

COCKTAILS

IL BELLINI	22
LONG DRINKS	18
CLASSIC COCKTAILS	18
ANALCOLICI	14
APEROL SPRITZ	18

BOLLICINE AL BICCHIERE | BY GLASS

Spumante	14
Champagne	18

VINO | WINE

Al calice By glass	12
----------------------	----

APERITIVI

Aperol Soda Bitter Campari	9
San Pellegrino Cocktail Chinotto	
Vermouth Pernod	
Crodino San Bitter	

BIRRE | BEERS

Birra Ichnusa non filtrata 33 cl	10
Birre Italiane 33 cl	8
Birre Estere 33 cl	10

BIBITE & SUCCHI | SOFT DRINKS

Coca Cola Coke	7
Coca Cola Light Light Coke	
Pepsi	
Sprite	
Succhi di Frutta Fruit Juices	
Canned Soft Drinks	8
San Pellegrino Orange Lemon	9
Energy Drinks Red Bull Gatorade	10

ACQUA PANNA SAN PELLEGRINO MINERAL WATER 0.50	6
ACQUA PANNA SAN PELLEGRINO MINERAL WATER 0.70	8
SAN BENEDETTO MINERAL WATER 0.33	6
SAN BENEDETTO MINERAL WATER 0.66	8

CAFFETTERIA

Espresso	3
Decaffeinato Decaffeinated coffee	3
Orzo Barley coffee	4
Cappuccino	5
Te & Infusi Tea & Infusions	5
Latte Macchiato	5
Caffè Shakerato Iced coffee	8
Caffè Americano American coffee	5
Spremute Freshly squeezed juices	12
Croissants	4
Caffè Ginseng Ginseng coffee	5
Centrifuga	18
Crema Caffè	8

LIQUORI | SPIRITS

Liquori esteri Foreign spirits	14
Liquori nazionali Italian spirits	12

GINS

Gin Mare	25
Hendricks	25
Monkey	25
Bombay Sapphire	20
Rena 41	25
Gordon's	20
Barmaster	20
Tanqueray	25

TEQUILAS

Patron Silver	20
Don Julio Reposado	18
José Cuervo	18

VODKAS

Grey Goose Belvedere	25
Beluga	30
Absolut	20

RUMS

ZACAPA 23	30
Bacardi 5	22
Bacardi Carta Blanca	20
Havana 7	25
Kraken	25

GRAPPE | SCHNAPPS

Grappa barricata Nonino Picolit	20
Acquavite di Vinaccia di Vermentino	14
Acquavite di Vinaccia di Vermentino ^{inv}	14
Grappa Tignanello	25

COGNACS

HINE	25
Courvoisier VSOP	18

WHISKEYS

MACALLAN Fine Oak	25
JW. BLACK LABEL Blended Scotch	25
JAMESON Irish	16
GLENLIVET Single Malt	20
BALLENTINES Blended	16
CANADIAN CLUB Rye	16
JACK DANIEL'S Tennessee Sour Mash	16
MAKER'S MARK Kentucky Straight Bourbon	12
CHIVAS REGAL Blended Scotch 12 yo	20
RED LABEL	20
BLUE LABEL	50
OBAN 14	25
FOUR ROSES	20

Ai due Mari

- MENU -

Ai due Mari

ANTIPASTI | STARTERS

TENTACOLO DI POLPO ARROSTITO, CREMA DI BROCCOLI, SALSA BARBECUE GRILLED OCTPUS, BROCCOLI CREAM, BARBECUE SAUCE	30
GAMBERO BARBECUE, FINOCCHIETTO CROCCANTE, ARANCE, MAIONASE AL CURRY GRILLED SHRIMPS. CRUNCHY FENNEL, ORANGES. CURRY MAYO	28
BURRATA TIEPIDA, RISTRETTO DI POMODORO FREDDO, ALICI, AVOCADO BURRATA CHEESE, TOMATO SAUCE, ANCHOVIES, AVOCADO	28
CEVICHE DI SPIGOLA, MIRTO BIANCO, MELONE SOLE CEVICHE, WHITE MYRTLE, MELON	30
BATTUTO DI MANZO IRLANDESE, SPUMA DI STRACCIATELLA AL TARTUFO DI LACONI E CIVRAXIU IRISH BEEF TARTARE. STRACCIATELLA CHEESE FOAM TRUFFLE FLAVOURED AND CIVRAXIU BREAD	30

INSALATE | SALADS

IL GIOCO DELLE TRE SALSE POKE' BOCCONCINI DI TONNO PROFUMATI AL LIME, PINOLI, CREMOSO AL DOLCE SARDO, ZUCCHINA, AVOCADO, POMODORO CONFIT, CIPOLLA CAMELLATA, EDAMAME E SESAMO TERIYAKI AL MIRTO, MAYO PICCANTE, SALSA SWEET CHILLY DELLO CHEF DICED TUNA LIME SCENTED. PINE NUTS, SARDINIAN CREAM CHEESE, COURGETTE, AVOCADO, TOMATO CONFIT, CARAMELIZED ONION, EDAMAME AND SESAME WITH MYRTLE TERIYAKI, SPICY MAYO, SWEET CHILLY SAUCE	28
CESAR PEVERO STYLE MISTICANZA, POLLO, SCAGLIE DI GRANANGLONA, PANCETTA DI DESULO, CROSTINI DI PANE ALL'ARMIDDA, SALSA CESAR DELLO CHEF SALAD, CHICKEN, GRANANGLONA CHEESE FLAKES, BACON, CROUTONS, CESAR SAUCE	28
BOTTARGA MISTICANZA, SEDANO, POMODORO CONFIT, ARANCE, BOTTARGA, NOCCIOLE DRESSING ALLA MELA VERDE SALAD, CELERY, TOMATO CONFIT, ORANGES, BOTTARGA, HAZELNUT, GREEN APPLE DRESSING	30
BUCA 18 MISTICANZA, TONNO, MAIS, MOZZARELLA, CAROTE, UOVA BOLLITE, POMODORO CILIEGINO, OLIVE NERE SALAD, TUNA, CORN, MOZZARELLA, CARROTS, HARD BOILED EGGS, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES	26

V = VEGETARIAN | VG VEGAN

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.
INFORMATION RELATING TO SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES ARE AVAILABLE BY CONTACTING THE STAFF ON DUTY

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE. | INGREDIENTS MARKED WITH (*) ARE FROZEN.

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (**) VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA SINO A -18°C PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA.
INGREDIENTS MARKED WITH (**) ARE FROZEN QUICKLY AT -18°C TO GUARANTEE THE QUALITY AND THE FRESHNESS.

IL PRODOTTO ITTICO SOMMINISTRATO CRUDO È CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. (CE) 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3" COME INDICATO NELLA NOTA DGSAN 0004379-P DEL 17.02.2011 DEL MINISTERO DELLA SALUTE
THE RAW FISH IS FROZEN ACCORDING TO THE ITALIAN LEGISLATION.

PRIMI | FIRST COURSES

SPAGHETTO PRIMO GRANO VONGOLE, BOTTARGA, ZAFFERANO CON EMULSIONE AL CERFOGLIO	28
SPAGHETTI WITH CLAMS, BOTTARGA, SAFFRON AND CERVISH EMULSION	
FREGOLA HOMEMADE AI FRUTTI DEI DUE MARI	30
SEAFOOD ARTISAN FREGOLA PASTA	
CHJUSONI, RAGU DI AGNELLO, RIDUZIONE ALLA BIRRA ARTIGIANALE, CAPRINO, E MANDORLA SALATA	26
CHIUSONI PASTA, LAMB RAGOUT, CRAFT BEER REDUCTION, GOAT CHEESE AND SALTED ALMOND	
MEZZO PACCHERO ALLA NORMA CON MELANZANA IN DUE CONSISTENZE, POMODORO PENDOLINO E BURRATA	26
NORMA STYLE MEZZO PACCHERO WITH AUBERGINES, PENDOLINO TOMATO AND BURRATA CHEESE	
LINGUINA, GRANANGLONA, BATTUTO DI MANZO E CRUMBLE DI FUNGHI PORCINI	26
LINGUINA, GRANANGLONA CHEESE, BEEF TARTARE PORCINI MUSHROOMS CRUMBLE	

SECONDI | MAIN COURSES

ORATA DI GOLFO ARANCI ARROSTITA ALLE ERBE, RISTRETTO MONTATO AL LIME FUNGHI DI STAGIONE	30
SEA BREAM GRILLED WITH HERBS AND LIME SCENTED MUSHROOM SAUCE	
TAGLIATA DI ANGUS, TOPINAMBUR, RIDUZIONE AL BARRIU, BOUQUET DI VERDURE E PATATE ALLE ERBE	30
ANGUS BEEF TAGLIATA, TOPINAMBUR, BARRIU WINE SAUCE, VEGETABLES AND HERBS FLAVOURED POTATOES	
BOCCONCINI DI POLLO SPEZIATO, VERDURE ALLA SOIA, RISO BASMATI	30
SPICIED CHICKEN BITES, SOY FLAVOURED VEGETABLESE AND BASMATI RICE	
SEPPIA SOFFICE, EMULSIONE DI EDAMAME, POMODORO CONFIT, GUANCIALE DI SARULE, MORBIDO DI MELANZANE E ZUCCHINE, CUORE ALL'ERBORINATO DI THIESI	28
CUTTLEFISH, EDAMAME EMULSION, TOMATO CONFIT, BACON, AUBERGINE AND COURGETTE, THIESI BLUE CHEESE	
VELLUTATA DI PATATE RATTE AL ROSMARINO E VERDURE IN VARIE CONSISTENZE E COLORI	24
ROSEMARY FLAVOURED CREAMY POTATO SOUP WITH VEGETABLES	

DESSERTS

TIRAMISAU CREMA AL MASCARPONE PROFUMATA ALL'ARANCIA, CARASAU CAMELLATO, CREMOSO AL CAFFE E CIOCCOLATO AL LATTE	14
MASCARPONE CREAM ORANGE SCENTED, CARAMELIZED CARASAU BREAD, COFFEE AND MILK CHOCOLATE CREAM	
CREMA GADDURESA BAVARESE VANIGLIA E LIMONE, CAMELLO MOU SALATO, MERINGA IN DUE CONSISTENZE, FILINDEU AL MIELE MILLE FIORI	14
VANILLA AND LEMON BAVARIAN, SALTED CARAMEL MOU, MERINGUE AND HONEY FILENDEU	
PICCOLA CROSTATINA CON FRUTTA DI STAGIONE E YUZU	14
TARTLET WITH SEASON FRUITS AND YUZU	
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	18
SLICED SEASON FRUITS	

COPERTO | COVER CHARGE: € 5 P.P.

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO E INCLUSIVE DI TASSE | PRICES ARE IN EURO, TAXES INCLUDED