



Polpo CBT fritto in crosta di kamut su mayonese alla rapa rossa e yogurt con crudità di verdure dell'orto * (1,3,4,7,9)	€ 20,00
<i>Fried CBT octopus in a kamut crust on beetroot and yogurt mayonnaise with garden vegetables crudités</i>	
Tartare di tonno fresco, verdure croccanti, pistacchio, burratina affumicata, maionesi varie (3,4,7,10)	€ 20,00
<i>Fresh tuna tartare, crunchy vegetables, pistachio, smoked burrata, various mayonnaises</i>	
Cuore di pescatrice al vapore, pomodorino camona, cipolla rossa, dressing di capperi e senape * (3,4,7,10)	€ 18,00
<i>Steamed monkfish heart, Camona cherry tomatoes, red onion, caper and mustard dressing</i>	
Salmone marinato agli agrumi e prosecco, purea di mango, semi girasole tostati, misticanza (4,8)	€ 16,50
<i>Salmon marinated in citrus fruits and prosecco, mango puree, toasted sunflower seeds, mixed salad</i>	
Cozze locali alla marinara (4,14)	€ 15,00
<i>Local mussels marinara style</i>	
Antipasto misto mare del giorno* (1,3,4,7,9,10,14)	€ 25,00
<i>Mixed seafood of the day</i>	
Salumi e formaggi tipici, giardiniera home made (7,10)	€ 16,00
<i>Typical cured meats and cheeses, homemade giardiniera</i>	
Flan di pecorino sardo con cialda di carasau e marmellata di cipolle rosse (1,3,7,9,11)	€ 12,00
<i>Sardinian pecorino flan with carasau wafer and red onion jam</i>	
Carpaccio di manzo affumicato, spuma di tonno, agrodolce di verdure (3,4,10)	€ 18,00
<i>Smoked beef carpaccio, sweet and sour tuna mousse with vegetables</i>	
Tartare di scottona, uovo CBT, verdure in ghiaccio, maionesi, dressing capperi (3,4,10)	€ 20,00
<i>Heifer tartare, CBT egg, frozen vegetables, mayonnaise, caper dressing</i>	

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

Servizio € 2,50 a persona (Service € 2,50 to person)



PRIMI PIATTI



- Tortelli di capasanta e gamberi, vellutata di spinaci, yogurt, ristretto di pomodori, semi di lino*** (1,2,3,4,7,14) € 22,00
Scallop and prawn tortelli, spinach cream, yogurt, tomato sauce, flax seeds
- Tagliatelle al nero di seppia, gambero rosso in 3 consistenze, ciliegino, mandorle, olio di basilico*** (1,2,3,4,7) € 22,00
Tagliatelle with squid ink, red prawns in 3 textures, cherry tomatoes, almonds, basil oil
- Risotto al torbato, rapa rossa, spuma di bufala affumicata, guazzetto di calamari, agrumi locali*** (4,7,14) € 20,00
Peated risotto, beetroot, smoked buffalo mozzarella foam, calamari stew, local citrus fruits
- Linguine alla Carlofortina (tonno, pomodori, capperi, lime, pecorino)** (1,4,7,14) € 20,00
Linguine alla Carlofortina (tuna, tomatoes, capers, lime, pecorino)
- Malloreddus ragù bianco di vitello, verdure marinate, pecorino** (7,10) € 18,00
Malloreddus with white veal ragù, marinated vegetables, pecorino cheese
- Fregola, mirepoix di vegetali al basilico, crema affumicata, crumble di cacao** (1,3,7) € 16,00
Fregola, basil-flavored vegetable mirepoix, smoked cream, cocoa crumble
- Paccherini, pesto di pistacchio e mandorle, arancia, menta, stracciatella, guanciale croccante** (1,7,8,) € 16,00
Paccherini, pistachio and almond pesto, orange, mint, stracciatella, crispy bacon

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

Servizio € 2,50 a persona (*Service € 2,50 to person*)



SECONDI PIATTI

Zuppa di pesce in cartoccio* (2,4,14) <i>Fish soup in foil</i>	€ 25,00
Tatakya di tonno CBT, crosta di carasau, yogurt, dressing capperi (1,4,9,10) <i>CBT tuna tataki, carasau crust, yogurt, caper dressing</i>	€ 22,00
Fritto misto di mare, maionese di avocado * (1,2,3,4,10,14) <i>Mixed fried seafood, avocado mayonnaise</i>	€ 25,00
Grigliata mista di mare* (2,4,14) <i>Mixed seafood grill</i>	€ 25,00
Pescato del giorno (griglia, forno, sale) (2,4,14) <i>Catch of the day (grilled, oven-baked, salted)</i>	hg € 7,00
Filetto di di manzo, al cannonau, radicchio brasato <i>Beef fillet, cannonau, braised radicchio</i>	€ 28,00
Pecora locale in cappotto rivisitata in CBT, con pane zichi (1,9) <i>Local sheep in a coat revisited in CBT 72°, with zichi bread</i>	€ 20,00
Tagliata di manzo alla griglia, rucola, grana (7) <i>Grilled beef steak, rocket, grana cheese</i>	€ 20,00
Pulled pork, sandwich, fonduta di ovinfort, cetriolino sottaceto, cavolo fermentato Servito con patatine* (7,9,10) <i>Pulled pork, sandwich, ovinfort fondue, pickled gherkin, fermented cabbage, Served with fries</i>	€ 18,00

CONTORNI

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 5,50
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 5,50
Patatine fritte <i>French fries</i> *	€ 5,50

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

| l'acronimo CBT significa cottura a bassa temperatura |

Servizio € 2,50 a persona (*Service € 2,50 to person*)



Insalata Nizzarda (3,4) <i>(lattuga, fagiolini, patate, uova, tonno, pomodoro)</i> <i>(lettuce, green beans, potatoes, eggs, tuna, tomato)</i>	€ 16,00
Insalatona rinforzata (3,4) <i>(lattuga, radicchio, tonno, uova, mozzarella, pomodoro, olive)</i> <i>(lettuce, radicchio, tuna, eggs, mozzarella, tomato, olives)</i>	€ 16,00
Insalata ruspante* (1,7) <i>(lattuga, pollo, olive, crostini, salsa yogurt)</i> <i>(lettuce, chicken, olives, croutons, yogurt sauce)</i>	€ 18,00
Insalata del Corso (7,8) <i>(misticanza, erborinato, speck, noci)</i> <i>(mixed salad, blue cheese, speck, walnuts)</i>	€ 16,00
Composizione di bresaola, misticanza, rucola, scaglie di grana (7) <i>Composition of bresaola, mixed salad, rocket, and parmesan shavings</i>	€ 16,00

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

Servizio € 2,50 a persona (*Service € 2,50 to person*)



Tiramisù classico (1,3,7) <i>Classic Tiramisu</i>	€ 6,00
Seadas antica ricetta* (1,3,7) <i>Seadas ancient recipe</i>	€ 6,00
Panna cotta veg al mirto, croccante di amaretti, gel di menta (1,7) <i>Myrtle panna cotta, crunchy amaretti biscuits, mint gel</i>	€ 6,00
Tortino al cioccolato bianco, crosta di pistacchio e cuore caldo di pompia (1,3,7) <i>White chocolate tart, pistachio crust and warm pompia center</i>	€ 6,00
Pera glassata al vermentino, spuma ghiacciata al pecorino e cioccolato, tartelletta croccante, frutti rossi (1,3,7) <i>Vermentino-glazed pear, frozen pecorino and chocolate foam, crunchy tartlet, red berries</i>	€ 6,00
Composizione di frutta fresca di stagione <i>Composition of fresh seasonal fruit</i>	€ 9,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€ 5,00

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

Servizio € 2,50 a persona (*Service € 2,50 to person*)



Focaccia (1) <i>(olio, sale, origano)</i> oil, salt, oregano	€ 4,00
Marinara (1) <i>(pomodoro, aglio, origano, basilico)</i> tomato, garlic, oregano, basil	€ 6,00
Margherita (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella)</i> tomato, mozzarella	€ 7,50
Bufala (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini)</i> tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes	€ 12,50
Napoli (1,4,7) <i>(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano)</i> tomato, mozzarella, capers, anchovies, oregano	€ 9,50
Canadese (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi)</i> tomato, mozzarella, ham, mushrooms	€ 9,50
Quattro Stagioni (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive)</i> tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives	€ 11,00
Completa (1,4,7) <i>(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive, capperi, acciughe, salsiccia)</i> tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, capers, anchovies, sausage	€ 13,50
Vegetariana (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni)</i> tomato, mozzarella, courgettes, aubergines, peppers	€ 10,50
Quattro Formaggi (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, mix formaggi)</i> tomato, mozzarella, mixed cheeses	€ 10,50
Diavola (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante)</i> tomato, mozzarella, spicy sausage	€ 9,00

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

Servizio € 2,50 a persona (Service € 2,50 to person)



Peperona (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, peperoni)</i> tomato, mozz arella, spicy sausage, peppers	€ 10,00
Sarda (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olive, pecorino)</i> tomato, mozzarella, dried sausage, olives, pecorino	€ 11,50
Pugliese (1,4,7) <i>(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)</i> tomato, mozzarella, tuna, onions	€ 11,50
Crudo (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)</i> tomato, mozzarella, raw ham	€ 11,00
Italia (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, grana)</i> tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, parmesan	€ 12,00
Preziosa (1,4,7) <i>(pomodoro, mozzarella, carciofi, bottarga)</i> tomato, mozzarella, artichokes, bottarga	€ 14,00
Del corso (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, crudo, pomodorini, grana)</i> tomato, mozzarella, raw ham, cherry tomatoes, parmesan	€ 13,00
Trevigiana (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio)</i> tomato, mozzarella, gorgonzola, radicchio	€ 11,00
Viennese (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck, rucola)</i> tomato, mozzarella, gorgonzola, speck, rocket	€ 11,50
Quattro Colline (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive, rucola)</i> tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, rocket	€ 11,50
Estiva (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, cotto, grana, origano)</i> tomato, mozzarella, ham, parmesan, oregano	€ 11,00

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

Servizio € 2,50 a persona (Service € 2,50 to person)



Calzone (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)</i> <i>tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 11,00
Americana (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine)</i> <i>tomato, mozzarella, sausage, chips</i>	€ 10,50
Norma (1,7) <i>(pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico)</i> <i>tomato, fried aubergines, salted ricotta, basil</i>	€ 11,00
Caprese (1,7) <i>(focaccia, mozzarella di bufala 200gr, pomodoro fresco, basilico, origano)</i> <i>focaccia, buffalo mozzarella 200gr, fresh tomato, basil, oregano</i>	€ 15,00
Mortazza (1,7,8) <i>(mozzarella, stracciatella, mortadella, granella di pistacchio)</i> <i>mozzarella, burrata, mortadella, chopped pistachios</i>	€ 14,00
Sfiziosa (1,7) <i>(mozzarella, melanzane fritte, salsiccia fresca)</i> <i>mozzarella, fried aubergines, fresh sausage</i>	€ 14,00
Delicata (1,7) <i>(mozzarella, cotto, zucchine)</i> <i>mozzarella, ham, courgettes</i>	€ 10,00
Frutti di mare* (1,7) <i>(pomodoro, mozzarella, insalata di mare)</i> <i>tomato, mozzarella, seafood salad</i>	€ 17,00

N.B. Il prodotto con il simbolo * (asterisco) può essere surgelato, poiché momentaneamente non reperibile sul mercato e conservato ad una temperatura di -18°

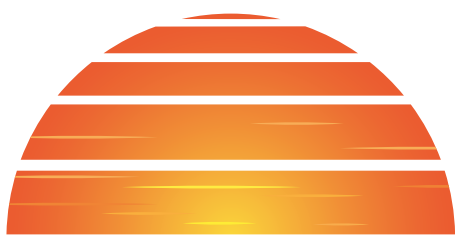
Servizio € 2,50 a persona (*Service € 2,50 to person*)

ELENCO ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto.

*We kindly advise our customers that, in dishes and drinks prepared and administered in this exercise, ingredients or adjuvants considered allergens may be contained.
For further information please contact the staff.*

- | | | | |
|---|---|--|---|
| 1. GLUTINE / GLUTEN
<i>Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati</i> |  | 8. FRUTTA A GUSCIO / SHELL FRUIT
<i>(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci del pecan, noci macadamia, noci del Brasile, noci del Queensland, pistacchi, e i loro prodotti)</i> |  |
| 2. CROSTACEI / SHELLFISH
<i>e prodotti a base di crostacei</i> |  | 9. SEDANO / CELERY
<i>e prodotti a base di sedano</i> |  |
| 3. UOVA / EGGS
<i>o prodotti a base di uova</i> |  | 10. SENAPE / MUSTARD
<i>e prodotti a base di senape</i> |  |
| 4. PESCE / FISH
<i>e prodotti a base di pesce</i> |  | 11. SESAMO / SESAME
<i>e prodotti a base di sesamo</i> |  |
| 5. ARACHIDI / PEANUTS
<i>e prodotti a base di arachidi</i> |  | 12. SOLFITI / SULFITES
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg</i> |  |
| 6. SOIA / SOY
<i>e prodotti a base di soia</i> |  | 13. LUPINI / LUPINES
<i>e prodotti a base di lupini</i> |  |
| 7. LATTE / MILK
<i>e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)</i> |  | 14. MOLLUSCHI / MOLLUSCS
<i>e prodotti a base di molluschi</i> |  |



IL VECCHIO PORTO

CAFFETTERIA • RISTORANTE • PIZZERIA



Scannerizza qui il tuo Menù Digitale

Scan your Digital Menu here

