



# MARASUSA

## ANTIPASTI

Crudo di mare con ostrica, scampo, gamberi rossi, pesce spada, tonno, salmone, spigola, sushi, lattuga di mare, salsa wasabi e soia - 24,00 €

Marinato Marasusa con tonno, salmone, pesce spada, spigola, ricciola, alici, aceto balsamico - 20,00 €

Polpo grigliato con spinaci, uvetta, pinoli tostati, zenzero, bacche di goji - 16,00 €

Millefoglie di pane carasau con crudo di tonno, pesce spada, salmone, spigola, avocado, salsa di peperoni, erba cipollina, crema acida - 16,00 €

## PRIMI PIATTI CON PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Gnocchi alla cipolla con salsa di pomodoro fresco, gamberi, stracciatella, olio al basilico - 18,00 €

Tonnarelli con scampi, scalogno, cipolla bianca, colatura di alici, polvere di scampi - 18,00 €

Ravioli di baccalà, crema di zucchine alla menta, coriandoli di verdure, bottarga - 16,00 €

Tagliolini al ragout di cernia - 16,00 €

## SECONDI PIATTI

Filetto di baccalà arrostito, patata schiacciata, cipolle caramellate, mosto cotto - 20,00 €

Tonno al sesamo, mousse di melanzane, crema di avocado, salsa di ostriche - 20,00 €

Fritto misto Marasusa di scampi, gamberi, calamari, seppie, seppioline, moscardini, verdure in pastella - 18,00 €

Filetto di spigola profumato al timo in crosta di patate, verdure di stagione - 18,00 €

## DESSERT

Tortino al cioccolato fondente con salsa al cioccolato bianco e gelato alla vaniglia - 7,00 €

Tortino di mele con crema inglese - 7,00 €

Ghiacciatina al limoncello con coulis di fragole - 7,00 €

Tortino al pistacchio con salsa al caramello - 7,00 €



# MARASUSA

## STARTERS

Seafood crudités with oyster, scampi, red shrimps, swordfish, tuna, salmon, sea bass, sushi, sea lettuce, wasabi and soy sauce – 24,00 €

Marasusa-style marinated seafood with tuna, salmon, swordfish, sea bass, amberjack, anchovies, balsamic vinegar– 20,00 €

Grilled octopus with spinach, raisins, toasted pine nuts, ginger, goji berries – 16,00 €

*Pane carasau* (Sardinian durum wheat bread) millefeuille with raw tuna, swordfish, salmon, sea bass, avocado, bell pepper sauce, chives, sour cream – 16,00 €

## FIRST COURSES WITH HOMEMADE FRESH PASTA

Onion gnocchi in a fresh tomato sauce with prawns, stracciatella cheese, basil oil – 18,00 €

Tonnarelli with scampi, shallot, white onion, *colatura di alici* (anchovy cream), scampi powder – 18,00 €

Salt cod ravioli, mint courgette cream, vegetable confetti, bottarga– 16,00 €

Tagliolini with grouper ragout – 16,00 €

## MAIN COURSES

Grilled salt cod fillet, mashed potatoes, caramelized onions, cooked must – 20,00 €

Sesame tuna with aubergine mousse, avocado cream, oyster sauce – 20,00 €

Marasusa-style seafood fry with scampi, prawns, squid, cuttlefish, baby cuttlefish, small octopus, battered vegetables – 18,00 €

Sea bass fillet with thyme in a potato crust, seasonal vegetables – 18,00 €

## DESSERTS

Dark chocolate cake with white chocolate sauce and vanilla ice cream – 7,00 €

Apple tart with custard – 7,00 €

Lemon sherbet with strawberry coulis – 7,00 €

Pistachio tart with caramel sauce – 7,00 €