

CRUDITÉ
Plateau di crudo (2,4,14,*) 60.00
tartare di tonno, tartare di salmone, tartare di branzino, scampo del mediterraneo, gambero rosso di mazara, ostriche di tortoli

Ostriche di Tortolì (14) 5.00
con salsa mignonette

Gambero Rosso di Mazara (2,*) 15.00
Scampo del Mediterraneo (2*) 12.00
Tartare di Tonno Rosso (4,7,*) 28.00
con gazpacho di pomodori datterini, burrata, fiori di capperi e basilico fritto

ANTIPASTI
Tiepido di Branzino nostrano (4,*) 28.00
al pepe rosa, citronette al limone, salicornia

Rana pescatrice (4,*) 28.00
crema di fave, guazzetto di pesci di scoglio e leggero tocco di peperoncino

Ciambellina di ricotta (3,5,7,10) 28.00
croccante di parmigiano, maionese al tartufo e punte di asparagi

Battuta di manzo (1,7,10*) 25.00
fassona piemontese con ricotta mustia, pomodori confit, fiore di capperi, cipolla rossa in agrodolce, e senape al miele

PRIMI PIATTI
Linguine "campofilone" (1,4,9,14*) 30.00
alle vongole veraci, con bottarga di muggine

Paccheri di gragnano "campofilone" (1,3,4,7,9,*) 28.00
alla carbonara di tonno con zabaione salato, polvere di guanciale iberico, tonno e erba cipollina e zest di lime

Bottoni di branzino (1,3,4,7*) 28.00
con pomodoro fresco, olive taggiasche e spuma di borraggie

Fregola sarda risottata al ragù di mare (1,3,4,7,9,*) 24.00
cozze, vongole veraci, pesci di scoglio, leggero tocco di peperoncino, e zest di limone

BRACERIA
Spalla di agnello 35.00
con battuto di erbe aromatiche e melanzane violette al forno

Pancia di Maialino 35.00
fondente con purè di patate allo zafferano

SECONDI
Pescato nostrano del giorno (4,5,10) 120.00 al Kg
cotto intero al forno; all'isolana con patate, pomodori datterini e olive taggiasche.
O al sale, servito con mayo allo zenzero, patate e verdure alla griglia

Fritto di gamberi (1,2,3,4,5,6,10,*) 40.00
calamari, scampo e verdure con mayo al lime

Branzino arrosto (4,*) 35.00
con crema di pomodoro al limone, zucchine trombetta, olio al basilico e cerfoglio

Filetto di merluzzo "bacalao" (4,*) 35.00
con bottaggio di verdure, peperone del piquillo, olive taggiasche e olio alle erbe

I LIVEVITATI
Focaccia (1,6,7,*) 12.00
rosmarino, olio "altoevo" e sale maldon

Crunch (1,6,7,*) 25.00
burrata, mortadella e granella di pistacchio

Estate (1,6,7,*) 28.00
stracchino, Pomodori datterini e prosciutto crudo san daniele

Leggera (1,6,7,*) 25.00
stracciatella, pomodori confit e basilico

Cantabrica (1,4,6,7,*) 30.00
burrata, pomodori confit, acciughe del mar cantabrico, capperi, basilico

DOLCI
Tiramisardò con pistoccus (1,3,7,8,*) 10.00
tipici di fonni e caffè alla vaniglia

Bavarese al pistacchio (1,3,4,6,7,8,*) 10.00
con coulis di lamponi

Tortino ai tre cioccolati (1,3,6,7,8,*) 10.00
con crumble al caramello

Frangipane alle mele (1,3,4,7,8,*) 10.00
con gelato alla vaniglia

Mousse alla vaniglia (1,3,7,8,*) 10.00
con gelèe alle fragole

Tagliata di frutta estiva 12.00

ALLERGENI



Per allergie, intolleranze o patologie alimentari, o per qualsiasi dubbio o necessità, si prega di fare riferimento al responsabile di punto vendita. I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Non garantiamo la non presenza di contaminazioni crociate.

RAW PLATTERS

Raw seafood platter (2,4,14,*)	60.00
tuna tartare, salmon tartare, sea bass tartare, Mediterranean prawns, Mazara red prawns, Tortoli oysters	
Tortoli oysters (14) with mignonette sauce	5.00
Mazara red prawns (2,*)	15.00
Mediterranean langoustine (2*)	12.00
Bluefin tuna tartare (4,7,*)	28.00
with cherry tomato gazpacho, burrata cheese, caper flowers and fried basil	

STARTERS

Lukewarm sea bass (4,*)	28.00
with pink pepper, lemon citronette and glasswort	
Monkfish cream (4,*)	28.00
of broad beans, rockfish guazzetto, and a hint of chilli pepper	
Ricotta bundle (3,5,7,10)	28.00
with parmesan crisp, truffle mayonnaise and asparagus tips	
Beef tartare (1,7,10*)	25.00
Piedmontese Fassona with Mustia ricotta, confit tomatoes, caper flowers, sweet and sour red onion, and honey mustard	

PASTA DISHES

"Campofilone" linguine (1,4,9,14*)	30.00
with clams, served with mullet roe	
Gragnano "campofilone" paccheri (1,3,4,7,9,*)	28.00
with tuna carbonara, salted zabaglione, powdered Iberian bacon, tuna and chives	
Sea bass buttons (1,3,4,7*)	28.00
with fresh tomato, Taggiasca olives and borage mousse	
Sardinian fregola risotto with seafood ragout (1,3,4,7,9,*)	24.00
mussels, clams, rockfish, a hint of chilli and lemon zest	

GRILL

Lamb shoulder	35.00
smashed herbs and baked violet aubergines	
Pork belly	35.00
saffron smashed potatoes	

ALLERGENI



Per allergie, intolleranze o patologie alimentari, o per qualsiasi dubbio o necessità, si prega di fare riferimento al responsabile di punto vendita. I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Non garantiamo la non presenza di contaminazioni crociate.

MAIN COURSES

Fresh fish of the day (4,5,10)	120.00 al Kg
baked whole; all'isolana with potatoes, cherry tomatoes and Taggiasca olives. Or salted, served with ginger mayo, potatoes and grilled vegetables	
Deep-fried prawns (1,2,3,4,5,6,10,*)	40.00
squid, langoustine and vegetables with lime mayo	
Roasted sea bass (4,*)	35.00
with lemon tomato cream, trombetta courgettes and fried basil	
Cod fillet 'bacalao' (4,*)	35.00
with vegetable stew, piquillo pepper, Taggiasca olives and herb oil	

FOCACCIA AND PINSA

Focaccia (1,6,7,*)	12.00
Rosemary focaccia	
Crunch (1,6,7,*)	25.00
Mortadella pistachio and burrata cheese	
Estate (1,6,7,*)	28.00
Stracchino, tomato and prosciutto San Daniele	
Cantabrica (1,4,6,7,*)	30.00
burrata cheese, confit tomatoes, Cantabrian anchovies, capers, basil	
Summer (1,6,7,*)	25.00
stracciatella, cherry tomatoes and basil	

DESSERTS

Tirami-sardò (1,3,7,8,*)	10.00
Pistachio bavarois (1,3,4,6,7,8,*)	10.00
with raspberry coulis	
Three-chocolate cupcake (1,3,6,7,8,*)	10.00
with caramel crumble	
Apple frangipane (1,3,4,7,8,*)	10.00
with vanilla ice cream	
Vanilla mousse (1,3,7,8,*)	10.00
with strawberry gelée	
Sliced summer fruit	12.00

HOTEL



Delle Rose

PORTOCERVO