

GUSTO

BY SADLER

ANTIPASTI - STARTERS

Crudo di pesce

Medley of raw fish

Scampi marinati al frutto della passione con tartare di agnello,
vinaigrette di foie gras

Langoustines marinated in passion fruit with lamb tartare and a foie gras vinaigrette

Catanese di astice tiepido con verdure del nostro orto
con sughetto di pomodoro giallo

*Warm lobster Catania style with vegetables from our kitchen garden
and a yellow-tomato sauce*

Salame di coniglio nostrano con salsa verde, olive nere,
uova di quaglia cotte nel ghiaccio

Local rabbit salami with green sauce, black olives and quail eggs cooked in ice

Zuppetta di pomodori e aromatiche del nostro orto con quenelle di pecorino e
ricotta del monte Limbera

*Tomato soup with herbs from our kitchen garden
and a quenelle of Mount Limbara ricotta and pecorino*

Alici impanate con patate e yogurt di Cala Gonone, pane guttiau, gel di mirto e
lime

*Breaded anchovies with potatoes and Cala Gonone yogurt, Guttiau bread,
myrtle gel and lime*

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Calamarata oro "Verrigni" con sugo di peperone crusco,
ratatouille di verdure e mezza aragosta "rosa" alla brace
*Gold-drawn "Verrigni" pasta with calamari, crusco pepper sauce,
a baby-vegetable ratatouille and half a grilled pink rock lobster*

Tagliolini di pasta fresca all'uovo con pesto di finocchietto
e filettini di alici croccanti, uvetta e pinoli
*Fresh egg-pasta tagliolini with wild-fennel pesto, crispy anchovy fillets,
raisins and pine nuts*

Spaghetti freddi con crema acidula di ostriche e caviale Asetra
Cold spaghetti with soured oyster cream and Asetra caviar

Lorighittas fatti a mano con ragù di agnellone sardo, melanzane,
mentuccia e pecorino sardo
*Handmade Lorighittas pasta rings in a ragu of Sardinian lamb, aubergine,
pennyroyal and Sardinian pecorino*

SECONDI PIATTI - MAIN COURSES

Spiedino di anguilla alla brace glassato al cannonau, caviale di cous cous, verdure agrumate

Char-grilled eel kebab with a Cannonau wine glaze, couscous caviar and citrus vegetables

Padellata di crostacei con pesto di basilico chips di melanzane e patate fiammifero, zabaione al dragoncello

Pan-fried shellfish with basil pesto, aubergine chips, matchstick potatoes and tarragon zabaglione

Branzino cotto al sale con salsa norvegese, crema di patate e yogurt di Cala Gonone, salicornia della nostra baia

Sea bass cooked in salt with a Norwegian sauce, creamed potatoes, Cala Gonone yogurt and samphire from the bay

Filetto di bue alla brace con salsa olandese verdure e jus vegetale

Char-grilled fillet of beef with a Hollandaise sauce, baby vegetables and a vegetable jus

Costoletta di agnello farcita di foie gras e tartufo nero in crosta di pane e mandorle

Lamb cutlet in a breadcrumb and almond crust stuffed with foie gras and black truffle

Selezione di formaggi sardi

Selection of Sardinian cheeses

DESSERT - *DESSERTS*

Tiramisù nel chicco di caffè con salsa di cioccolato
Tiramisu with chocolate sauce

Crostatina di frolla soffice con pesche al moscato e gelato di mandorle
Soft peach and muscat tart with almond ice cream

Fichi-fichi
Figs

Varietà di cioccolati in differenti forme e sapori
Chocolate medley

Tutti i nostri piatti possono contenere prodotti ingredienti che inducano allergie, nel caso di allergie e intolleranze è possibile consultare il libro degli allergeni e il nostro personale per ogni chiarimento e informazione.

All our dishes may contain ingredients that induce allergies. In case of allergies and intolerances, please consult the allergen book and our staff for any clarification and information.

MENÙ DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL MENU

Zuppetta di pomodori del nostro orto con quenelle di pecorino
e ricotta del Monte Limbara

*Soup of tomatoes from our kitchen garden with a Mount Limbara ricotta
and pecorino quenelle*

Scampo marinato al frutto della passione con tartare di agnello,
vinaigrette di foie gras

*Langoustines marinated in passion fruit with lamb tartare
and a foie gras vinaigrette*

Tortelli alla carbonara di mare con calamari° sfrangiati e katsuobushi

Tortelli seafood carbonara with hand-torn squid and katsuobushi

Maialino cotto a bassa temperatura in crosta croccante,
finocchi caramellati, riduzione di liquirizia, crema di patate e pecorino

*Suckling pig slow-cooked in a crispy crumb with caramelised fennels,
a liquorice reduction, creamed potatoes and pecorino cheese*

Granita di anguria con spuma di cioccolato bianco

Watermelon water ice with white-chocolate foam

Seadas

Seadas (Sardinian fried honey and apple pastries)

Tutti i nostri piatti possono contenere prodotti ingredienti che inducano allergie, nel caso di allergie e intolleranze è possibile consultare il libro degli allergeni e il nostro personale per ogni chiarimento e informazione.

All our dishes may contain ingredients that induce allergies. In case of allergies and intolerances, please consult the allergen book and our staff for any clarification and information.

MENÙ DI PESCE

SEAFOOD MENU

Carpaccio di tonno con confetti di salsa tonnata e foglie di capperi

Tuna carpaccio with tuna sauce and caper leaves

Spaghetti freddi con crema acidula di ostriche e caviale Asetra

Cold spaghetti with soured oyster cream and Asetra caviar

Fregula sarda con astice

Sardinian fregula semolina with lobster

Spiedino di calamari cacciaroli alla brace con tapenade di olive verdi,
riso soffiato, rosmarino e foglie di lardo

*Char-grilled cacciaroli squid kebab with a green-olive tapenade, puffed rice,
rosemary and lard flakes*

Ricciola laccata al Cannonau con panella di ceci, broccoli e salsa tzatziki

*Amberjack glazed with Cannonau wine served with chickpea fritters,
broccoli and tzatziki sauce*

Granita di anguria con spuma di cioccolato bianco

Watermelon water ice with white-chocolate foam

Crespelle di ananas con gelato di pistacchio

Pineapple pancakes with pistachio ice cream

Tutti i nostri piatti possono contenere prodotti ingredienti che inducano allergie, nel caso di allergie e intolleranze è possibile consultare il libro degli allergeni e il nostro personale per ogni chiarimento e informazione.

All our dishes may contain ingredients that induce allergies. In case of allergies and intolerances, please consult the allergen book and our staff for any clarification and information.

MENÙ VEGETARIANO

VEGETARIAN MENU

Carpaccio di barbabietola marinata al gin con vinaigrette
di gorgonzola dolce e noci peca

*Carpaccio of beetroot marinated in gin with pecans
and a mild-gorgonzola vinaigrette*

Fritto di verdure del nostro orto, crema di pomodoro fresco
e sformatino di ricotta del Monte Limbara

*Fried vegetables from our kitchen garden, creamed fresh tomato
and Mount Limbara ricotta*

Spaghetti "Verrigni" affumicati alla carbonara vegetariana

Smoked "Verrigni" spaghetti with a vegetarian carbonara

Uovo pochè con fonduta di Grana Padano 24 Mesi Riserva,
spaghetti di zucchine, sablè di scalogno e perle di tartufo nero

*Poached egg with a Grana Padano 24-Month Reserve fondue, courgette spaghetti,
shallot sablé cookies and black-truffle pearls*

Granita di anguria con spuma di cioccolato bianco

Watermelon water ice with white-chocolate foam

Tappetino di rabarbaro con fragole, yogurt e cremoso di basilico

Strawberries, yogurt and creamed basil on a rhubarb coulis

Tutti i nostri piatti possono contenere prodotti ingredienti che inducano allergie, nel caso di allergie e intolleranze è possibile consultare il libro degli allergeni e il nostro personale per ogni chiarimento e informazione.

All our dishes may contain ingredients that induce allergies. In case of allergies and intolerances, please consult the allergen book and our staff for any clarification and information.