

## *Iperico*

*Amuse bouche di benvenuto*

*Bloody mare*

*Tuorlo marinato, peperone, pane e olive*

*Crudo di gamberi viola, vaniglia e vernaccia*

*Bottoni ripieni di pollo alle mandorle*

*Polpo locale, zucchine, kefir e tè lapsang*

*Il mostacciolo di Oristano*

*75 Euro*

## *Asfodelo*

*Amuse bouche di benvenuto*

*Bloody mare*

*Crudo di gamberi viola, vaniglia e vernaccia*

*Piadina partenopea*

*Mischiato di pasta, cannellini e cozze*

*Pintadera: Raviolo, pecora zafferano e liquirizia*

*Coda di bue rosso del Montiferru*

*Latte di capra e rapa rossa*

*Mango curry e limone*

*90 Euro*

## *Menù alla carta*

### *A crudo*

*Crudo di gambero rosso* 8 Euro

*Gambero viola vaniglia vernaccia e caviale* 25 Euro

*Gambero viola, gambero rosso e scampo* 30 Euro

### *Antipasti*

*Tuorlo alla birra, peperone, pane e olive* 18 Euro

*Spigola lemongrass e finocchio di mare* 25 Euro

*Coniglio all'Ischitana in salsa verde* 23 Euro

### *Primi*

*Pintadera: raviolo aperto, brasato* 24 Euro

*di pecora, zafferano e liquirizia*

*Spaghettono alle vongole* 25 Euro

*Tagliolino, muggine affumicato mela verde* 24 Euro

*Bottoni di melanzane, aglio e cumino* 22 Euro

### *Secondi*

*Declinazione di muggine* 27 Euro

*Galletto locale, sesamo nero e patata* 25 Euro

*Quasi un fegato alla Veneziana* 25 Euro

