



Dessert

Mousse al cioccolato bianco, vaniglia Tahiti, fragole al limone, zenzero candito e crumble € 15



Tiramisù al mirto bianco, finocchietto selvatico, croccante di cioccolato fondente 100% € 15



Semifreddo alla frutta secca sabbiata, sablè, salsa fredda di cioccolato bianco e fonduta calda di cacao amaro servite al tavolo € 15



Gaspacho di frutti rossi, ananas alla menta e pepe rosa, marshmallow al passion fruit, sorbetto al pompelmo rosa € 15



Sacher Fumu alla brace € 15



Torta alle ciliegie, mousse al mascarpone, biscuit al pistacchio e glassa al cioccolato bianco € 15



Sbrisolona, crema di latte e caffè € 15



Allergeni



SENAPE
MUSTARD



MOLLUSCHI
CLAMS



UOVA
EGGS



FRUTTA SECCA
DRIED FRUIT



SEDANO
CELERY



CEREALI
CEREALS



LUPINI
LUPINS



PESCE
FISH



SOLFITI
SULFITES



LATTOSIO
LACTOSE



CROSTACEI
SHELLFISH



SOIA
SOY



SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS

Coperto € 5



Per iniziare

Acciughe San Filippo e burrata  	€ 25
Bresaola di Wagyu Kobe (50 gr)	€ 50
Prosciutto di vacca Cecina de Leon	€ 25
Tartare di Vicciola piemontese	€ 30
Secreto di Maiale Iberico Joselito servito freddo in agrodolce    	€ 28
Roastbeef di picana alla griglia, rucola e parmigiano reggiano Vacche Rosse	€ 25
Spiedo di animelle e cervella, salsa al caramello salato, caffè  	€ 25
Tartare di cuore di Bue (CBT), salsa di parmigiano reggiano e pepe nero, crouton  	€ 30
Mango alla griglia, anacardi e primo sale sardo  	€ 25
Tagliata vegana alla brace di anguria marinata in salsa di soia e miso con mela verde, uva di corinto, finocchietto selvatico, crumble di cocco  	€ 25

La nostra idea di pasta

Crema brûlée di paccheri di Gagnano alla carbonara (CBT), guancia Joselito, pepe confit, chips di fiore sardo dop   	€ 30
Calamarata di cacio e pepe al gratin, chips di fiore sardo dop e finocchietto selvatico, essenza di Comte 20 mesi   	€ 28
Fregola maison di farina bio senatore cappelli al profumo di griglia, stufato estivo di angus italiano, riduzione di mirto e croccante di pecorino    	€ 25

*Tutti i Kobe sono Wagyu,
non tutti i Wagyu sono Kobe*

La nostra carne - tagli in osso

Angus Black Pantano ITALIA Frollatura min. 30 giorni	€ 15/etto
Aberdeen Angus Selezione Prime USA Frollatura min. 30 giorni	€ 14/etto
Vacca Extra Marezzata NORD EUROPA Frollatura min. 30 giorni	€ 12/etto

Secondi piatti alla griglia

Bavetta di Angus di Pantano	€ 28
Diaframma Angus USA	€ 28
Diaframma Wagyu USA	€ 30

Gli accompagnamenti alla carne

Insalata di pomodori camone e cipolla rossa	€ 8
Patate al forno	€ 8
Melanzane alla sassarese	€ 8
Verdure estive alla griglia	€ 8

I nostri burger

BURGER FUMU - Cervella di Angus cotte alla brace, fonduta di Comtè 20 mesi alla senape, melanzane alla sassarese      	€ 28
BURGER WAGYU (Solo al sangue) - Fonduta di Parmigiano Vacche Rosse e pepe confit, lardo di patanegra al rosmarino battuto al coltello, pachino semidry, iceberg    	€ 32
BURGER VEGGY - Burger di verdure alla brace, uovo in camicia, pickle di cipolla di Tropea, pomodoro fresco a fette, basilico, finocchietto, salsa Pepsi allo zenzero, pan di zucchero, tartufo estivo, ketchup di pomodoro secco e maionese al pistacchio     	€ 25

Formaggi

Il mosaico di formaggi sardi con composte di frutta	€ 25
Plateau di formaggi francesi	€ 30