



GLI ANTIPASTI

CARPACCIO DI RICCIOLA IN PANZANELLA

Amberjack carpaccio in panzanella *1-4-12

TACOS CON TARTARE DI TONNO E
MAIONESE AL WASABI

Tuna tartare tacos with wasabi mayonnaise *1-3-4-5-12

CANNOLI RIPIENI DI GALLINELLA DI MARE
E SALSA AL PEPERONE ROSSO E ZENZERO

Cannoli stuffed with sea gurnard and red
pepper-ginger coulis 1-4-7

SAUTÉ DI COZZE

Sautéed mussels 1-12-14

PATATA FUMÉ, POLPO SCOTTATO
E SPUMA DI PATATE ALLA PAPRIKA

Smoked potato, seared octopus and paprika
potato foam 14

UOVO SEMICOTTO, FONDUTA AL PECORINO
SARDO E GUANCIALE CROCCANTE

Soft-boiled egg, Sardinian pecorino fondue and
crispy bacon 3-7

DEGUSTAZIONE DI SALUMI
E FORMAGGI LOCALI

Tasting platter of local cured meats and cheeses 7

CARPACCIO DI MANZO, CRUDITÉ DI MELE
E SEDANO ALLA SENAPE E
MAIONESE ALLA MELA

Beef carpaccio with green apple and celery
crudites with mustard and apple mayonnaise 3-5-9-10

I CRUDI

SELEZIONE DI TARTARE

Selection of tartare

SELEZIONE DI CARPACCI

Selection of carpacci

CRUDO DI MARE

Small sea tasting

GRAN CRUDO DI MARE

Grand Crudo Platter

69

KARJASA
RESTAURANT PRIVATE GARDEN

I PRIMI

TONNARELLI AL DATTERINO GIALLO, BURRATA,
TARTARE DI GAMBERI E PISTACCHIO

Tonnarelli with yellow datterino tomatoes, burrata, shrimp
tartare and pistachio *1-2-3-7-8-12

MALLOREDDUS CON SALSA AL POMODORO
ARROSTITO, COZZE, PECORINO E BASILICO

Malloreddus with roasted tomato sauce, mussels,
pecorino cheese and basil *1-7-12-14

FREGOLA COZZE, VONGOLE E BOTTARGA

Fregola with mussels, clams and bottarga 1-9-12-14

PAPPARDELLA RIPIENA DI CERNIA ALLO SCOGLIO

Pappardelle stuffed with grouper in a seafood sauce
*1-2-3-4-7-9-12-14

ZUPPA DI MARE

Seafood soup *1-2-3-4-9-12-14

CALAMARATA AL RAGÚ DI POLPO

Calamarata with octopus ragù *1-9-12-14

RAVIOLI DI RICOTTA CREMA DI MELANZANE
AFFUMICATA E POMODORINI CONFIT

Ricotta ravioli, smoked aubergine cream and confit cherry
tomatoes *1-3-7-8

MALTAGLIATI ALLE ERBE CON RAGU BIANCO DI
CINGHIALE

Maltagliati with herbs and white wild boar ragù *1-3-7-9

I SECONDI

FRITTURA DI MARE (Gamberi,
calamari, moscardini e paranza)

Mixed fried seafood (shrimp, squid, baby octopus) *1-2-4-5-12-14

CALAMARO RIPIENO AL NERO DI SEPPIA,
CREMA DI EDAMAME E CIPOLLA CAREMELLATA

Stuffed squid with squid ink, edamame cream and
caramelized onion *1-3-6-12-14

TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI
SESAMO, SALSA DI PESCHE E BASILICO

Seared tuna in a sesame crust, peach and basil sauce *4-6-11

VAPORATA DI CROSTACEI CON SALSE IN ABBINAMENTO

Steamed shellfish with matching sauces *2-3-5-6-10-11-12

GRIGLIATA MISTA (Scampi, gamberi, calamari e tonno)

Mixed Grill (Scampi, shrimp, squid and tuna) *2-4-11-12-14

PESCATO DEL GIORNO

Secondo disponibilità

Catch of the day according to availability 2-4-14

6/7 HG

FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE AL MIRTO

Beef fillet with myrtle reduction 12

AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO
E RIDUZIONE AI FRUTTI ROSSI

Lamb in a pistachio crust and red fruit reduction *8

LE VERDURE

PEPERONI ARROSTITI MARINATI ALLA MENTA

Marinated roasted peppers with mint

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables

PATATE AL FORNO O FRITTE

Baked Potatoes or French fries *5

INSALATA VERDE O MISTA

Green or mixed salad

INSALATA DI CAVOLO CAPUCCIO E CIPOLLA
MARINATA

Cabbage and marinates onion salad

LISTA POSITIVA DEGLI ALLERGENI

Le sostanze attualmente considerate allergeni nella normativa entrata in vigore sono le seguenti: Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati , Crostacei e prodotti derivati - Uova e prodotti derivati - Pesce e prodotti derivati - Arachidi e prodotti derivati - Soia e prodotti derivati - Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) - Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati - Sedano e prodotti derivati - Senape e prodotti derivati - Semi di sesamo e prodotti derivati - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - Lupini (Lupinus albus) - Molluschi . La lista sarà sottoposta a revisione periodica e ad integrazione da parte degli organi competenti.

ALLERGEN POSITIVE LIST

Substances currently considered allergens in the legislation came into force are: Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof ,Crustaceans and products thereof - Eggs and products thereof - Fish and products thereof - Peanuts and products thereof. Soybeans and products thereof - Milk and milk products; (Including lactose) - Nuts ie Almond Fruit (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), Pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and derivatives - Celery and products thereof - Mustard and products thereof - sesame seeds and products thereof - Sulphur dioxide and sulphites at concentrations higher to 10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2 - Lupin (Lupinus albus) - Mollusks . The list will be subject to periodic review and to supplement by the competent organs.

Si comunica alla gentile clientela che alcuni piatti contrassegnati da “*” possono contenere parte di materie prime congelate e possono aver avuto procedimento di abbattimento termico.

It communicates to our customers that some dishes may contain part of frozen raw materials and may have had heat removal process.

Allergeni: Glutine (1), crostacei e derivati (2), uova (3), pesce e derivati (4), arachidi e derivati (5), soia e derivati (6), latte e derivati (7), frutta a guscio e derivati (8), sedano e derivati (9), senape e derivati (10), semi di sesamo e derivati (11), anidride solforosa e solfiti (12), lupino e derivati (13), molluschi e derivati (14)

SE SEGUITE DIETE VEGANE, VEGETARIANE O PER INTOLLERANZE, RIVOLGETEVI AL PERSONALE DI SALA

IF YOU FOLLOW VEGAN, VEGETARIAN DIETS OR INTOLERANCE DIETS, PLEASE CONTACT THE STAFF.

SU RICHIESTA CUCINA SENZA GLUTINE



+39 3447729090