

# MARE

## *antipasti*

### TENTACOLO DI POLPO

A - 1, 3, 7, 14

In crosta di carasau, burrata e spugna al nero di seppia  
*Octopus tentacles coated in "carasau" crispbread,  
burrata cheese and cuttlefish ink sponge.*

## *primi*

### CULURGIONES ARCOBALENO (3 pz.)

A - 1, 2, 3, 4, 14

Culurgiones fatti in casa con impasto allo zafferano,  
spinaci e nero di seppia, ripieni di gamberi e zucchine,  
serviti in guazzetto bianco, arselle e spugna di pomodoro.  
*Homemade Culurgiones ravioli with saffron, spinach and  
squid ink, filled with shrimp and zucchini, served with clams  
and tomato sponge.*

### FREGULA AI FRUTTI DI MARE

A - 1, 2, 4, 14

Fregula sarda fatta in casa servita con cozze,  
vongole, gamberi e salsa di pomodoro.  
*Typical sardinian home-made pasta served  
with fresh seafood and tomato sauce.*

## *secondi*

### PESCATO DEL GIORNO

A - 4

Servito su vellutata del giorno e verdure brasate  
*Fresh fish of the day served on vegetable cream  
of the day and crunchy vegetables.*

## *dessert*

### SEMIFREDDO AL GATEAU

A - 3, 7, 8

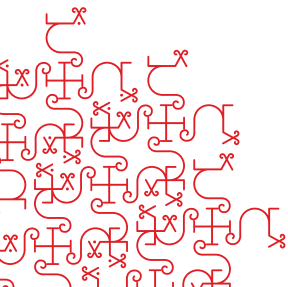
A base di zabaione al moscato e gateau di mandorle,  
servito con brunoise di frutta  
*Dessert with moscato eggnog and almonds,  
served with fresh fruit.*

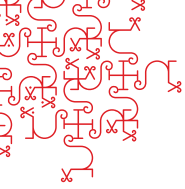
40€ Acqua, caffè e coperto inclusi.

45€ Acqua, caffè, coperto e un calice di vino Niu  
a scelta tra bianchi, rossi o bollicine inclusi.

# NIU

# M enu degustazione





# TERRA

## antipasti

### MILLEFOGLIE DI VERDURE

A - 1, 7

Millefoglie di verdure servita con pane carasau e pecorino sardo.

*Vegetables lasagna with "Carasau" crispbread.*

## primi

### CULURGIONES DI PATATE E ASPARAGI (3 pz.)

A - 1, 7

Culurgiones fatto a mano con ripieno di patate e asparagi con purpuzza e crema di pecorino allo zafferano.  
*Handmade traditional "Culurgiones" ravioli filled with potatoes and asparagus, served with minced pork and pecorino cheese and saffron cream.*

### CULIXIONIS

A - 1, 3, 7, 9

Raviolo fatto in casa ripieno di ricotta fresca, pecorino semi stagionato, zafferano di San Gavino e scorza di limone con salsa al pomodoro.  
*Typical homemade Sardinian ravioli filled with ricotta, pecorino cheese and saffron with tomato sauce.*

## secondi

### PETTO D'ANATRA

A - 7

Petto d'anatra con riduzione al mirto, lattuga brasata e maionese al limone.  
*Sardinian roasted duck breast with myrtle reduction, braised vegetables and lemon mayonnaise.*

## dessert

### TIRAMISÙ NIU

A - 3, 7

Savoirdi fatti in casa, crema al mascarpone e granella di amaretto.  
*Typical homemade biscuits, mascarpone cream and amaretto grains.*

40€ Acqua, caffè e coperto inclusi.

45€ Acqua, caffè, coperto e un calice di vino Niu a scelta tra bianchi, rossi o bollicine inclusi.

# NIU

# Menu degustazione

