

MENU

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Pesci



La ricerca delle materie prime di altissima qualità, la dedizione, lo studio di un'intera Famiglia e del suo Staff, sono lo spirito di questo Menù.

Vi diamo il Benvenuto nel nostro Ristorante, nella nostra Casa.

Buon Appetito

RISTORANTE
Sa Cardigas
e Su Pisci

LE NOSTRE PROPOSTE DI MARE

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Pesci

PERCORSO DEGUSTAZIONE MARE “ ESSENZA ”

**Benvenuto dello Chef*

*Degustazione di Finger Food

*Cruditè con Scampo, Gambero, Ostrica e Sashimi di Salmone

*Torcetti con crema di Zucchine, Seppie, Cozze e Pancetta Tesa croccante
mantecati alla Bottarga

*Linguine al profumo di Capperò sardo e Limone con battuta di Spigola,
scalogno, stracciatella di Bufala e Uova di Lompo

*Roll di Spigola in crosta di Zucchine
con crema morbida alle Vongole

*Aragostelle alla catalana

*Degustazione della Nostra Pasticceria

70 euro a persona

*Il menù degustazione può essere ordinato se scelto da tutti i commensali dello stesso tavolo
(fatta eccezione dei bambini).*

Incluso il coperto . Esclusi: Vini , Bevande , Caffè e Amari

PERCORSO DEGUSTAZIONE MARE "SUBLIME"

**Benvenuto dello Chef*

**Degustazione di Finger Food*

**Crudità con Scampo, Gambero, Ostrica e Sashimi di Salmone*

**Lasagnetta con Seppia su vellutata di Crostacei*

**Tagliolini al Tartufo e battuta di Gamberi crudi*

**Trancio di Ricciola accompagnata da una vellutata di Carote e Carotina Baby*

**Astice alla catalana*

**Degustazione della Nostra Pasticceria*

85 euro a persona

*Il menù degustazione può essere ordinato se scelto da tutti i commensali dello stesso tavolo
(fatta eccezione dei bambini).*

Incluso il coperto . Esclusi: Vini , Bevande , Caffè e Amari

Cruditè di Mare

*Selezione di Cruditè di Mare

28 euro a persona

(minimo per 2 persone)

*Tartare di Gamberi in letto di Bufala e
gocce di dressing al Lampone

19 euro

*Battuta al coltello di Spigola, Tatin di Mela, Granita di Ricotta e gelatina alla birra

24 euro

*Sashimi di Salmone

17 euro

*Tartare di Salmone bagnata da Marinata orientale coppato con riso Basmati e
Avocado

19 euro

*Tartare di Astice su crostone di Pane al Burro Corman , Tartufo Nero e cetriolo marinato
alle erbe

31 euro

*Scampi crudi

12 euro per 100 grammi

*Ostriche

4,6 euro al pezzo

*Tagliatelle di Calamaro al Pepe Rosa su Chips di Rapa marinata e Pistacchio di Bronte

24 euro

Antipasti di Mare

*Degustazione ai Sapori di Mare

25 euro a persona (minimo per 2 persone)

*Acciughe del Cantabrico
con Crostoni di Pane e Burro Corman

16 euro

*Insalata di Mare

17 euro

*Insalata di Polpi

16 euro

*Carpaccio di Spigola in bassa temperatura
al pepe rosa e Citronette

16 euro

*Cozze alla Marinara

15 euro

*Zuppa di Cozze

16 euro

Pasta di Nostra Produzione

*Tagliolini al Tartufo e battuta di Gambero Rosso

23 euro

*Linguine mantecata al Burro salato Elle & Vire con filetti di Stracciatella di Bufala,
uova di lompo
e battuta di Gamberi Rossi

22 euro

*Linguine al profumo di Cappero sardo e Limone con battuta di Spigola,
Scalogno,
Stracciatella di Bufala e uova di lompo

20 euro

*Linguine all'Astice

25 euro

*Linguine ai Sapori di Mare

17 euro

*Spaghetti al nero di Seppia con Vongole Veraci, Crema di Burrata
e Pesto al Basilico

19 euro

*Spaghetti al nero di Seppia con Filetti di Acciughe del Cantabrico, vellutata di
pomodoro e polvere di pane

18 euro

Pasta di Nostra Produzione

*Fior di Pasta con Pesto di Carciofo, Gambero Rosso e polvere di Olive Nere
17 euro

*Torcetti con crema di Zucchine, Seppie, Cozze e guancialetto croccante,
mantecati alla Bottarga di Muggine
16 euro

*Gnocchetti con una crema di Noci e Bottarga
15 euro

Paste Ripiene

&

Risotti

*Paccheri freddi ripieni di Ricotta fresca aromatizzata alla cipolla di Tropea
con Battuta di Salmone su letto di crema di Bottarga
21 euro

*Dischi di Lasagna nera al Ragù di Seppia
su vellutata di Crostacei
20 euro

Risotto ai Sapori di Mare
18
euro

Secondi Piatti

*Roll di Spigola in crosta di Zucchine e crema morbida alle Vongole
23 euro

*Trancio di Ricciola accompagnata da una vellutata di Carote e Carotina Baby
25 euro

* Tentacolo di Polpo piastra su Parmantier all'erba Cipollina
19 euro

* Spigola cotta a Vapore con pomodori Confit
24 euro

*Dadolata di Rombo scottata al burro, spinaci al vapore e spuntoni di Ricotta fresca
25 euro

*Zuppa di Pesce deliscata accompagnata da Molluschi e Crostacei
26 euro

*Pesce alla Griglia
5 euro 100 grammi

*Pesce al Forno con Pomodori e Patate
6 euro 100 grammi

*Grigliata mista di Pesce
6 euro 100 grammi

Crostacei

*Aragostelle alla Catalana

25 euro

*Gamberoni Grigliati

12 euro 100 grammi

*Scampi alla Catalana o alla Griglia

12 euro 100 grammi

*Astice alla Catalana o alla Griglia

8,5 euro 100 grammi

*Tagliata di Astice piastrata su vellutata di Porro e Joulienne di Lattuga marinata

45 euro

*Aragosta alla Catalana o alla Griglia

17 euro 100 grammi

Fritture in Olio di Oliva

*Fritto misto

18,5 euro

*Polpo Fritto accompagnato da Crema di Patate

18,5 euro

*Fritto di Calamari e Gamberetti

18,5 euro

*Fritto di Calamari

18,5 euro

*Bocconcini fritti di Sgombro con Crema di Burrata , Pomodorini Confit e Olio al Basilico

20 euro

Contorni

*Patate fritte

5 euro

*Carciofi della Casa

7,5 euro

*Verdure miste al Forno

7,5 euro

*Insalata mista

5 euro

LE NOSTRE PROPOSTE DI TERRA

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Pesci

Crudite' di Terra

*Battuta al coltello di Filetto di Manzo

18 euro

*Battuta al coltello di Filetto di Manzo al Tartufo e salsa di Bufala

25 euro

Antipasti di Terra

*Selezione di Salumi e Formaggi

16 euro

*Stracciatella di Bufala con pomodorini freschi

11 euro

*Focaccia Home Made con Melanzane e Zucchine, Casizolu Filante e Pancetta Tesa

15 euro

Pasta di Nostra Produzione

*Linguine con crema di Melanzane, Noci, Ricotta salata e
fonduta al Gorgonzola dolce

15 euro

*Gnocchetti al Ragù bianco di Pecora,
fonduta al Pecorino e Ricotta fresca

14 euro

Paste Ripiene

*Ravioli di Patate con salsa al Pomodoro

12 euro

*Ravioli Veggy con crema di melanzane e Noci

13 euro

Selezione di Carni

*Costoletta di Vitello Frisian impanata e rosolata in Burro in chiarificato
23 euro

*Costine di Agnello con Salsa Tartufata
25 euro

*Rib Eye (Cuore di Costata) servita in Ghisa calda
6 euro per 100 grammi

*Tagliata di Controfiletto Wagyu piastrata
35 euro per 100 grammi

*Tagliata di Controfiletto di Bisonte servita in Ghisa calda
12 euro per 100 grammi

*Tagliata di Filetto di Manzo Irlandese in salsa Tartufata
22 euro

*Filetto di Manzo Irlandese alla griglia
20 euro