

DRINKS

COCKTAILS

IL BELLINI	€ 18
LONG DRINKS	16
CLASSIC COCKTAILS	14
ANALCOLICI	12

BOLLICINE AL BICCHIERE | BY GLASS

Spumante	8
Ferrari	12
Ferrari Rose	14
Champagne	18

VINO | WINE

Al calice By glass	10
----------------------	----

BIRRE | BEERS

Birra Ichnusa 33 cl	7
Birra Ichnusa non filtrata 33 cl	9
Birra Ichnusa non filtrata 20 cl	5
Birra Ichnusa Lattina Can 33 cl	7
Birre Nazionali Italian beers 33 cl	7
Heineken 33 cl	8
Corona 33 cl	9
Franzkeiner 50 cl	10

BIBITE & SUCCHI | SOFT DRINKS

Coca Cola Coke	6
Coca Cola Light Light Coke	
Pepsi	
Sprite	
Succhi di Frutta Fruit Juices	
Canned Soft Drinks	7
San Pellegrino Orange Lemon	8
Energy Drinks Red Bull Gatorade	8

ACQUA PANNA SAN PELLEGRINO MINERAL WATER 0.50	5
ACQUA PANNA SAN PELLEGRINO MINERAL WATER 0.70	7
SAN BENEDETTO MINERAL WATER 0.33	4
SAN BENEDETTO MINERAL WATER 0.66	6

CAFFETTERIA

Espresso	2
Decaffeinato Decaffeinated coffee	2
Orzo Barley coffee	3
Cappuccino	4
Te & Infusi Tea & Infusions	4
Latte Macchiato	4
Caffè Shakerato Iced coffee	4
Caffè Americano American coffee	3
Spremute Freshly squeezed juices	8
Croissants	3
Caffè Ginseng Ginseng coffee	4
Centrifuga	12

APERITIVI

Aperol Soda Bitter Campari	€ 8
San Pellegrino Cocktail Chinotto	8
Vermouth Pernod	8
Crodino San Bitter	7

GIN

Gin Mare	18
Hendricks	16
Monkey	18
Bombay Sapphire	14

TEQUILAS

Patron Silver	12
Don Julio Reposado	12

LIQUORI | SPIRITS

Liquori esteri Foreign spirits	12
Liquori nazionali Italian spirits	10

VODKAS

Grey Goose Belvedere	16
Beluga	22
Absolut	14

RUMS

Bacardi 5	16
Bacardi Carta Blanca	12
Havana 7	16
Kraken	16

GRAPPE | SCHNAPPS

Grappa barricata Nonino Picolit	16
Acquavite di Vinaccia di Vermentino	12
Acquavite di Vinaccia di Vermentino <i>inv</i>	12

COGNACS

Remy Martin XO	20
Courvoisier VSOP	16
Hennessy VSOP	16

WHISKEYS

MACALLAN Single Malt	20
JW. BLACK LABEL Blended Scotch	18
JAMESON Irish	14
GLENLIVET Single Malt	18
BALLENTINES Blended	14
CANADIAN CLUB Rye	14
JACK DANIEL'S Tennessee Sour Mash	14
MAKER'S MARK Kentucky Straight Bourbon	16
CHIVAS REGAL Blended Scotch 12 yo	18

PREZZI IN EURO, IVA INCLUSA | PRICES IN EURO, VAT INCLUDED

Ai due Mari
- MENU -

INSALATE | SALADS

CESAR SALAD CON POLLO, BACON, SCAGLIE DI GRANA, CROSTINI DI PANE CESAR SALAD WITH CHICKEN, BACON, GRANA CHEESE FLAKES AND CROUTONS	€ 25
INSALATA NIZZARDA CON ACCIUGHE E OLIVE SALAD NICOISE WITH ANCHOVIES AND OLIVES	25
POKE BOWL RISO JASMINE, MANGO, AVOCADO, INSALATA VERDE, EDAMAME, RAVANELLI, POMODORINI, SALMONE E SALSA AL SESAMO JASMINE RICE, MANGO, AVOCADO, GREEN SALAD, EDAMAME, RADISHES, CHERRY TOMATOES, SALMON AND SESAME SAUCE	28
INSALATA VEGGIE CON ICEBERG, MELONE, SEDANO, CAROTE, QUINOA E ZENZERO VG VEGGIE SALAD WITH ICEBERG SALAD, MELON, CELERY, CARROT, QUINOA AND GINGER	25
CAPRESE CON MOZZARELLA BUFALA E POMODORI ALL'OLIO E BASILICO V CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA AND OIL AND BASIL TOMATOES	24

SANDWICHES

HAMBURGER DI ANGUS BEEF CON FORMAGGIO FONDENTE E CHIPS DI PROSCIUTTO ANGUS BEEF HAMBURGER WITH MELTED CHEESE AND HAM CHIPS	26
TOAST DI PANE INTEGRALE CON AVOCADO, POMODORO, PHILADELPHIA, V LATTUGA, MISTICANZA PRIMAVERILE WHOLEMEAL TOASTED BREAD WITH AVOCADO, TOMATO, CREAMY CHEESE, LETTUCE, SPRING SALADS	18
TOAST PROCIUTTO COTTO E FORMAGGIO CON PATATINE FRITTE HAM AND CHEESE TOASTED SANDWICH WITH FRENCH FRIES	16
SPIANATA CON SALMONE AFFUMICATO, ROBIOLA E RUCOLA FLAT BREAD WITH SMOKED SALMON, SOFT CHEESE AND ROCKET	24

ANTIPASTI | STARTERS

INSALATA DI SEDANO CON POMODORINI DI PULA CONFETTATI E BOTTARGA DI MUGGINE CELERY SALAD WITH LOCAL CHERRY TOMATOES CONFIT AND MULLET BOTTARGA	28
CARPACCIO DI SEPPIA** CON MELA VERDE, CITRONETTE AL PEPE ROSA E GERMOGI DI RICCIA CUTTLEFISH** CARPACCIO WITH GREEN APPLE, ROSE PEPPER CITRONETTE AND FRISEE SALAD	28
CODE DI GAMBERI SU PASSATA DI PATATE, PESTO DI POMODORO SECCO E TACOS DI MAIS PRAWN TAIL ON POTATOES PURÉE, DRIED TOMATOES PESTO AND SWEETCORN TACOS	30
VERDURE MISTE GRIGLIATE GRATINATE CON FORMAGGIO PERETTA V GRILLED MIXED VEGETABLES CHEESE GRATIN	22
FINISSIMA DI BRESAOLA E BURRATA CON AVOCADO DRIED BEEF AND BURRATA CHEESE WITH AVOCADO	28
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SARDI CON OLIVE E SOTTOLI SARDINIAN COLD CUTS AND CHEESES WITH OLIVES AND PICKLED VEGETABLES	26

Coperto | Cover charge: € 5 p.p.

V = Vegetarian | **VG** Vegan

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Information relating to substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. / Ingredients marked with (*) are frozen.

I piatti contrassegnati con (**) vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.

Ingredients marked with (**) are frozen quickly at -18°C to guarantee the quality and the freshness.

Il prodotto ittico somministrato crudo è conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004, Allegato III, Sezione VIII, Capitolo 3, lettera d, punto 3" come

indicato nella Nota DGSAN 0004379-P del 17.02.2011 del Ministero della Salute

The raw fish is frozen according to the Italian legislation.

PRIMI | FIRST COURSES

FREGOLA MANTECATA AI FRUTTI DI MARE SARDINIAN FREGOLA WITH SEAFOOD	€ 28
SPAGHETTI DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI CON BOTTARGA IN POLVERE GRAGNANO SPAGHETTI WITH CLAMS AND BOTTARGA POWDER	28
PACCHERO DI GRAGNANO CON POMODORINI, BASILICO E STRACCIATELLA V GRAGNANO PACCHERO WITH CHERRY TOMATOES, BASIL AND STARCCIATELLA CHEESE	26
CHIUSONI DI SEMOLA AL RAGÙ DI VITELLO BIANCO, MELANZANE E RICOTTA MUSTIA SEMOLINA DUMPLINGS IN VEAL RAGOUT SAUCE WITH AUBERGINES AND SMOKED RICOTTA	26
PASTA SPECIALE DEL GIORNO SPECIAL PASTA OF THE DAY	25
ZUPPA DI VERDURE E CEREALI VG VEGETABLES AND CEREALS SOUP	15

SECONDI | MAIN COURSES

FILETTO DI ORATA O SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON I SUOI CONTORNI GRILLED SEABREAM OR SEABASS FILLET WITH GARNITURES	30
FRITTO MISTO DI CALAMARI, GAMBERI, ACQUADELLE E VERDURE MIXED FRIED CALAMARI, PRAWNS, SMELTS AND VEGETABLES	30
TAGLIATA DI SCOTTONA CON CRUDAIOLA DI POMODORO, OLIVE E CAPPERI CON PATATE ROSOLATE E VERDURE SCOTTONA BEEF TAGLIATA WITH RAW TOMATOES, OLIVES AND CAPERS SERVED WITH ROASTED POTATOES AND VEGETABLES	30
PROPOSTA DI CARNE O PESCE SPECIALE DEL GIORNO SPECIAL OF THE DAY: MEAT OR FISH	28
GALLETTO ALLA PLANCHA CON ERBE E I SUOI CONTORNI COCKEREL À LA PLANCHA WITH HERBS AND GARNITURES	28
OMELETTE ZUCCHINE E MOZZARELLA, POMODORI GRIGLIATI E PATATE AL FORNO V COURGETTE AND MOZZARELLA OMELETTE WITH GRILLED TOMATOES AND BAKED POTATOES	20

DESSERTS

IL NOSTRO TIRAMISU OUR CLASSIC TIRAMISU	10
MOUSSE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE CON SALSA AI LAMPONI CHOCOLATE AND HAZELNUT MOUSSE WITH RASPBERRIES SAUCE	10
CHEESE CAKE ALL'ITALIANA CON SALSA A PIACERE (CIOCCOLATO, FRAGOLA, CARMELLO) ITALIAN CHEESE CAKE WITH SAUCE AT YOUR CHOICE (CHOCOLATE, STRAWBERRY, CARMEL)	10
TORTA TIEPIDA ALLE MELE CON GELATO VANIGLIA WARM APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM	10
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE FRESH CUT MIXED FRUIT	16