

Per iniziare...

To start...

Polpo fritto in farina di riso, salsa alla pizzaiola e bufala ⁷⁻¹⁴ € 22,00

Fried octopus in rice flour with Pizzaiola sauce and buffalo mozzarella

Poulpe frit avec farine de riz, sauce tomate Pizzaiola et mozzarella de bufflonne

Gebratener Oktopus in Reismehl, Pizzaiola Tomatensauce und Mozzarella aus Büffelmilch

Ceviche di orata al mango ⁴ € 24,00

Sea bream ceviche with mango

Ceviche de daurade à la mangue

Seebrassen Ceviche mit Mango

Battuta al coltello di carne bovina, colatura di Parmigiano e tartufo di Laconi ⁷ € 24,00

Beef tartare with Parmesan cheese and black truffle from Laconi

Tartare de boeuf avec fromage Parmesan et truffe noire de Laconi

Rindtartare mit Parmesan-Käse und schwarzem Trüffel aus Laconi

Uovo morbido cotto a 63°C, radicchio e colatura di Casizolu ³⁻⁷ € 22,00

Soft egg cooked at 63°C, chicory and Casizolu cheese

OEuf mollet cuit à 63°C, chicorée et fromage Casizolu

Weiches Ei gekocht bei 63° mit Radicchio und Casizolu-Käse

Melanzana gratinata al forno, pesto al basilico, pomodoro e riduzione di mozzarella ⁷ € 20,00

Baked aubergine au gratin, basil pesto, tomato and mozzarella sauce

Gratin d'aubergines au four, pesto de basilic, tomate et réduction de mozzarella

Überbackene Aubergine, Basilikum Pesto, Tomato und Mozzarella-Reduktion



Acqua, Semola e Gusto...
Water, Semolina flour and Taste...

Fregola sarda risottata con pomodoro giallo, gambero rosso e maionese di mare ¹⁻²⁻⁴ € 26,00

Fregola typical pasta with yellow tomatoes, red prawn and seafood-flavored mayonnaise

Fregola sarde avec tomate jaune, crevettes rouges et sauce au fumet de poisson

Sardisches Fregola mit gelber Tomate, roten Garnelen und Meeresfrüchte Mayonnaise

Culurgiones con crema di zucchine, cozze, gambero e la sua bisque ¹⁻²⁻⁷⁻¹⁴ € 24,00

Culurgiones - fresh filled pasta - with creamed courgettes, mussels, prawn and its bisque

Culurgiones - Pâtes fraîches farcies – avec crème de courgettes, moules, crevette et sa bisque

Culurgiones - frische gefüllte Pasta - mit Zucchini-creme, muscheln, Garnelen und Garnelen-Bisque

Chiusoni al ragù di coniglio ¹⁻⁹⁻¹² € 22,00

Chiusoni – Sardinian fresh pasta dumplings - with rabbit ragout

Chiusoni - gnocchis sardes de pâtes fraîches - au ragoût de lapin

Chiusoni – frischen Sardische gnocchi - mit Kaninchenragout

Spaghettone di nostra produzione ai tre pomodori mantecato con olio evo e basilico ¹ € 22,00

Homemade three tomatoes spaghetti creamed with extra virgin oil and basil

Spaghetti maison aux trois tomates à l'huile evo et basilic

Hausgemachte Spaghettone mit dreierlei Tomaten, Olivenöl extra vergine und Basilikum

Crema tiepida al pomodoro e crostini alla curcuma ¹ € 20,00

Warm tomato cream and turmeric-flavored croutons

Crème de tomates tiède et croûtons aromatisés au curcuma

Warme tomatencreme und kurkumacroustons



Sapori classici che non possono mancare...
Classic flavours that can't be missed...

Ricciola alla milanese, panzanella e gazpacho ¹⁻³⁻⁴⁻¹² € 26,00

Milanese amberjack, panzanella and gazpacho

Sérieole à la milanaise, panzanella et gazpacho

Mailänder Bernsteinmakrele, Panzanella und Gazpacho

Tonno scottato al sesamo, crema di carote e zenzero, cipolla caramellata e salsa ponzu ⁴⁻⁶⁻¹¹ € 26,00

Seared tuna with sesame, carrot and ginger cream, caramelised onion and ponzu sauce

Thon saisi avec crème de sésame, carotte et gingembre, oignon caramélisé et sauce ponzu

Gebratener Thunfisch mit Sesam-, Karotten- und Ingwercreme, karamellisierten Zwiebeln und Ponzu-Sauce

Filetto di manzo alla griglia, patata schiacciata e fondo di carne ¹² € 26,00

Grilled beef fillet, mashed potato and meat stock

Filet de boeuf grillé, purée de pommes de terre et fond de viande

Gegrilltes rinderfilet, Kartoffelpüree und Fleischbrühe

Carré di agnello al forno, caviale di melanzane al cioccolato e salsa al mirto ¹² € 24,00

Roast rack of lamb, chocolate aubergine caviar and myrtle sauce

Carré d'agneau rôti, caviar d'aubergines au chocolat et sauce au myrte

Gebratenes Lammkarree, Schokoladen-Auberginen-Kaviar und Myrtensauce

Giardino di verdure in diverse consistenze su crema di cavolfiore e terra di olive ⁷ € 22,00

Composition of vegetables on cauliflower cream and olive crumble

Composition des légumes sur la crème de chou-fleur et crumble d'olives

Komposition von Gemüse auf Blumenkohlcreme und Olivenstreusel



Felix Dessert

- Mousse al frutto della passione, ricoperta al cioccolato bianco** ⁷ € 8,00
Passion fruit mousse, covered with white chocolate
Mousse aux fruits de la passion enrobée de chocolat blanc
Passionsfrucht mousse mit weißer Schokolade überzogen
- Il nostro tiramisù** ³⁻⁷ € 8,00
Homemade tiramisù
Tiramisù maison
Hausgemacht tiramisù
- Mousse al cioccolato bianco in glassa rocher e granella di frutta secca** ⁵⁻⁷⁻⁸ € 8,00
White chocolate mousse with rocher frosting and dried fruit grains
Mousse aux fruits de la passion enrobée de chocolat blanc
Mousse von weißer Schokolade mit Rocher-Glasur und getrockneten Obstkörnern
- La classica Seada sarda glassata al miele** ¹⁻⁷ € 8,00
Seada - Typical Sardinian dessert – drizzled with honey
Seada – dessert typique – avec miel glacé
Seada - typisches Dessert - mit Honigglasur
- Riccio al cioccolato profumato all'arancia** ⁷ € 8,00
Chocolate hedgehog mousse with orange
Hérisson au chocolat et orange
Orange Schokoladenmousse Igel

Allergeni



1. Cereali contenenti glutine
 Cereals containing gluten
 Glutenhaltiges Getreide
 Céréales contenant du gluten



4. Pesce
 Fish
 Fisch
 Poisson



7. Latte e lattosio
 Milk and Lactose
 Milch und Laktose
 Du lait et du lactose



10. Senape
 Mustard
 Senf
 Moutarde



13. Lupini
 Lupins
 Lupinen
 Lupins



2. Crostacei
 Crustaceans and shellfish
 Krustentiere
 Crustacés



5. Arachidi
 Peanuts
 Erdnüsse
 Cacahuètes



8. Frutta a guscio
 Nuts
 Nüsse
 Noix



11. Semi di sesamo
 Sesame seeds
 Sesamkörner
 Graines de sésame



14. Molluschi
 Mollusc
 Mollusken
 Mollusque



3. Uova
 Eggs
 Eier
 Oeufs



6. Soia
 Soy
 Soja
 Soja



9. Sedano
 Celery
 Sellerie
 Céleri



12. Anidride solforosa e solfiti
 Sulphur dioxide and sulphites
 Schwefeldioxid und Sulfite
 Le dioxyde de soufre et sulfi-tes

Gli ingredienti evidenziati sono da ritenersi allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/2011. Per maggiori informazioni vi preghiamo di contattare il responsabile di sala. The highlighted ingredients are to be considered allergens pursuant to EU Reg. 1169/2011. For more information, please contact the room manager.

