

# KARJÄSA

## RESTAURANT PRIVATE GARDEN

### GLI ANTIPASTI

**CARPACCIO DI POLPO, FUNGHI SHITAKE, PESTO DI RUCOLA E POMODORINI CONFIT** 17  
Octopus carpaccio, shitake mushrooms, arugula pesto, and confit cherry tomatoes <sup>1-4-12</sup>

**TACOS CON TARTARE DI TONNO E MAIONESE ALLA BOTTARGA** 16  
Tacos with tuna tartare and bottarga mayonnaise <sup>1-3-4-5-12</sup>

**SAUTÉ DI COZZE** 16  
Mussel sauté <sup>1-12-14</sup>

**TRIGLIE ALLA SORRENTINA** 18  
Red mullet, tomato, buffalo mozzarella and basil <sup>4-7-14</sup>

**PATATA FUMÉ, POLPO SCOTTATO E SPUMA DI PATATE ALLA PAPRIKA** 16  
Smoked potato, seared octopus and paprika potato foam <sup>14</sup>

**UOVO SEMICOTTO, FONDUTA AL PECORINO E GUANCIALE CROCCANTE** 14  
Semi-cooked egg, Sardinian pecorino fondue and crispy bacon <sup>3-7</sup>

**DEGUSTAZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI** 19  
Tasting of local cured meats and cheeses <sup>7</sup>

**BATTUTA DI MANZO, MIDOLLO, SALSINA ALLE ACCIUGHE E CIPOLLA MARINATA** 18  
Beef tartare, marrow, anchovy sauce and marinated onion <sup>3-4-5-10</sup>

### I CRUDI

**AL PEZZO**  
OSTRICHE - oysters\*14 5 al pz  
SCAMPI - langoustines\*2 7 al pz  
GAMBERI ROSSI - red prawns\*2 7 al pz

**SELEZIONE DI TARTARE** 30  
Selection of tartare <sup>2-3-4-6-10-12</sup>

**SELEZIONE DI CARPACCI** 30  
Selection of carpacci <sup>2-3-4-6-10-12</sup>

**CRUDO DI MARE** 45  
Small sea tasting <sup>2-3-4-6-10-12</sup>

**GRANCRUDO DI MARE** 89  
Big sea tasting <sup>2-3-4-6-10-12</sup>

### I PRIMI

**TONNARELLI VONGOLE E BOTTARGA** 24  
Tonnarelli, clams and bottarga <sup>1-3-14</sup>

**FREGOLA, DATTERINO AFFUMICATO, CRUDO DI GAMBERI E RICOTTA AL LIMONE** 22  
Fregola, smoked cherry tomatoes, raw prawns and lemon ricotta <sup>1-2-7</sup>

**CALAMARATA AL RAGÚ DI POLPO** 21  
Calamarata with octopus ragù <sup>1-14-9-12</sup>

**MALLOREDDUS CON SALSINA AL POMODORO ARROSTITO, COZZE, PECORINO E BASILICO** 22  
Malloreddus with roasted tomato sauce, mussels, pecorino cheese and basil <sup>1-7-12-14</sup>

**PAPPARDELLA RIPIENA DI CERNIA ALLO SCOGLIO** 23  
Pappardella stuffed with grouper, with seafood <sup>1-2-3-4-7-9-12-14</sup>

**ZUPPA DI MARE** 25  
Seafood soup <sup>1-2-4-9-12-14</sup>

**RAVIOLI DI CINGHIALE, FONDUTA ALLO ZAFFERANO, ORTICHE E CRUMBLE DI OLIVE NERE** 22  
Wild boar ravioli, saffron fondue, nettles and black olive crumble <sup>1-3-7-9</sup>

**MALTAGLIATI ALLE ERBE CON RAGÚ BIANCO DI CONIGLIO** 21  
Maltagliati with herbs and white rabbit ragù <sup>1-3-7-9</sup>

**TAGLIATELLE AL RAGÚ DI FEGATINI, FAVE DI CACAO E POLVERE DI GINEPRO E ALLORO** 20  
Tagliatelle with chicken livers, cocoa beans, juniper and bay powder <sup>1-3-7</sup>

### I SECONDI

**FRITTURA DI MARE** 27  
Mixed fried seafood <sup>1-2-4-5-12-14</sup>

**INVOLTINI DI VERZA E SCORFANO IN GUAZZETTO** 23  
Cabbage and scorpionfish rolls in a stew <sup>4-7</sup>

**TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI SESAMO, PASSION FRUIT, LIME E ZENZERO** 25  
Seared tuna in a sesame crust, passion fruit, lime and ginger <sup>4-6-11</sup>

**VAPORATA DI CROSTACEI CON SALSE IN ABBINAMENTO** 29  
Steamed shellfish with matching sauces <sup>2-3-5-6-10-11-12</sup>

**GRIGLIATA MISTA** 35  
Mixed grill <sup>2-4-11-12-14</sup>

**PESCATO DEL GIORNO** 7-8 hg  
Catch of the day according to availability <sup>4</sup>

**FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE AL MIRTO** 27  
Beef fillet with myrtle reduction <sup>12</sup>

**AGNELLO IN CROSTA DI MANDORLE E FONDUTA DI PECORINO** 26  
Almond-crust lamb with pecorino fondue <sup>3-7-8</sup>

**PETTO D'ANATRA, SALSINA ALL'ARANCIA E PUREA DI CAROTE** 25  
Duck breast, orange sauce and carrot puree <sup>7</sup>

**BISTECCA ALLA FIORENTINA** 7 hg  
T-bone steak

### LE VERDURE

**PEPERONI ARROSTITI MARINATI** 6  
Marinated roaster peppers

**VERDURE GRIGLIATE** 6  
Griilled vegetables

**PATATE AL FORNO O FRITTE** 6  
Baked potatoes or french fries <sup>15</sup>

**INSALATA VERDE O MISTA** 5-7  
Green or mixed salad

**INSALATA DI CAVOLO E CIPOLLA MARINATA** 6  
Cabbage and marinated onion

## 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 SO<sub>2</sub> - 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 SO<sub>2</sub> - Lupin (*Lupinus albus*) - Mollusks . The list will be subject to periodic review and to supplement by the competent organs.

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)

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.

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