

Roberto Petza S'APPOSENTU

LE ENTRATE / STARTERS

POLPO ARROSTITO, INDIVIA BRASATA E NESPOLE <i>ROASTED OCTOPUS, BRAISED CICORY AND LOQUATS</i>	25,00 €
ORTZIADAS CROCCANTI, PATATE, PREZZEMOLO, MANDORLE E LIMONE <i>CRUNCHY SEA ANEMONES, POTATOES, PARSLEY, ALMONDS AND LEMON</i>	25,00 €
OSTRICA, SORBETTO DI CIPOLLA, LATTUGA DI MARE E RAPA <i>OYSTER, SORBET ONION, SEA LETTUCE AND TURNIP</i>	25,00 €
UOVO, CIPOLLE, PANCETTA E PATATE TARTUFATE <i>EGG, ONIONS, BACON AND TRUFFLED POTATOES</i>	25,00 €
CAPRA, OLIVE E LIMONE <i>GOATH, OLIVES AND LEMON</i>	25,00 €

LE PASTE E LE ZUPPE / PASTA & SOUPS

ZUPPA DI FREGUA DI CASA CON LE DELIZIE DEL MARE, BASILICO E PROFUMO DI AGRUMI <i>HOME MADE FREGUA WITH SEA FOOD, BASIL AND CITRUS SKIN</i>	27,00 €
SPAGHETTI SEPIA, ARSELLE E LIMONE <i>ARTISAN SPAGHETTI, CUTTLEFISH, CLAMS AND LEMON</i>	27,00 €
RISOTTO, CALAMARETTI, OLIVE E CAPPERI <i>RISOTTO, SQUIDS, OLIVES AND CAPERS</i>	27,00 €
LASAGNETTA ALL'UOVO, RAGÙ DI PECORA E CARCIOFI <i>LASAGNA WITH SHEEP RAGOUT AND ARTICHOKE</i>	27,00 €
CACCIATORA DI CONIGLIO <i>RABBIT RAVIOLI CACCIATORA STYLE</i>	27,00 €

LE CARNI E I PESCI / MEAT & FISH

TRIGLIA, CECI E SALSA ALLA PUTTANESCA <i>RED MULLET, CHICK PEAS AND SAUCE PUTANESCA STYLE</i>	30,00 €
RICCIOLA DI FONDALE ARROSTITA, CAROTE E ZENZERO <i>ROASTED AMBERJACK, CARROTS AND GINGER</i>	30,00 €
BUE GRASSO ALLA BRACE, INSALATINA AGRA E SALSA ALLA MALVASIA <i>CHARGRILLED BEEF, SALAD OF SOUR VEGETABLES AND MALVASIA WINE SAUCE</i>	30,00 €
MAIALINO, FUNGHI E SALSA AL MELOGRANO SELVATICO <i>SUCKLING PIG, MUSHROOMS AND WILD POMEGRANATE SAUCE</i>	30,00 €
PICCIONE DI CORTILE ARROSTITO, CILIEGIE ALL'ACETO DI VERNACCIA E CIPOLLOTTI <i>CHARGRILLED YOUNG PIGEON, CHERRIES, VERNACCIA VINEGAR AND SPRING ONIONS</i>	30,00 €

CARTA DEI DOLCI E DEI FORMAGGI A PARTE



Roberto Petza S'APPOSENTU

MENÙ DEL S'APPOSENTU

CERVELLA DI VITELLO CROCCANTI, MELE, SALSA AL VINO, FOGLIE AMARE E MOSTARDA
BRAIN CRISPY VEAL, APPLES, WINE SAUCE, BITTER LEAVES AND MUSTARD

UOVO, CIPOLLE, PANCETTA E PATATE TARTUFATE
EGG, ONIONS, BACON AND TRUFFLED POTATOES

CICERCHIE, CIPOLLINE AGRODOLCI, FOGLIE SELVATICHE E GNOCCHI DI FORMAGGIO
CHICKLINGS, SWEET AND SOUR ONIONS, WILD HERBS AND CHEESE GNOCCHI

CACCIATORA DI CONIGLIO

RABBIT RAVIOLI, CACCIATORA STYLE

BUE GRASSO ALLA BRACE, INSALATINA AGRA E SALSA ALLA MALVASIA
CHARGRILLED BEEF, SALAD OF SOUR VEGETABLES AND MALVASIA WINE SAUCE

, IL DOLCE A SCELTA DALLA LISTA
SELECTION OF SWEETS FROM THE LIST

€ 75,00 ESCLUSE LE BEVANDE

MENÙ DEL MARE

OSTRICA, SORBETTO DI CIPOLLA, LATTUGA DI MARE E RAPA

OYSTER, SORBET ONION, SEA LETTUCE AND TURNIP

POLPO ARROSTITO, INDIVIA BRASATA E NESPOLE

ROASTED OCTOPUS, BRAISED CICORY AND LOQUATS

BRODO DI GALLINA, ERBE AROMATICHE, CRUDO DI MARE E RAVIOLINI DI CASU AXEDU

FARM YARD HEN BROTH WITH HERBS, RAW FISH AND SOUR CHEESE RAVIOLI

SPAGHETTI SEPIA, ARSELLE E LIMONE

ARTISAN SPAGHETTI, CUTTLEFISH, CLAMS AND LEMON

TRIGLIA, CECI E SALSA PUTTANESCA

RED MULLET, CHICK PEAS AND SAUCE PUTTANESCA STYLE

IL DOLCE A SCELTA DALLA LISTA
SELECTION OF SWEETS FROM THE LIST

€ 75,00 ESCLUSE LE BEVANDE

MENU DELLO CHEF

UN PERCORSO A MANO LIBERA TRA IL MARE E LA TERRA IN 11 PORTATE

€ 85,00 ESCLUSE LE BEVANDE

DEGUSTAZIONE VINI DA ABBINARE AI MENU

DEGUSTAZIONE DI 3 VINI

€ 20,00

DEGUSTAZIONE DI 5 VINI

€ 40,00

DEGUSTAZIONE DI 6 VINI

€ 50,00

