



SCOGLIOLUNGO

*Ristorante*

## GLI ANTIPASTI

Macedonia di mare \*

Polpo croccante con pomodorini,  
olive, rucola fritta e grana\*

Affumicato di pesce con misticanza  
e citronete agli agrumi

Zuppetta di frutti di mare e  
crostoni

Cappone in carpione \*

Selezione di crudi di mare

Formaggio sardo arrosto con  
paté di olive

Salumi della nostra isola

## I PRIMI

Spaghetti Scogliolungo

Gnocchi di patate con vongole,  
pomodorini, ricotta mustia  
e finocchietto

Risotto di mare in brodo di pesce \*

Tagliatelle con crema di zucchine  
e gamberi croccanti\*

Spaghetti vongole e bottarga

Maccarone de busa bottarga  
e zafferano

Strigoli con ragù di agnello

Ravioli al pomodoro

## I SECONDI

Grigliata mista

Calamaro alla fiamma  
accompagnato dalle salse dello chef

Pescato del giorno al forno

Fritto di mare

Filetti di pesce con patate novelle  
al prezzemolo e guazzetto di cozze  
e vongole

## LE CARNI

Filetto alla griglia

Filetto con riduzione di vino rosso  
e aceto balsamico

Tagliata di manzo rucola e grana

Agnello (su prenotazione)

## I CONTORNI

Insalata verde e pomodori freschi

Verdure grigliate

Patate, ripassate al rosmarino e al timo,  
fritte, arrosto

## I DOLCI

Sorbetti, panna, crema, torte,  
flan di latte, biancomangiare

*Giornalmente saranno preparate  
nella nostra cucina*

Piatto del giorno  
Specialità dello chef

Per pranzo le nostre tapas



\*

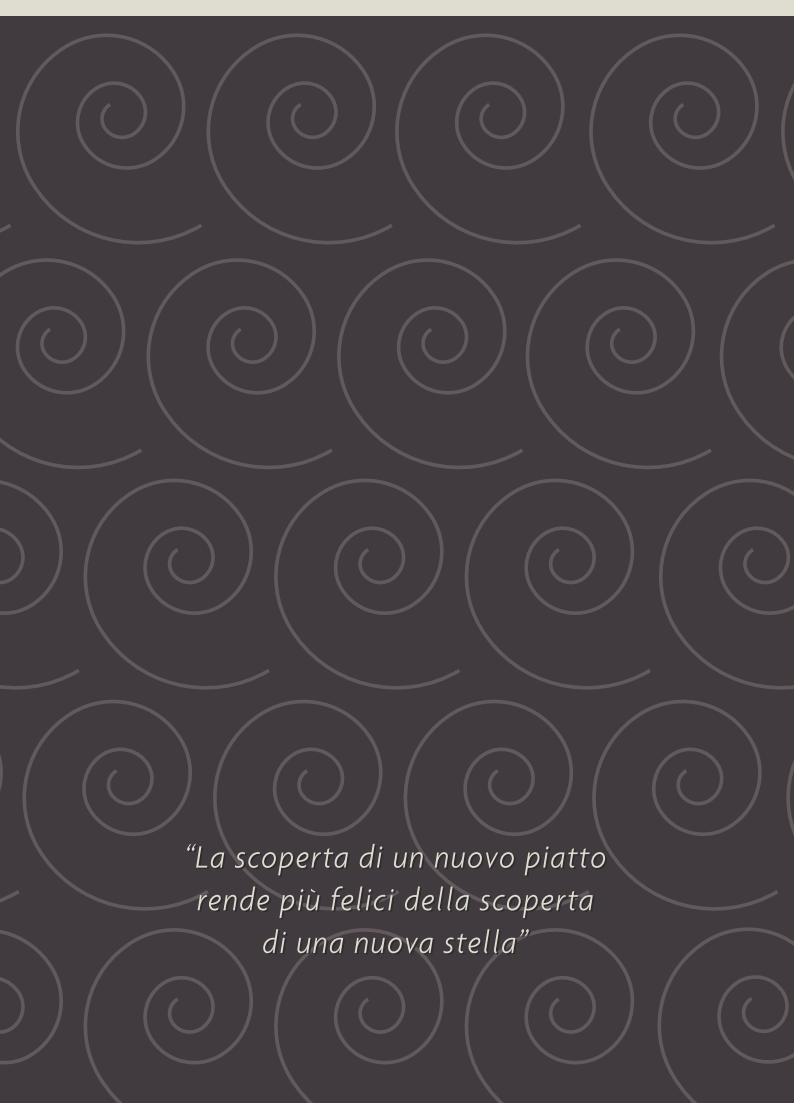
*I piatti accompagnati da asterisco  
possono contenere prodotti surgelati.*

*Il pesce della nostra cucina proviene dal golfo  
dell'Asinara e dai pescherecci di Castelsardo.*

*Tutte le paste fresche sono prodotte  
dalla nostra cucina.*



[www.scogliolungo.it](http://www.scogliolungo.it)



*“La scoperta di un nuovo piatto  
rende più felici della scoperta  
di una nuova stella”*