

Ruia
Restaurant

ANTIPASTI - STARTERS

Catalana di rana pescatrice con gel di pomodorini rossi e gialli

Monkfish salad with a red and yellow cherry tomato gel

Polpo arrosto al profumo di rosmarino, crema di avocado
e crumble di pomodori secchi

*Roast octopus with rosemary, creamed avocado
and a sundried-tomato crumble*

Crudo di mare del giorno con le sue guarnizioni

Raw seafood platter of the day with garnishes

Velo di manzo spuma di caprino, frutta secca sabbiata
e piccoli germogli

*Beef carpaccio, goat's cheese foam, crystallised dried fruit
and bean sprouts*



Crocchette di melanzane e peperoni cruschi
su hummus di ceci e limone

*Aubergine and crusco pepper croquettes
on a lemon and chickpea hummus*

PRIMI - FIRST COURSES

Fregola grezza alla polpa di scampi spuma di finocchietto
e polvere di capperi

*Raw fregula semolina with langoustine meat, wild-fennel foam
and powdered capers*

Spaghettoni Verrigni al ragù di triglia e asparagi di mare

Verrigni spaghettoni with a mullet ragu and sea samphire

Cullurgiones artigianali di mare con salsa di datterini gialli e basilico

*Artisanal culurgiones pasta stuffed with seafood
in a basil and yellow baby plum tomato sauce*

Chiusoni galluresi al ragù d'agnello e riduzione di cannonau

*Chiusoni pasta from Gallura in a lamb ragu
with a Cannonau wine reduction*



Paccheri crema di melanzane, pomodoro brasato e pinoli tostati

*Paccheri pasta with creamed aubergine, braised tomato
and toasted pine nuts*

SECONDI - MAIN COURSES

Orate al forno con Scapece di ortaggi e mentuccia fresca

*Baked gilt-head bream with fried marinated vegetables
and fresh pennyroyal*

Dentice sulla pelle con guazzetto livornese
e tempura di verdure croccanti

*Sea bream cooked in its skin with a Ligurian-style stew
and a crispy-vegetable tempura*

Filetto di rombo al forno con spuma di topinambur
chips di patate viola

*Baked fillet of turbot with Jerusalem artichoke foam
and vitelotte potato chips*

Cotolette di zucchine e ceci con piccola caponata di patate
e cipolla rossa

*Courgette and chickpea cutlets with a little potato
and red-onion caponata*



Filetto di maialino affumicato al mirto con salsa al canonau
e rustico di patate

*Fillet of suckling pig smoked with myrtle,
served with a Cannonau wine sauce and a rustic potato bake*

DESSERT - DESSERTS

Il nostro tiramisù moderno
The Chef's tiramisu with a twist

Sablè al cacao con crema chantilly,
salsa alla ciliegia e gelato vaniglia
*Cocoa sablé cookies with Chantilly cream,
cherry sauce and vanilla ice cream*

Semifreddo al mirtillo con crema di yogurt greco alla vaniglia,
gel di fragole e meringa
*Blueberry parfait with vanilla Greek yogurt cream,
a strawberry gel and meringue*

Consistenze di cioccolato, caramello e lamponi
A medley of textures: chocolate, caramel and raspberry

Ananas marinato alla menta e rosmarino,
gel tropicale cremoso al pralinato di mandorle
*Pineapple marinaded with rosemary and mint,
a creamy tropical gel and almond praline*

In caso di allergie non esitate a informare il personale del ristorante
che vi aiuterà nella scelta.
*In case of allergies do not hesitate to inform our restaurant staff,
who will help you in your menu choice.*

I piatti somministrati contengono o possono contenere uno o più allergeni appartenenti alle 14 tipologie di allergeni (indicate nell' all. II del Reg. UE 1169/2011).
The provided dishes contain or may contain one or more than one allergen ingredients belonging to the 14 allergen ingredients categories (indicated in att. II of UE Regulation n°1169/2011).