

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.