

Renato Pedrinelli

Ristorante - Enoteca
Porto Cervo

ANTIPASTI DI MARE

mix crudo di scampo e gambero del Mediterraneo, branzino
e tonno pinna gialla
ostriche francesi
tre ostriche fr e un bicch. di champagne del giorno
bottarga di muggine con carciofi
ceviche di pesce del giorno
tartare di tonno pinna gialla, olio e limone*

mezza aragosta sarda alla catalana (da 350 gr)

cozze sarde alla marinara

gamberi rossi del Mediterraneo*

scampi di Sardegna, crudi o cotti a piacere (min. 250

insalata di mare (calamari, seppie, cozze, gambero e vongole)

seppie con le olive

ANTIPASTI DI TERRA

bresaola di manzo della Valtellina con parmigiano reggiano e
zucchine

carpaccio di manzo con scaglie di tartufo nero

piatto sardo (carciofi, olive, pecorino, ricotta e salsiccia)

prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana
o melone

burrata pugliese e pomodorini

caprese: mozzarella bufala campana, pomodorini e basilico

melanzane alla parmigiana (pomodoro e parmigiano regg)

verdure alla griglia (zucchine, melanzane, finocchio,

peperoni e radicchio)

tortino di carciofi (carciofi, patate e formaggio) con bresaola

croccante

INSALATE E CONTORNI

avocado con pomodorini e cipolle

finocchio con agrumi (arancia e limone)

insalata mista (carote, finocchi, insalata e pomodorini)

insalatona (mista più pecorino, tonno e uovo)

rucola e pomodorini

PASTA FATTA IN CASA

gnocchi di patate con verdure e pecorino

lasagne al forno con ragù di manzo

ravioli al pomodoro ripieni di ricotta e scorza di limone*

tagliolini con scaglie di tartufo nero

PASTA

fregula sarda (piccante) con frutti di mare - min. 2 pax

paccheri con ragù di pesce, zucchine e bottarga

spaghetti con l'aragosta sarda (da 350 gr)

MARE

aragosta sarda a vapore od arrosto

branzino con vernaccia e olive (min. 400 gr/pax)

orata e pomodorini, olive, capperi (min. 400 gr/pax)

rombo con patate al forno (min. 400 gr/pax)

scampi arrosto olio e limone (min. 250 gr/pax)*

calamari alla griglia con patate arrosto*

zuppa di pesce (piccante) con crostacei e molluschi

filetto di branzino a piacere / con scaglie di tartufo nero

tonno pinna gialla alle erbe mediterranee, finocchi e

cipolla*

TERRA

filetto di manzo alla griglia con salsa al cannonau

roast beef su letto di rucola

tagliata con rucola e scaglie di parmigiano reggiano

paillard di vitello

piccatina di vitello al limone

impanata di vitello alla milanese

vitello tonnato con capperi

bocconcini di pollo al rosmarino con patate

*Talvolta i prodotti vengono abbattuti e conservati ad una temperatura di -18°. Il pesce destinato al consumo crudo è sottoposto al trattamento di abbattimento di temperatura conforme al regolamento (CE) 853/2004. Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.