

# Arke

## MENU À LA CARTE

*Viale Colombo, 3 - Tel. 070.883663  
Quartu S. Elena  
[www.arkeistorante.it](http://www.arkeistorante.it)  
[info@arkeistorante.it](mailto:info@arkeistorante.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 - € 45,00  
4 portate con abbinamento vino - € 60,00

\*\*\*\*\*

### *"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 - € 45,00  
4 portate con abbinamento vino - € 60,00

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 e patate al limone (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)  
€ 13,00

Baccalà mantecato, salsa ai peperoni, crumble di pane al nero ed erbe croccanti (1,4,7)  
€ 15,00

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

Insalata di gamberi, verdure croccanti pomodori e bottarga\* (2,4,9)  
€ 15,00

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)  
€ 18,00

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

Battuta di manzo al coltello, tuorlo croccante, caprino con semi di sesamo e tartufo (1,3,8,11)  
€ 20,00

Carpaccio di vitella, parmigiano e tartufo (7)  
€ 20,00

Insalata di porcini, scaglie di parmigiano 30 mesi (7)  
€ 18,00

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

.....

## *Gran cru... di mare*

Tagliolino di calamaro all'olio e lime con erba cipollina (12,14)  
€ 13,00

Gambero, lardo, 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

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

Gambero rosso\* I scelta del mar di Sardegna (2,12)  
all'etto € 10,00

Ostriche (14)  
€ 3,50

Ostriche Gilardeau (14)  
€ 6,00

Ostriche la Desse Blanche (14)  
€ 4,50

Tartufi di fondale (14)  
€ 2,50

*"Crudissimo"*

1 scampo\*polvere di crostacei,1 gambero\*lardo pepe e miele,1 ostrica e mela verde,1 tartare\*,1 carpaccio\*  
(2,3,4,6,7,11,12,14)  
€ 50,00

## *Primi piatti*

Risotto ai gamberi rossi di Sardegna, limone e bottarga di muggine (1,2,4,7,12)  
€ 25,00

\*\*\*\*\*

Fettuccine con burrata, pomodorini e gamberi rossi\* (1,2,3,7,12)  
€ 15,00

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Spaghetto arselle e bottarga di muggine (1,4,14)  
€ 20,00

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Paccheri all'aragosta (1,2,9)  
All'etto € 18,00

\*\*\*\*\*

Ravioli di ricotta, con porcini, guanciale e pecorino (1,3,7)  
€ 15,00

\*\*\*\*\*

Ravioli al basilico, burrata affumicata, pomodorini arrostiti e melanzane (1,3,4,7)  
€ 18,00

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

## *Secondi Piatti del nostro mare*

Tonno cotto e crudo al sesamo con scarola scottata\* (4,6,11)

€ 20,00

\*\*\*\*\*

“Mare Nostrum” il pescato del giorno (4,6,11)

€ 25,00

\*\*\*\*\*

Baccalà in crosta al nero di seppia con salsa alla pizzaiola (4,6,11,14)

€ 25,00

\*\*\*\*\*

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

€ 25,00

\*\*\*\*\*

Rana pescatrice con insalatina di pomodorini datterini e cipolle viola (4)

€ 20,00

\*\*\*\*\*

Triglia scottata alle erbe aromatiche con schiacciata di patate e verdure di stagione (1,4)

€ 25,00

\*\*\*\*\*

La nostra frittura\* (1,2,4,12,14)

€ 20,00

\*\*\*\*\*

## *I Crostacei*

“La Regina del Mare” .... Aragosta (1,2,12)  
€ 18,00 all’etto

Astice (1,12)  
€ 8,00 all’etto

Scampi\* Imperiali (1,12)  
€ 12,00 all’etto

\*\*\*\*\*

Astice blu (1,12)  
€ 12,00 all’etto

Gamberi rossi di Sardegna (1,2,12)  
€ 10,00 all’etto

La nostra grigliata di calamari, gamberoni, scampi e seppie (1,2,12)  
€ 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)  
€ 24,00

Tagliata d'anatra con salsa agli agrumi e frutti rossi (7,12)  
€ 20,00

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

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

## *Carni alla griglia*

Costata di manzo  
€ 18,00

Costata di cavallo  
€ 18,00

Ribe eye steak  
€ 6,00 all'etto

Filetto di manzo  
€ 20,00

## *Il nostro orto*

---

Verdure grigliate € 8,00

Patate fritte fresche € 5,00

Insalata mista € 5,00

---



## I nostri dessert

Tortino al cioccolato, glassato al fondente con gelato alla panna (1,3,6,7,8,10)  
€ 8,00

Emulsione al gianduia con gelato alla panna, crema di latte e nocciole (1,3,6,7,8,10)  
€ 8,00

Semifreddo al torroncino, crumble alla cannella salsa al cioccolato e frutti rossi (1,3,6,7,8,10)  
€ 8,00

Flan di ricotta e zafferano, ganache al cioccolato fondente con mousse agli agrumi e arancia (1,3,7)  
€ 8,00

Sebadas...piatto tipico della tradizione sarda a base di semola, con formaggio, miele o zucchero  
(1,3,6,7,10,12)  
€ 6,00

Raviolini di ricotta al miele (1,3,6,7,8,10)  
€ 7,00

Crema caramel (1,3,8)  
€ 7,00

Tiramisù al caffè (1,3,6,7,10,12)  
€ 7,00

Crema Brulè nella maniera più classica (1,3)  
€ 8,00

Panna cotta ai frutti di bosco (1)  
€ 7,00

Sorbetto mela verde e mentuccia  
€ 7,00

Sorbetto ananas e cannella  
€ 7,00

Il nostro dessert senza lattosio (1,3,8,10)  
€ 7,00

Selezione di frutta di stagione al taglio vivo  
€ 7,00

La nostra selezione di formaggi è disponibile su vostra richiesta  
€ 18,00



## Allergeni

<b>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</b> (allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)			
1	Cereali contenenti 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**