

BRACE - GRILL

Bavetta di Angus <i>Angus flank steak</i>	55
Cube Roll di Angus <i>Angus cube roll</i>	55
Costine di Agnello di Sardegna Carciofi arrosto <i>Sardinian lamb ribs, Roasted artichokes</i>	45
Sovraccoscia di Pollo alle Erbe Erbette ripassate <i>Herb-baked chicken thigh, sautéed chicory</i>	35
Calamaro Arrosto** Il suo jus, ricotta montata al limone, salsa criolla, panzanella (1, 7, 14) <i>Roasted squid, its jus, whipped lemon ricotta, and criolla sauce, panzanella</i>	37
Filetto di Orata Salsa alla mandorla, fagiolini saltati (4, 8) <i>Sea bream fillet, almond sauce, sautéed green beans</i>	37

DOLCEMENTE - DESSERTS

Fichi e Gelato allo Yogurt (7) <i>Figs and yogurt ice cream</i>	15
Gelato al Cioccolato e Arachidi Caramellate (7, 5) <i>Chocolate and caramelized peanut ice cream</i>	15
Gelato alla Nocciola Nocciole tostate (7, 8) <i>Hazelnut ice cream: roasted hazelnuts</i>	15
Gelato al Pistacchio Pistacchi salati (7, 8) <i>Pistachio ice cream: salted pistachios</i>	15
Tagliata di Frutta di Stagione <i>Seasonal fruit slices</i>	15

Coperto: pane alla brace e hummus di melanzane / Cover charge: grilled bread and eggplant bummus
5 per pax

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. 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,

° ABBATTUTO -56 gradi | ** SURGELATO

1 Cereali e derivati | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia | 7 Latte | 8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo
12 Anidride solforosa e solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

PORTO CERVO

L'esperienza

CHEF ALDO PALLADINO
CHEF CINZIA MOTTOLA

IT PORTO CERVO NON È SEMPLICEMENTE UN RISTORANTE: È UNA TAVOLA VIVA.

**È MATERIA CHE DIVENTA GESTO.
È FUOCO CHE DIVENTA SAPORE.
È CONDIVISIONE CHE DIVENTA ATMOSFERA.**

UN LUOGO DOVE IL PRODOTTO È PROTAGONISTA ASSOLUTO, LA TECNICA RIMANE INVISIBILE MA DETERMINANTE, E LA SERATA EVOLVE CON NATURALEZZA DALLA CENA ALL'INTRATTENIMENTO, TRASFORMANDO OGNI VISITA IN UN'ESPERIENZA COMPLETA, CONTEMPORANEA E DISTINTIVA.

IT PIZZA

Tartufo 45
Fior di latte, tartufo estivo (1, 7)
Fior di latte, summer truffle

Iberica 39
Passata di pomodoro giallo, fior di latte, Jamón Ibérico de Bellota (1, 7)
Yellow tomato sauce, fior di latte, Jamón Ibérico de Bellota

Nerano 35
Fior di latte, chips di zucchine, fiori di zucca (1, 7)
Fior di latte, zucchini chips, zucchini flowers

Estate 24
Passata di pomodorini gialli, provola affumicata, pepe nero, basilico (1, 7)
Yellow cherry tomato puree, smoked provola cheese, black pepper, basil

SNACK STREET

Mini Bun 13
Vitello in agrodolce, chips di zucchine, senape (1, 10)
Sweet and sour veal, courgette chips, mustard

Choux Pan di Mare 13
Pesce spada crispy, salsa tartara, iceberg e shiso (1, 3, 4, 10)
Crispy swordfish, tartar sauce, iceberg lettuce and shiso

Tempura di Gamberi** 32
Zucchine baby e il loro fiore, Provolone del Monaco, sommacco (1, 2, 7)
Prawn tempura, baby zucchini and their flower, Provolone del Monaco cheese, sumac

CRUDI DI PESCE - RAW FISH

Tiradito di Ricciola* 30
Agrumi, olio extravergine, balsamico (4, 12)
Amberjack tiradito, citrus fruits, extra virgin olive oil, balsamic vinegar

Tartare di Tonno Balfegó* 33
Burrata e pesca (4, 7)
Balfegó tuna tartare, burrata and peach

Gamberi Rossi* 35
Tartare di gambero rosso* (2)
Red prawn tartare

VAPORE - STEAMED

Astice Canada alla Catalana** 65
Pomodoro Camone, cipolla rossa (2)
Canadian Catalan-style lobster, camone tomato, red onion

Gamberi al Vapore** 30
Salsa rosa montata, lattuga romana (2, 3, 10)
Steamed prawn, whipped pink sauce, romaine lettuce

VERDURE - VEGETABLES

Patate Baby Crispy 15
Baby crispy potatoes

Broccoli Bimi 15
Dressing al sesamo (11)
Broccoli bimi, sesame dressing

Fagiolini Saltati 15
Parmigiano Reggiano 24 mesi (7)
Sauteed green beans, Parmigiano Reggiano 24 months

Asparagi al Vapore 15
Maionese al dragoncello (5)
Steamed asparagus, tarragon mayonnaise

Selezione di Misticanze Crude e Cotte 15
Selection of raw and cooked mixed salads

RÓBATA / SOUTÈ

Soutè di Frutti di Mare 27
Cozze, vongole, pisellini, ricotta montata (7, 14)
Seafood Sauté - mussels, clams, peas, whipped ricotta

Polpo alla Brace** 27
'Nduja, patata cubo (14)
Grilled octopus, 'nduja, cubed potato

ITALIAN STYLE

Gnocchetto Sardo 25
Mantecato ai cinque pomodori (1)
Sardinian gnocchi with five types of tomato sauce

Tagliolino fresco 33
Limone e scampi (1, 2, 3, 7)
Fresh tagliolini with lemon, and scampi

Tubettone ai Frutti di Mare 35
Cozze, vongole, cannolicchi, salsa di datterini gialli (1, 14)
Seafood tubettone pasta - mussels, clams, razor clams, yellow cherry tomato sauce

Spghettini 35
Aglione nero, peperoncino, seppia, calamari e gamberi alla brace, bottarga (1, 2, 4, 14)
Spaghetti, black garlic, chili pepper, cuttlefish, grilled calamari and prawns, bottarga