



Be part of it

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che posso provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Dear Customer, the foods on the market often contain allergenic ingredients that can cause violent reactions in predisposed people. The allergens that you may find in some of our foods are highlighted in the list below. However, the staff is at your disposal, please report any known allergies.

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato o congelate in loco mediante abbattitore rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e del Reg. CE 853/04. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione sull'origine delle materie prime utilizzate.

*Some raw materials can be either deep-frozen or frozen at origin, according to market availability or subjected to rapid blast chilling on-site to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan under Reg. CE 852/04 and EC Reg. 853/04. The staff is available to provide any information on the origin of the raw materials used.

1 Cereali e derivati / *Cereals and products derivatives* | 2 Crostacei / *Crustaceans* | 3 Uova / *Eggs* | 4 Pesce / *Fish* | 5 Arachidi / *Peanuts* | 6 Soia / *Soy* | 7 Latte / *Milk* | 8 Frutta a guscio / *Nuts*
9 Sedano / *Celery* | 10 Senape / *Mustard* | 11 Sesamo / *Sesame* | 12 Anidride solforosa e solfiti / *Sulfur dioxide and sulfites* | 13 Lupini / *Lupines* | 14 Molluschi / *Molluscs*

it
PORTO CERVO
SP59 07021 GOLFO PEVERO SS
+39 377 029 7030
ITRESTAURATS.COM

it



À LA CARTE

CHEF ALDO PALLADINO



Focaccia, pane carasau, alioli, olive, pecorino sardo coperto e servizio

Focaccia, carasau bread, alioli, olives, pecorino (1, 7)
cover and service

Refill di pane
Bread refill (1)

IT PIZZA

Margherita
Salsa di San Marzano, fior di latte, basilico
San Marzano tomato sauce, fior di latte, basil (1, 7)

Donna Sofia
Fior di latte, pomodorini gialli, friggiteLLi
Fior di latte, yellow cherry tomatoes, friggiteLLi peppers (1, 7)

Nerano
Fior di latte, zucchine, provolone del monaco
Fior di latte, courgettes, provolone del monaco (1, 7)

Oswaldo
Fior di latte, pomodorini ciliegini confit, crudo d'Oswaldo
Fior di latte, confit cherry tomatoes, Oswaldo ham (1, 7, 12)

Estate
Fior di latte, ricotta, fiori di zucca, gamberi rossi, limone
Fior di latte, ricotta, courgette flowers, red prawns, lemon (1, 2, 7)

Tartufo
Fior di latte, tartufo estivo, olio al tartufo
Fior di latte, summer truffle, truffle oil (1, 7, 12)

SNACKS

Guacamole al tavolo, chips di pane guttiau
Guacamole prepared table-side, guttiau bread chips (1, 7)

Bignè di baccalà e provola, pesto di friarielli
Cod and provola puffs, broccoli pesto (1, 4, 7)

CONDIVISIONE

TO SHARE

Burrata, tartare di pomodori, pesto di pistacchio
Burrata, tomato tartare, pistachio pesto (7, 8)

Acciughe del Cantabrico, aceto balsamico
Cantabrian anchovies, balsamic vinegar (1, 4)

Prosciutto Pata Negra 100% bellota ibérica
100% Iberian bellota Pata Negra ham (1, 12)

Parmigiana croccante IT
Crunchy IT parmigiana (1, 7)

CRUDI DI MARE

RAW FISH

Tiradito di pescato del giorno, lime, salsa di soia
Catch of the day tiradito, lime, soy sauce (1, 4, 6)

Tartare di tonno rosso, gel di ciliegia, mandarino
Red tuna tartare, cherry gel, mandarin (1, 4)

Tartare di ricciola, yuzu, pomodori confit
Amberjack tartare, yuzu, confit tomatoes (1, 3, 4)

CRUDI DI TERRA

RAW MEAT

Tartare di fassona piemontese "old school", tartufo estivo
"Old school" fassona tartare, summer truffle (3, 4, 12)

Carpaccio di chianina, straciatella, riduzione di aceto di ciliegie
Chianina beef carpaccio, straciatella, cherry vinegar reduction (7, 8)

VERDURE

VEGETABLES

Avocado grigliato, salsa ponzu, mandorle
Grilled avocado, ponzu sauce, almonds (1, 4, 5, 8)

Melanzana thai, miso, quinoa soffiata
Thai aubergine, miso, puffed quinoa (1, 6)

Peperone arrosto in melassa
Roasted pepper in molasses

Asparagi arrosto, maionese al dragoncello
Roasted asparagus, tarragon mayonnaise (3)

Mazorca (mais) con formaggio grana
Mazorca (corn) with grana cheese (4, 7)

Bimi alla griglia, riduzione di miso
Grilled bimi, miso reduction (1, 4)

Carote colorate arrosto, gel di soya
Roasted colored carrots, soy gel (1, 4, 6)

Patate fritte fatte in casa
Home-made French fries (1)

IT SPECIALS

Astice alla catalana, pomodoro camone, cipolla rossa
Catalan-style lobster, camone tomato, red onion (2, 9)

Plateau: 2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi rossi
Plateau: 2 oysters, 2 langoustines, 2 red prawns (2, 14)

PRIMI PIATTI

PASTA & RISOTTO

Fregula alle vongole, polipo e bottarga
Fregula with clams, octopus and mullet roe (1, 4, 7, 9, 14)

Gnocchetto sardo all'aragosta (min. 2 pax)
Sardinian gnocchi with lobster (min. 2 pax) (1, 2, 9)

Tagliolino limone e scampi
Tagliolini with lemon and langoustines (1, 2, 3, 7)

Mezzo pacchero ai 5 pomodori (+ burrata)
Mezzi paccheri with 5 types of tomato sauce (+ burrata) (1, 7, 9)

CARNE

MEAT

Maiolino arrosto, mirto
Roasted suckling pig, mirto (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

Costata di angus USA
USA Angus ribeye (10, 12)

Cuberoll di black angus USA (400gr)
Cuberoll Black Angus USA (400gr) (12)

Entraña Australia, chimichurri
Entraña Australia, chimichurri (12)

Costata di manzetta prussiana
Prussian beef rib (9, 12)

T-bone USA
T-bone USA (12)

Coscia di agnello, birra e fichi (min. 2 pax)
Leg of lamb, beer and figs (min. 2 pax) (1, 7, 12)

Galletto alle erbe e limone
Herbs and lemon flavoured cockere
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

PESCE ALLA BRACE

JOSPER-GRILLED

Polpo alla griglia, salsa romesco
Grilled octopus, romesco sauce (4, 7, 8)

Scampi
Langoustines (2)

Gamberi rossi
Red prawns (2)

Carabinieri (2)

PESCE DALLA CUCINA

JOSPER-GRILLED

Branzino in guazzetto di vongole (1.2kg)
Sea bass in clam stew (1.2 kg) (4, 9, 12, 14)

1/2 filetto di orata alla griglia, insalata di germogli
1/2 grilled sea bream fillet, sprout salad (4, 7, 12)

DOLCI

DESSERTS

Fragole marinate, panna montata e meringa al frutto della passione
Marinated strawberries, whipped cream and passion fruit meringue (3, 7)

Ananas grigliato, crème brûlée
Grilled pineapple, crème brûlée (3, 7)

Mousse al cocco, cremoso al cioccolato bianco, mango
Coconut mousse, white chocolate cream, mango (3, 7, 12)

Torta di rose, gelato al caffè, mousse al mascarpone (min. 2 pax)
Rose cake, coffee ice cream, mascarpone mousse
(min. 2 pax) (1, 3, 7)

Tarte tatin di pesche grigliate, gelato al cioccolato bianco e rosmarino
Grilled peaches tarte tatin, white chocolate ice cream and rosemary (1, 3, 7, 8, 12)

