

Il Menù del Ristorante CornoRosso

per iniziare / starters

La Caprese insolita

Mozzarella di Bufala Campana DOP (125 gr.) con pomodorini ciliegini e basilico fresco
servita su soffice pasta di pizza fritta

Buffalo Mozzarella cheese (125 gr.) served with cherry tomatoes and fresh basil served on a fried focaccia bread



La nostra selezione di salumi sardi

La varietà di salumi sardi

A selection of cured meats from Sardinia



La battuta di manzo

Battuta di manzo al coltello con crispy di grissini, finocchio all'acciuga e burrata

Beef tartare with crispy breadsticks with anchovies, scented fennel and burrata cheese



Il Baccalà alla mediterranea

Baccalà fritto in farina di riso con pomodorini stufati, olive taggiasche e capperi

Lightly fried cod fish with stewed cherry tomatoes, olives and capers



Il Polpo croccante al timo **

Polpo brasato al timo con carciofi, crema di pistacchio e pomodori confit

Thyme perfumed braised octopus with artichokes, pistachio cream and tomatoes confit



La Tartare di tonno

Tartare di tonno con avocado, pomodorini e crostini

Tuna tartar with avocado and fresh tomatoes



I nostri 4 antipasti di mare

Selezione di antipastini di mare "del giorno"

Selection of four starters from our seas



Coperto

Cover charge

** alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o abbattuti dal fresco

** some products can be frozen at origin or blast chilled

..... I nostri Primi / our first courses.....

Gli gnocchi di patate alla “Sorrentina”

Gnocchi di patate con sugo di pomodoro, mozzarella e basilico gratinati e serviti integamino di coccio
Potato dumplings with tomato sauce, mozzarella cheese and basil, served “au gratin” in a crock pot



Le nostre melanzane alla parmigiana

Melanzane alla parmigiana servita in tegamino di coccio
Baked aubergines parmigiana served in a crock pot



I ravioloni di pasta fresca**

Ravioloni di pasta fresca fatta in casa, ripieni con bufala, pesto di rucola e anacardi tostati
Home made buffalo mozzarella ravioli with rocket pesto and toasted casew nuts



Lo Spaghetto “CornoRosso”

Spaghettoni con vongole, qualche pomodorino, aglio e prezzemolo
Spaghetti with clams, some cherry tomatoes, garlic and parsley



La nostra Fregola nera **

Fregola nera con scampi, carciofi e zafferano
Black Fregola (Sardinian Cous Cous) with scampi, artichokes and saffron



Gli Spaghetti alla Spirulina

Gli Spaghetti all'alga spirulina con gamberi rossi locali e zucchine
Spirulina algies spaghetti with mediterranean red prawns and courgettes



La Calamarata all'astice e pomodorini

Calamarata-Pasta con astice e pomodorini freschi
Calamarata pasta with lobster and cherry tomatoes



** alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o abbattuti dal fresco

** N.B some products can be frozen at origin or blast chilled

..... I Secondi / second courses

Il filetto di manzo alla griglia

Filetto di manzo: al Cannonau // al pepe verde // al gorgonzola

Beef Fillet: grilled (€ 23) or with red wine Cannonau // green peppered // gorgonzola cheese

 (al Cannonau/red wine) //   (al pepe verde/green peppered) //  (al gorgonzola/gorgonzola cheese)

L'entrecôte di manzo in tagliata

Tagliata di manzo con caponata di verdure al basilico

Sliced beef steak with basil vegetables "caponata"

La guancia di manzo "Chef Bruno"

Guancia di manzo stufata agli ortaggi e Cannonau con patate arrosto

Slowly cooked beef cheeks with roasted potatoes and Cannonau wine reduction



Il pescato del giorno

Il pescato del giorno: al forno // al sale // alla griglia

Fish of the day: baked // grilled // cooked in a salt coverage

 (al forno/baked)

La scaloppa di muggine

La scaloppa di muggine arrostita agli aromi e acqua faba

Roasted grey mullet fillet with chickpeas water sauce



Il tonno scottato al sesamo nero e humus di ceci

Il tonno scottato al sesamo nero e humus di ceci piccante

Seared tuna steak with avocado and fresh tomatoes



Il fritto mare "CornoRosso"

Fritto di calamari, code di gamberi, sarde, pennini e verdure croccanti

Fried squid, shrimp tails, nibs, baby squids and crispy vegetables



** alcuni prodotti possono essere congelati all'origine o abbattuti dal fresco

** some products can be frozen at origin or blast chilled

..... e per accompagnare
I Contorni / side dishes

L'insalata di pomodori

Fresh tomatoes salad

L'insalata mista di stagione

Seasonal mixed salad

Le Patatine fritte

French fries

Le Patate al rosmarino

Baked potatoes with rosemary

Gli spinaci saltati all'extravergine

Sauted spinach with extra virgin oil

.....e per finire

I nostri Dessert / Dessert Selection

Il Tiramisù insolito

Tiramisù con crumble di mandorle tostate

Our Chef's homemade Tiramisù with almonds crumble



La Seadas

Dolce tipico sardo fatto in casa e servito con miele di Sardegna

Typical home made sardinian sweet Seadas (fried raviolo) filled with cheese served with honey



Il Carpaccio di ananas

Il carpaccio di ananas marinato all'anice e pepe rosa

Pine apple carpaccio with star of anise and pink pepper

Il nostro Bounty al cocco

Semifreddo al cocco con cioccolato al latte e culis di lamponi

Home made chocolate and coconut Bounty with fresh raspberries



La caprese bianca

Torta caprese con cioccolato bianca, mandorle, servita con gelatina al passion fruit

Classic napolitan almond and white chocolate cake served with passion fruit geleé



Il Tortino al fondente

Tortino al cioccolato fondente servito con gelato al fior di latte

Dark chocolate cake with milk ice cream



La cialda alle fragole

Biscotto croccante con gelato, fragole e crema vaniglia

Crunchy biscuit with milk ice cream, fresh strawberries and vanilla sauce



Tutti i dolci da noi proposti sono fatti in casa
all of our sweets are homemade