MENU À LA CARTE

Viale Colombo, 3 - Tel. 070.883663
Quartu S. Elena
www.arkeristorante.it
info@arkeristorante.it

Menu Degustazione

"Tradizione"

Menu degustazione con i piatti della nostra storia
6 portate - € 50,00

*****

"Piccolo Racconto"

Menu degustazione a mano libera
4 portate – € 50,00
4 portate con abbinamento vino – € 70,00

*****

"Poesia"

Menu degustazione a mano libera
7 portate – € 80,00
7 portate con abbinamento 7 calici vino – € 120,00

*****

"Ritratto di verdure"

Menu degustazione vegetariano
4 portate – € 50,00
4 portate con abbinamento vino – € 70,00

I menu degustazione non sono condivisibili
Questi menù degustazione cambiano costantemente seguendo la ricerca più contemporanea della nostra cucina

Antipasti di mare

Polpo* croccante, crema di carote e zenzero, bietole
e aria di acqua di polpo* (1,2,4,14)
€ 15,00

*****

Arselle alla marinara su vellutata di pane carasau (1,14)
€ 15,00

*****

Zuppa di cozze con crostone di pane civraxiu (1,9,14)
€ 15,00

*****

Baccalà mantecato, salsa ai peperoni, crumble di pane
al nero e erbette croccanti (1,4,7)
€ 13,00

*****

"Orciadas" i nostri anemoni di mare fritti (1,2,4,12,14)
€ 15,00

*****

Insalata di gamberi* e scaglie di bottarga di muggine* (2,4,9)
€ 15,00

Degustazione di antipasti al costo di € 22,00 a persona per tutto il tavolo

Antipasti di terra

Tortino con porcini* e patate, anatra affumicata
su fonduta di parmigiano (1,3,7)
€ 15,00

*****

Frittura di animelle di vitella, cervella e verdure (1,2)
€ 15,00

*****

Carpaccio di vitella scaglie di parmigiano 30 mesi e tartufo (7)
€ 25,00

*****

Polentina morbida fonduta al parmigiano funghi cardoncelli
pane croccante e tartufo (1,7)
€ 25,00

*****

Battuta di manzo al coltello, tuorlo croccante parmigiano e tartufo
(1,3,8,11)
€ 25,00

*****

Melanzane, pane panko, salsa al pomodoro e ricotta mustia (1,7,9)

€ 14,00

Gran cru… di mare

Tagliolino di calamaro* marinato con olio e limone, erba cipollina e lime (12,14)
€ 13,00

*****

Gambero* lardo di colonnata miele e pepe cubebe (2,7,12)
€16,00

*****

Tartare di pesce* (secondo pescato) (4,6,11,12)
€ 15,00

*****

Tartare di scampi* con caviale di muggine (2,12)
€ 25,00

*****

Tartare di gambero rosso* con burrata e liquirizia (2,7,12)
€ 22,00

*****

Carpaccio di pescato* marinato con zeste di limone olio e sale (4,6,11,12)
€ 15,00

Carpaccio di gambero rosso* con burrata e liquirizia (2,7,12)
€ 22,00

*****

Scampo reale*del mar di Sardegna (2,12)
€ 12,00 all'etto

*****

Gambero rosso I* * del mar di Sardegna (2,12)
€ 12,00 all'etto

*****

Ostriche Cocollos "nord ovest Irlanda" (14)
€ 4,50

*****

Ostriche Gilerdeau Francia (14)
€ 6,00

*****

Tartufi di fondale (14)
€ 2,50

*****

"Crudissimo 2025"
Gambero rosso*, aglio nero, burrata con patate viola, gelatina al limone, ristretto al balsamico e tartufo (2,3,7,12,14)
€ 30,00

Primi piatti

Fettuccine con burrata, pomodorini e gamberi rossi* (1,2,3,7,12)
€ 16,00

Risotto ai broccoli, pane croccante alle alici e anguilla affumicata
(1,4,7,12)
€ 25,00

Ravioli di ricotta con gamberi rossi* e liquirizia (1,2,3,7,12)
€ 18,00

Spaghetti all'astice, pomodorini e polvere di peperoncino (1,2,9)
€ 25,00

Spaghetti arselle e bottarga di muggine
€20,00

Paccheri all'aragosta
€ 18,00 all'etto

Ravioli al basilico, ripieni di burrata affumicata, pomodorini arrostiti e melanzane
€ 18,00

Secondi Piatti del nostro mare

"Mare Nostrum" il trancio di pescato del giorno (4,6,11)
€ 25,00

Tonno cotto e crudo al sesamo con erbette scottate* (4,6,11)
€ 20,00

Zuppetta di pesce e crostacei con i frutti del nostro mare*
(2,4,9,12,14)
€ 25,00

Rana pescatrice con insalatina di pomodorini e cipolle viola (4)
€ 25,00

Triglia scottata all'erbette aromatiche con schiacciata di patate e la sua salsa (1,4)
€ 20,00

La nostra frittura* (1,2,4,12,14)
€ 20,00

I Crostacei

"La Regina del Mare" …. Aragosta (1)
€ 18,00 all'etto
Insalata olio limone e pomodorini
Arrosto olio aglio e prezzemolo

Astice (1,12)
€ 8,00 all'etto
Insalata olio limone e pomodorini

Astice blu (1,12)
€ 12,00 all'etto
Insalata olio limone e pomodorini

Scampi imperiali* (1,12)
€ 14,00 all'etto
Insalata olio limone e pomodorini
Arrosto olio aglio e prezzemolo

Gamberi rossi di Sardegna
€ 12,00 all'etto
Arrosto olio aglio e prezzemolo
Al brandy

"La nostra grigliata" calamari gamberi scampi, pesce e seppie
(1,2,4,12)
Scegli tu come comporla!!!
€ 10,00 all'etto

Secondi Piatti di terra

Maialino al mirto cotto a bassa temperatura e patate
€ 25,00

Filetto di manzo con riduzione al Cannonau (1,6,7,10,12)
€ 25,00

Filetto di manzo, riduzione al porto, foie gras e tartufo
(1,6,9,12)
€ 50,00

Tagliata d'anatra con salsa agli agrumi e frutti rossi
€ 22,00

Costolette di agnello con il suo fondo e crema di patate (1,7)

€ 25,00

La griglia

Costata di Manzo	€ 18,00
Costata di cavallo	€ 18,00
Rib eye steak	€ 6,00 all'etto
Filetto di manzo	€ 20,00

Il nostro orto

Verdure grigliate	€ 8,00
Funghi di carne alla griglia	€ 15,00
Patate fritte fresche	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Pinzimonio	€ 8,00

Allergeni

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)			
1	Cereali contenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

***I prodotti in certi periodi dell'anno potrebbero essere congelati o abbattuti a -21° per 24 ore**