Merenda di mare
o
Alghe, cacao e squame

Piccola pasticceria

In aggiunta, per un minimo di due persone:
Risotto di fondale
15 a persona

Menù 120
Abbinamento 7 calici 70