

CHEF LUCIANO PORTA

PRESENTA -

una sorprendente avventura tra i sapori sinceri della stagionalità,
impreziositi dal talento che conduce ai nuovi orizzonti del gusto.



SARTORIA DEL GUSTO



SEGUIAMO LA STAGIONE

le materie prime sono le protagoniste assolute
della nostra cucina che lavora su un'amabile
scoperta dell'equilibrio e sorprendenti contrasti.

www.lasartoriadelgusto.net

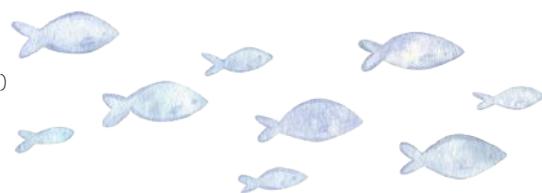
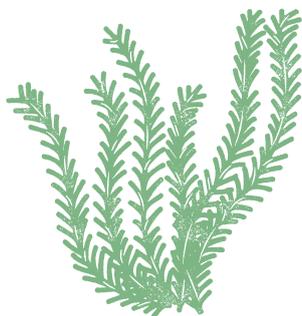


L'ACQUARIO

Aragosta Locale 17 € / 100g (1-10-12)
Local Lobster price / 100g

Astici Locali 16 € / 100g (1-10-12)
Local Lobsters price / 100g

Astici Blu Francia 14 € / 100g (1-10-12)
France Blue Lobsters price / 100g



ANTIPASTI

Tartar di Tonno rosso Ikejime, olio, limone, senape, capperi e paprika dolce 30 € (3-5-9-10)
Ikejime Red tuna Tartar, oil and lemon, mustard, capers, and sweet paprika

Variazione di crudi
(tonno rosso, gamberi rossi e scampi locali) 30 € (1-3-5-10-12)
Variation of raw fish (Red tuna, Mediterranean Red Prawns, Langoustines)

Crudo di scampi Locali, burrata di bufala e scaglie di tartufo estivo 32 € (1-6-12)
Local raw langoustines, buffalo burrata and summer truffle shavings

Ostriche francesi Gillardeau 6 € / pezzo (3)
French Oysters Gillardeau based on availability

Mojito di gamberi rossi, scaglie di ricotta mustia 30 € (1-6-12)
Mojito of Mediterranean Red Prawns and ricotta cheese flakes

l'Antipasto del Gusto 20 € (1-3-5-8-9-10-12-14)
The chef "gusto" Appetizer: Variation of six different cooked fish

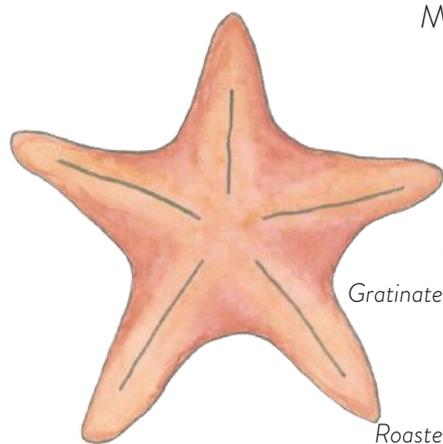
Gamberi Gratinati al pane carasau
Speziato con ragù di Pomodorini al balsamico 21 € (1-8-12)
Gratinated King Prawns in spicy caraway bread with balsamico dressing and cherry tomato

Tronchetto di polpo arrostito, datterini olive,
patate al limone e verdure croccanti 21 € (5-10-14)
Roasted octopus, baby plum tomatoes, olives, lemon potatoes and crunchy vegetables

Le nostre verdure alla Plancia
con aspreto di peperoni e pomodorini al basilico 18 €
Grilled vegetables with ginger sour peppers and basil cherry tomatoes

Mozzarella di Bufala, datterini e crema di melanzane pepate 20 € (6)
Buffalo Mozzarella, baby plum tomatoes and peppery aubergines hummus

Tagliere di salumi F.Ili Puddu Oliena e formaggi sardi 20 € (6)
Selection Sardinian cured meat from F.Ili Puddu Oliena with selection of Sardinia cheese





PASTA FRESCA

FATTA IN CASA



Rigatone integrale con Tonno Rosso
cipolla, capperi, olive e pomodoro **19 €** (3-9-14)
Whole wheat Rigatoni with red Tunna Olive oil (house Made) onto, capers olive, Tomato sauce
Fregula sarda mantecata ai frutti di mare leggermente piccante **19 €** (1-3-9-14)
Sardinian Fregula seafood -slightly spicy

Spaghetti alla chitarra “Carbonara di gamberi”
guanciale croccante e aria di uovo pepata **19 €** (1-2-3-6-9)
Kingprawns”Carbonara” square spaghetti crispy guanciale and peppered egg foam

Il nostro Culingiones al nero di carbone vegetale
in farcia di crostacei coulis di gambero rosso **20 €** (1-2-3-5-9-12)
Our Black charcoal Culurgiones stuffed with shellfish, Red prawns Coulis

Malloreddus saltati con crema di asparagi verdi
polpa di razza e pomodorini **19 €** (1-2-3-5-9-12)
Sauteed Malloreddus with green asparagus cream sauce ray fish meat and cherry tomatoes

Spghettini al carbone vegetale con gambero rosso,
crema di peperoni e burrata di buffala **25 €** (1-2-3-5-9-12)
Charcoal spghettini with Mediterranean red prawns, bell pepper cream an buffalo burrata cheese

Mezze maniche integrali con guanciale, cipolla,
zucchine e battuto di mozzarella di buffala al pepe nero **20 €** (1-2-3-5-9-12)
Whole-wheat mezze maniche with crispy guanciale, onions, courgettes Chopped buffalo mozzarella with black pepper

Spaghetti di semola, pesto di basilico e crema di asparagi verdi **20 €** (5-9-12)
Durum wheat Spaghetti, Basil pesto and cream of green asparagus.





PESCE

Filetto di Spigola arrostita alla plancia con verdure patate e datterini all'olio oliva **24 €** (3)
Grilled sea bass with vegetables, potatoes and baby plum tomatoes in olive oil

Lombo di Orata in guazzetto di frutti di scoglio leggermente piccante **24 €** (3)
Slightly spicy Sea bream Fillet stew with seafood

Filetto di San Pietro semolato con asparagi verdi e Tartufo **30 €** (1-3-12-14)
Pan-fried John Dory Fillet with green asparagus and summer truffle

Tagliata di Tonno Rosso del Mediterraneo verdure alla plancia pomodorini alla soya **30 €** (3-5)
Sliced Mediterranean red tuna with grill vegetables, soya souce and garlic

Ricciola locale arrostita con crema di peperoni e melanzane piastra **30 €**
Roasted local amberjack with creamed peppers and grilled Aubergines



CARNE



Costata di Bovino Scottona alla piastra, patate e verdure alla Plancia **55 €** (1 kg/2 persone)
Grilled local Scottona beef rib, potatoes and vegetables alla Plancia

Filetto di manzetta Scottona locale al pepe verde con Roosty di patate **30 €**
Filetto di Manzetta Scottona al Pepe Verde con Roosty di patate

Tagliata di manzetta Scottona locale, insalatine e mozzarella di buffala **25 €**
Sliced local Scottona beef, salad greens and buffalo mozzarella cheese

Galletto di grano alla Diavola con patate al rosmarino e insalatine novelle **25 €**
Deviled cockerel with rosemary potatoes and crunchy salads

Filetto di suino lardellato in salsa di Tartufo nero **25 €**
Larded pork fillet in black truffle sauce

Il nostro Porchetto da latte Cbt, patate al rosmarino **27 €**
Our suckling pig CBT with rosemary potatoes





BAMBINI



Spaghetti alla Vongole 17 €
Spaghetti with Clams

Malloreddus con ragù di manzo 15 €
Malloreddus with beef ragout

Filetto di Orata alla griglia con purea di patate 20 €
Grilled fillet of sea bream with mashed potatoes

Cotoletta di Pollo con patatine fritte fatte in casa 17 €
Chicken Cutlet with Homemade Fries



DOLCI

Il nostro tiramisù in semifreddo coulis al cacao 7 € (2-6-9)
Frozen Mousse of Tiramisù with cocoa coulis

Crema catalana bocciaata con zucchero grezzo e mandorle tostate 7 € (2-6-9)
Catalan-style cooked cream, raw sugar and toasted almonds

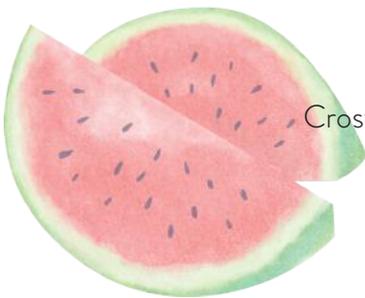
Seadas di formaggio acidulato
con mantecato di frutta secca e miele di acacia 7 € (2-4-6-9)
Small sour cheese ravioli (Seadas) with honey and dried fruit ice cream

Tortino alla goccia di cioccolato fondente
con gelato al fior di latte 7 € (2-6-9)
Dark chocolate lava Cake with vanilla ice Cream

Clafoutis di mandorle alle mele con gelato crocco 7 € (2-6-7)
Apple almond clafoutis with crispy ice cream

Torta caprese con gelato alla crema 7 € (2-6-7)
Caprese cake (chocolate and almonds) with cream ice cream

Crostata di marmellata con gelato di frutta secca 7 € (2-6-7)
Jam fruit tart with dried fruit ice cream



LISTA INGREDIENTI ALLERGENI

1. Crostacei e prodotti derivati;
2. Uova e prodotti derivati;
3. Pesce e prodotti derivati;
4. Arachidi e prodotti derivati;
5. Soia e prodotti derivati;
6. Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)
7. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasilie, pistacchi, noci macadamia)
8. Sedano e prodotti derivati;
9. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati;
11. Semi di sesamo e prodotti derivati;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupino, prodotti a base di lupino;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi;

* Alcuni prodotti freschi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.