



RISTORANTE

L'ESAGONO

Vi vogliamo deliziare con il nostro menù, che esprime una cultura del cibo moderno e salutare, non trascurando la tradizione, il gusto, il sapore e le nostre materie. Un viaggio sensoriale che appaga estetica, gusto ed olfatto.

Executive Chef

Pietro Corgiolu

I CRUDI DI MARE

Raw Seafood

IL GRAN CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI, CARPACCIO DI PESCE, OSTRICHE
E FRUTTA ESOTICA

LANGOUSTINES AND PRAWNS, FISH CARPACCIO, OYSTERS AND EXOTIC FRUITS



| € 62

MIN. 2

CARPACCIO DI MUGGINE VESTITO DI RAVANELLO CON SALSA DI
CAPPERI DI SELARGIUS

CHEF PURPOSE OF THE DAY



| € 16

OSTRICHE SARDE

SARDINIAN OYSTERS (PCS)



| € 4

SCAMPI CRUDI

LANGOUSTINES (PCS)



| € 6

GAMBERI CRUDI

PRAWNS (PCS)



| € 6



RISTORANTE
L'ESAGONO

ANTIPASTI

Starters

- TARTARE DI TONNO SU OLIO AROMATIZZATO AL MIRTO CON PAPPÀ AL POMODORO   | € 16
TUNA TARTAR WITH PAPPÀ AL POMODORO (OX HEART TOMATO STALE BREAD OLIVE OIL AND BASIL) SERVED WITH INFUSED SARDINIAN MYRTLE OIL
- POLPO SEMOLATO SU CREMA DI SCALOGNO E MIELE ABBAMELE   | € 18
SEMOLINA OCTOPUS ON SHALLOT CREAM AN ABBAMELE HONEY
- COZZE ALLA MARINARA AL PROFUMO DI LIMONE ED OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELL'ULIVETO DI LUCIANA  | € 16
SARDINIAN MUSSEL NIEDDITTAS ALLA MARINARA (GARLIC PARSLEY AND LEMON ZEST)
- TAGLIERE SARDO DI SALUMI E FORMAGGI  | € 17
(SALSICCIA AL MIRTO - GUANCIALE DI FONNI - JUNCO - FORMAGGIO PRIMO SALE)
MIX CHARCUTERIE BOARD SEASONED PORK BELLY AROMATIZED CURED SAUSAGE, PECORINO CHEESE AND PRIMO SALE CHEESE
- INSALATINA AL FARRO CON EDAMAME IN CREMA DI BARBABIETOLA ED OLIO DI ZUCCA  | € 17
EMMER AN SOYA BEANS SALAD, BEETROOT CREAM AND PUMPRIN OIL
- FRESCO DI CUORE DI BUE; PRIMO SALE DEL CAMPIDANO E BASILICO  | € 17
TOMATO, PRIMO SALE CHEESE AND BASIL



I PRIMI PIATTI

First Courses

IL CULURGIONES NERO CON DENTRO IL MARE, POMODORINO CONFIT,
GAMBERO VIOLA E SALICORNIA
*CULUGIORNES TYPICAL PASTA STUFFED WITH SEAFOOD, CONFIT TOMATO, PURPLE
SHRIMP, SALICORNIA AND BOTTARGA*

  | € 22

LO SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO CON LA NOSTRA REGINA
SARDA, LA VONGOLA E BOTTARGA DI MUGGINE
*THE BRONZE-DRAWN SPAGHETTI WITH OUR SARDINIAN QUEEN: THE CLAM AND LIME
ZEST*

  | € 18

LA FREGOLA ARTIGIANALE DI ORISTANO ALLE PRELIBATEZZE DI MARE
*FREGOLA TYPICAL PASTA FROM ORISTANO SERVED WITH MIX SEAFOOD HOT
SAUCE (SHELL FISH, SQUID, PRAWNS, MUSSERS AND CLAMS)*

   | € 19

TAGLIOLINI VERDI AL PECORINO E PEPE CON CRUDAIOLA DI GAMBERI
ROSSI AL PROFUMO DI TIMO E TARTUFO ESTIVO
*GREEN TAGLIOLINI WITH PECORINO CHEESE AND PEPPER SERVED WITH RAW RED
PRAWNS, THYME AND SUMMER TRUFFLE*

   | € 22

I MACCARRONES DE BUSA AL RAGU' D'AGNELLO
MACCARRONES DE BUSA TYPICAL PASTA WITH LAMB RAGOUT

 | € 16

IL RISO ROSSO SARDO SELVATICO CON CREME DI BASILICO E DI
FORMAGGIO DI CAPRA
WILD RICE WITH BASIL CREAM AND GOATS CHEESE

  | € 15

IL FUORI MENU' DELLO CHEF
CHEF PROPOSAL OF THE DAY



I SECONDI PIATTI

Second Courses

LA CATALANA DI ASTICE CON POMODORO CIPOLLA DI TROPEA E MANGO IN PUREZZA
LOBSTER CATALANA WITH TOMATO, TROPEA ONION AND MANGO PUREE

 | € 52
MIN. 2

LA FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E POLPO
MIX OF FRIED SQUID, PRAWNS AND OCTOPUS

   | € 20

TONNO SCOTTATO IN CROSTA DI PANE NERO, STRACCIATELLA E GUANCIALE
SEARE TUNA IN CLACK BREADCRUST AND CRISPY BACON

   | € 21

IL PESCATO DEL GIORNO, RICETTA DELLO CHEF
DAILY FISH

 | € 7
HG

CUBO DI MAIALINO CROCCANTE SU CREMA DI PATATE E SALSA VERDE
OUR PORK BELLY, WITH POTATOES CREAM AND GREEN SAUCE

 | € 18

LA TAGLIATA DI SCOTTONA SARDA SU RUCOLA SELVATICA E SCAGLIE DI JUNCO
SARDINIAN SCOTTONA , WILD ROCKET AND PECORINO CHEESE

 | € 22

LA BISTECCA D'ORTO IN CROSTA DI PANE SENZA GLUTINE POMODORO E STRACCIATELLA
OURBERGINE STEAK ON BREAD CRUST (GLUTEN FREE) FRESH TOMATO AND STRACCIATELLA CHEESE

 | € 16



I CONTORNI

Side dish

L'INSALATA DI CAMPO CON MISTICANZA E DATTERINO | € 7
FIELD SALAD WITH MISTICANZA AND DATTERINO TOMATO

FINISSIMA DI FINOCCHI, ARANCE, MENTA, OLIO DI FINOCCHIETTO E SEMI
DI SESAMO | € 7
FENNEL, ORANGES, MINT, FENNEL OIL AND SESAME SEEDS






LA FRITTURA DI PATATE DELL'ORTO | € 7
HOMEMADE FRIEDS POTATOES

RATATOILLE DI VERDURE AL ROSMARINO | € 7
THE VEGETABLE STIR-FRY OIL, ROSEMARY, SALT AND PEPPER



I DESSERT

Dessert

- | | | |
|---|---|-----|
| IL TIRAMISÙ CON BISCOTTO DI FONNI E FONDENTE <i>TIRAMISÙ WITH FONNI BISCUIT AND CHOCOLATE</i> |  | € 7 |
| IL RAVIOLINO FRITTO DI RICOTTA, CON ZEST D' ARANCIO E MIELE <i>FRIED PASTRY STUFFED WITH RICOTTA, WITH ORANGE ZEST AND ASPHODEL HONEY</i> |  | € 7 |
| IL CREMOSO AL VERMOUTH DI GALTELLI CON CRUMBLE DI PAPASSINA <i>PAPASSINA CRUMBLED SERVED WITH CHANTILLY CREAM AROMATIZED WITH VERMOUTH</i> |  | € 7 |
| CREMOSO AL MANGO, PASSION FRUIT, MENTA E ALCHECHENGI <i>CREAMY WITH MANGO, PASSION FRUIT, MINT AND ALCHECHENGI</i> |  | € 7 |
| COPPA DI FRAGOLE CON SORBETTO LIMONE E MENTA <i>STRAWBERRY BOWL WITH LEMON SORBET AND MINT</i> |  | € 7 |

SERVIZIO € 3 A PERSONA

SERVICE € 3 PER PERSON



RISTORANTE
L'ESAGONO



RISTORANTE

L'ESAGONO

ELENCO ALLERGENI (REG.1160/2011)



CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI.
CEREALS CONTAINING GLUTEN (I.E. WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT OR THEIR HYBRIDISED STRAINS) AND PRODUCTS THEREOF.



CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI.
CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN PRODUCTS.



PESCE E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO
FISH AND FISH PRODUCTS, EXCEPT: GELATINE OR ISINGLASS USED AS A FINING AGENT IN BEER AND WINE



LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO
MILK AND MILK PRODUCTS, INCLUDING LACTOSE



FRUTTA A GUSCIO, CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCE COMUNI, NOCI DI ANACARDI, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI.
NUTS, I.E. ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECANS, BRAZIL NUTS, PISTACHIOS, QUEENSLAND NUTS AND PRODUCTS THEREOF.



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/ML ESPRESSE COME SO
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS OF MORE THAN 10 MG/KG OR 10 MG/ML EXPRESSED AS SO



MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI.
MOLLUSCS AND SHELLFISH PRODUCTS

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON LE IMMAGINI DI RIFERIMENTO

GLI ALIMENTI PRESENTI NELLE PIETANZE POTREBBERO SUBIRE IL PROCESSO DI ABBATTIMENTO TERMICO, LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH REFERENCE IMAGES

THE FOOD IN THE DISHES MAY BE SUBJECTED TO THE PROCESS OF THERMAL SLAUGHTERING, THE INTERNAL PRODUCTION IS ARTISANAL: IT IS THEREFORE NOT POSSIBLE TO GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACES OF ALLERGENS IN THE FINISHED PRODUCTS, EVEN WHEN NOT FORESEEN IN THE RECIPE. THE STAFF IS AVAILABLE FOR FURTHER INFORMATION