

*Classica o moderna, non esiste che una sola cucina  
... Quella buona*

*Paul Bocuse*



La cucina per noi è un'esperienza sensoriale,  
un viaggio alla ricerca di profumi e sapori perduti, tutti da riscoprire.

Lo Chef vi condurrà con grande maestria attraverso i sapori  
della cucina tradizionale Mediterranea,  
in un perfetto equilibrio fra tradizione e innovazione.

I suoi piatti sono il risultato di accostamenti sapienti e ricercati  
che rispettano ed esaltano il gusto autentico degli ingredienti.

---

*Our cuisine is a sensory experience,  
a journey in search of lost aromas and flavors to be rediscovered.*

*The chef will lead you with great skill through the flavors  
of traditional Mediterranean cuisine, in a perfect balance  
between tradition and innovation.*

*His dishes are the result of wise and refined  
combinations that respect and enhance the authentic taste of the ingredients.*

*Frontemare*

# PROPOSTA DELLO CHEF

**Carpaccio di salmone marinato alla rapa rossa con riduzione alla soya  
e taccole\* croccanti**

Carpaccio of salmon marinated in beetroot with soya reduction and crispy snow peas\*



**Tagliatella nera con cozze al limone e crema d'aglio**

Black tagliatella with mussels in lemon and garlic cream



**Filetto di spada\* con pomodori al timo, olive taggiasche e pinoli tostati**

Swordfish\* fillet with thyme-flavored tomatoes, taggiasche olives and toasted pine nuts



**Crema bruciata con caramello salato**

Creme brulèe with salted caramel



**39** *coperto incluso*

# PROPOSTA DELLO CHEF

**Carpaccio di salmone marinato alla rapa rossa con riduzione alla soya  
e taccole\* croccanti**

Carpaccio of salmon marinated in beetroot with soya reduction and crispy snow peas\*



**Tagliatella nera con cozze al limone e crema d'aglio**

Black tagliatella with mussels in lemon and garlic cream



**Crema bruciata con caramello salato**

Crème brûlée with salted caramel



**30** *coperto incluso*



# GLI ANTIPASTI

## Degustazione di formaggi con miele e confettura senapata di arance 15

Tasting of cheeses with honey and mustard orange marmalade



## Carpaccio di salmone marinato alla rapa rossa con riduzione alla soya e taccole\* croccanti 14

Carpaccio of salmon marinated in beetroot with soya reduction and crispy snow peas\*



## Tartare di spada\* marinata all'aneto con pompelmo e noci 15

Swordfish\* tartare marinated in dill with grapefruit and walnuts



## Calamaretti\* scottati su crema di ceci con pomodorini secchi e crumble di pane 13 🌶️

Seared squid\* on chickpea cream with dried tomatoes and bread crumble



## Flan di pecorino con crema di gorgonzola e guanciale croccante 10

Pecorino flan with gorgonzola cream and crispy bacon



## Polpo\* fritto con verdure fredde e crumble di prezzemolo 15

Fried\* octopus with cold vegetables and parsley crumble



## Uovo morbido con crema di patate tartufata e funghi croccanti 12

Soft egg with truffled potato cream and crispy mushrooms



## Degustazione di quattro portate selezionate dallo chef 20

Selection of four dishes specially selected by the chef



## Ostriche (a pezzo) 3.5/4/5

Oysters (per piece)



## Grand plateau di crudi | 2 gamberi\* rossi di 1°, 2 scampi\*, 4 ostriche 43

Grand plateau of raw seafood | 2 red prawns\* of first quality, 2 scampi\*, 4 oysters







# I PRIMI

## **Spaghettoni al pomodoro camone e Grana Padano Riserva 12**

Spaghettoni with camone tomatoes and Grana Padano Riserva



## **Fregola con anguille 15 🌶️**

Fregola with eels



## **Tagliatella nera con cozze al limone e crema d'aglio 14**

Black tagliatella with mussels in lemon and garlic cream



## **Zuppa di sedano rapa con piselli\*, pomodorini confit e cipolle croccanti 10 🌶️**

Celeriac soup with peas\*, tomatoes confit and crispy onions



## **Linguine arselle e bottarga 15**

Linguine with clams and bottarga



## **Tagliatella allo zafferano al ghisadu di manzo 15 🌶️**

Saffron tagliatella with beef stew



## **Culurgiones al burro, bottarga e lime 16**

Culurgiones with butter, bottarga and lime



## **Linguine bio all'astice (minimo per 2 persone) 25 a persona**

### **Pasta "Senatore Cappelli" trafilata al bronzo ed essicata lentamente a bassa temperatura**

Linguine bio with european lobster (at least 2 people) 25 per person

"Senatore Cappelli" bronze drawn pasta dried slowly at low temperature"





# I SECONDI DI MARE

## **Orata (allevata) alla griglia con salicornia 16**

Grilled sea bream (farmed) with samphire



## **Pescato del giorno alla griglia 7/10 All'etto**

Fish - Catch of the day, grilled 7/10 every 100gr



## **Pescato del giorno: al sale, alla vernaccia, in guazzetto 7/10 All'etto**

Fish - Catch of the day, cooked: on salt, in vernaccia wine, in guazzetto 7/10 every 100gr



## **Filetto di spada\* con pomodori al timo, olive taggiasche e pinoli tostati 18**

Swordfish\* fillet with thyme-flavored tomatoes, taggiasche olives and toasted pine nuts



## **Frittura di calamari\* 16**

Fried calamari\* (squid)



## **Filetto di pesce (allevato o pescato) al cartoccio con gamberi\*, cozze, arselle e pomodorini 16**

Fish fillet (farmed or from the sea) on cartoccio style with shrimp\*, mussels, clams and cherry tomatoes



## **Fish & Chips\* di muggine 14**

Fish & Chips\* of mullet



## **Il fritto\* 20**

Mixed Fried\*





# I SECONDI DI TERRA

## **Hamburger di verdure\* su crema di carota e nido di cetrioli 13**

Vegetarian burger\* on carrot cream and cucumber's nest



## **Hamburger\* di manzo (270gr) su purea di patate, polvere di carasau al rosmarino e pomodorini confit 18**

Beef burger\* (270gr) on potato puree, carasau bread powder with rosemary and confit tomatoes



## **Entrecôte di manzo con belga su purea di patate 18**

Beef entrecôte with endive on potato puree



## **Filetto di manzo su crema di melanzane e menta in salsa rossa 22**

Beef fillet on aubergine and mint cream in red sauce



## **Contorni**

### **Patate fritte\* 5**

French Fries\*



### **Verdure al vapore o al forno 5**

Steamed or baked vegetables

### **Chips di patate fresche 5**

Fresh potato chips



### **Patate al forno 5**

Baked potatoes



### **Insalata mista con verde, pomodori, cetrioli e carote 5**

Mixed salad with green salad, tomatoes, cucumbers and carrots

## **Le Insalate**

### **Caprese con mozzarella di bufala, pomodori, basilico, origano, olio EVO 10**

Caprese made with buffalo mozzarella, tomatoes, basil, organ, extra virgin olive oil



### **Caesar Salad con pollo, lattuga, crostini di pane, parmigiano, salsa Caesar 10**

Caesar Salad made with chicken, lettuce, bread croutons, parmigiano cheese, Caesar sauce



### **Nizzarda con patate, fagiolini, pomodori, acciughe, tonno, cipolle, uovo sodo, olive nere 12**

Nizzarda made with potatoes, green beans, tomatoes, anchovies, tuna, onions, hard-boiled egg, black olives





# I DOLCI

## **Sfera di Nutella con cioccolato fondente piccante e frolla salata 6** 🌶️

Nutella sphere with spicy dark chocolate and salted shortcrust



## **Seadas\* con miele / zucchero 6**

Seadas\* with honey / sugar



## **Trionfo di frutta fresca 6**

Triumph of fresh fruit

## **Camilla su crema di vaniglia e gelato alla cannella 5**

Camilla (Carrot cake), vanilla custard and cinnamon ice cream



## **Crema bruciata con caramello salato 6**

Crème brûlée with salted caramel





Glutine - Gluten - Gluten - Gluten



Sesamo - Sesame - Sésame - Sesam



Arachidi - Peanuts - Cacahuètes - Erdnüsse



Pesce - fish - poisson - fisch



Noci - Tree Nuts - Noix - Walnüsse



Crostacei - Crustaceans - Fruits De Mer - Schaltier



Sedano - Celery - Céleri - Sellerie



Molluschi - Molluscs - Mollusque - Mollusken



Mostarda - Mustard - Moutarde - Senf



Soya - Soya - Soya - Soya



Uova - Eggs - Oeuf - Eier



Solfiti - Sulphites - Sulfites - Sulfite



Latticini - Milk - Lait - Milch



Lupini - Lupin - Lupins - Lupinen

Scala pietanze piccanti - spicy dishes

poco piccante - little spicy



medio piccante - spicy



molto piccante - very spicy



[www.frontemaresardinia.com](http://www.frontemaresardinia.com)

seguici su



Raccontaci  
la tua esperienza

**\* Questi prodotti potrebbero essere surgelati o trattati  
in abbattitore di temperatura come previsto dalla legge**

These products can be frozen or treated in a blast chiller as required by law

Coperto a persona 2 euro – Service 2 euro par person

I prezzi sono da intendersi in euro – Prices in euro