

La nostra cantina

Vini Rossi

BUIO	Cantina Mesa	€ 5,5	30
BOVALE IGT	Cantina di Mogoro	€ 5	25
SARTIGLIA	Cantina Contini	€ 4,5	24
CAGNULARI	Cherchi	€ 5	25

Vini Bianchi

KARMIS	Cantina Contini	€ 4,5	25
GIUNCO	Cantina Mesa	€ 5	28
CANAYLI	Cantina Argiolas	€ 6	30
BRANU	Cantina Surrau	€ 5	28
GEWÜRZTRAMINER	Astoria	€ 6	30

Bollicine

PROSECCO	Astoria	€ 4	-
GIULIO FERRARI	Trento Doc	€ -	260
DOM PERIGNON	Vintage 2012	€ -	280
AKENTA	Santa Maria la Palma	€ 5	25
ATTILIO ROSÉ	Cantina Contini	€ 5	25
FASHION VICTIM	Astoria	€ -	25

Dal bancone del bar

Birra

Ichnusa Ambra Limpida	€ 4	Acqua	€ 2,5
Heineken		Soft drink	€ 3
Alluminio imported	€ 5	Espresso	€ 1,5
0,30	€ 3,5		
0,50	€ 6,5		
Dolmen			
0,50 Pale Ale, Pils, Blanche, Bock	€ 9		
Corona	€ 4		

Coperto e servizio € 3



Utilizziamo solo prodotti locali cercando di valorizzare le aziende del territorio.

Starter

Tris di scampi in diverse cotture, aioli, basilico (2,3)	€ 16
Tagliatella di seppia, bottarga, finocchio in osmosi al lime, cialda al nero (3,14)	€ 14
Yakitori di sgombro, cipollotto, la sua teriyaki, anguria (4,6)	€ 16
Mormora fritta in agliata norcina (1,4,12)	€ 14
Noodles di spigola cruda, lattughino, cipolla in agrodolce, yogurt, timo (4,7,12)	€ 14
Carpaccio di manzo al coltello, maionese alla senape antica, tuorlo affumicato, crescione (3,10)	€ 15
Vitello tonnato contemporaneo (3,4)	€ 16

Selezione di Crudi

Ostrica / Gambero Rosso / Scampo	€ 5 al pezzo
Plateau (12 pezzi misti)	€ 50

First Course

La Carbonara ripiena (1,3,7)	€ 18
Tonnarello, Vongole, Bottarga (1,3,4,14)	€ 18
Risotto ai crostacei, gambero rosa, granapadano, basilico (2,7)	€ 20
+ Gambero Rosso - o - Scampo	€ 5
Spaghettoni all' Aragosta, datterino, basilico (1,2,3)	€ 28
L'ispirazione dello Chef	€ 18

Main Course

Polpo al miele, peperoni, emulsione al nero di seppia (4,14)	€ 22
Spigola, melanzana affumicata, mentuccia, caprino (4,7)	€ 18
Cube Roll di Reale, carota baby bbq, datterino in oliocottura (10)	€ 20
Quello che ci offre il mare	€ 22

Coperto e servizio € 3

Pizze

MARGHERITA	Pomodoro, Mozzarella fdl, basilico, olio EVO	€ 8
MARINARA	Pomodoro, olio all'aglio, origano	€ 7
CLASSICA	Pomodoro, Mozzarella fdl, capperi, acciughe	€ 9
RUSTICA	Pomodoro, Mozzarella fdl, pancetta, gorgonzola	€ 11
CHIPS	Pomodoro, Mozzarella fdl, patatine fritte	€ 10
GRICIA	Mozzarella fdl, guanciale, pecorino romano, pepe	€ 11
BOSCAIOLA	Mozzarella fdl, funghi, salsiccia	€ 12
4CHEESE	Mozzarella fdl, granapadano, gorgonzola, dolcesardo	€ 12
VEG	Crema di patate, Mozzarella fdl, zucchine, peperoni, melanzane	€ 12
AMATRICIANA	Pomodoro, Mozzarella fdl, guanciale, pecorino romano, pepe	€ 12
PIZZA DOLCE	Crema di nocciole, cioccolato bianco e pistacchi	€ 10

Le Special

BUZZICOZZA	Crema di patate, Mozzarella fdl, cozze marinate, paprika	€ 14
CARBONARA	Mozzarella fdl, guanciale, tuorlo, pecorino romano, pepe	€ 14
BOLOGNA	Mozzarella fdl, mortadella, pistacchio, stracciatella di Bufala tartufata	€ 15
SIMÀ	Focaccia, datterino confit, burrata, olio al basilico	€ 14
SALMONE	Focaccia, salmone affumicato, rucola, zucchine	€ 14





Vi presentiamo l'artefice dei nostri piatti

Andrea Di Vico

Romano di nascita, cresciuto come cuoco nel ristorante Tonnarello, uno dei più importanti di Trastevere. Prosegue il suo cammino professionale girando per tutta la penisola, da Nord a Sud, conseguendo master e affinando sempre di più il sogno della sua vita.

Arriva in Sardegna al resort "le Dune" per lavorare sotto la supervisione dello Chef stellato Alessandro Boglione, successivamente torna a Roma, più precisamente all'Hilton per affinare le tecniche pasticcere.

Lì ha l'occasione di vedere all'opera il maestro Heinz Beck.

Decide poi, di intraprendere un percorso estero arrivando a Londra. Approda subito nella Locanda Locatelli e allo Scott's (uno dei più importanti ristoranti di Londra).

Dal 2021 Andrea sposa il progetto Simà e diventa il nostro Chef.

La sua personalità carismatica e le influenze internazionali si riflettono in ogni piatto.

Andrea rappresenta la perfetta sintesi tra tecnica ed estro creativo.