

E X
O T
I C
U S

EXOTICUS

Dal latino "esotico", a sua volta dal greco "exōtikós":
ciò che sta "oltre" il confine del noto.

Un nome non scelto per stravaganza, ma per meraviglia.

Il richiamo a mondi lontani, dove profumi e sapori sono giunti a noi come sabbia trasportata dal vento del deserto, mentre primizie nascono scaldandosi alla luce dei tropici, pronte ad incontrare le nostre tradizioni, figlie di una storia antica, fatta di conquiste, incroci e influenze.

Nel significato originario, l'Exoticus vive l'incanto dell'altrove, terre uniche, che non appartengono a una sola geografia, ma all'immaginazione del viaggio, al fascino della scoperta e alla bellezza del sano connubio di identità culinaria.

Al nostro tavolo, l'esotico diventa incontro, non imitazione, ma ispirazione, come un dialogo di ingredienti che unisce la Sardegna e il Mediterraneo a echi d'oriente e a latitudini ambrate, attraversando mari, rotte e fantasia.

*Una promessa di viaggio, senza muoversi mai dalla sedia,
dove ogni piatto è un nuovo orizzonte da assaporare.*

Mattia
Abatiello
/
Executive
Chef

IL VIAGGIO DEGUSTATIVO DI MATTIA MATTIA'S TASTING JOURNEY

OMAGGIO AD UN MARINAIO (4, 8)

Burrida classica in terrina, spuma di cipolla rossa, gâteau di noci tostate
Classic burrida in terrine, red onion foam, toasted walnut gâteau

COOKIE DI VICCIOLA (1, 8, 12)

Tartare di fassona, bagnacauda, frolla salata, nocciole, crema di "ciappinabò"
Fassona tartare, bagnacauda, savoury shortcrust, hazelnuts, "ciappinabò" cream

SEMBRA PANNA E SALMONE (1, 14)

Tajarin 33 tuorli, crema di seppia* destrutturata, uova di salmone, clorofilla di prezzemolo
Tajarin 33 egg yolks pasta, deconstructed cuttlefish cream, salmon roe, parsley chlorophyll*

ORIGINI (1, 7, 8)

Fregola mantecata, nduja calabra, mousse di bufala campana, pesto genovese
Creamed fregola, Calabrian 'nduja, Campanian buffalo mozzarella mousse, Genoese pesto

ANDATA E RITONNO (1, 7, 8, 9)

Tataki di tonno alla catalana con cipolla rossa di Tropea, sedano,
pomodoro ciliegino, mojo rojo canario, papas arrugadas
*Tuna tataki Catalan-style with Tropea red onion, celery,
cherry tomatoes, Canarian mojo rojo, papas arrugadas*

UN MAIALINO A TONARA (1, 7, 8, 12)

Filetto di maialino CBT, crosta di amaretti, polvere di torrone,
demi-glace al Disaronno, bietole saltate al peperone crusco
*Low-temperature cooked suckling pig fillet, amaretti crust, nougat powder,
Disaronno demi-glace, sautéed chard with peperone crusco*

Sorbetto alle more | Blackberry sorbet

IL MIO POLPO E PATATE (1, 7, 8)

Panna cotta ai frutti di bosco, spugna al prezzemolo, crema di patate dolce
Mixed berry panna cotta, parsley sponge, sweet potato cream

Menù quattro portate: 85,00 € per persona

Abbinamento quattro calici: 25,00 € per persona

È richiesta la scelta del menù degustazione per tutti gli adulti al tavolo.

Four-course tasting menu: €85.00 per person

Four-glass wine pairing: €25.00 per person

The tasting menu is to be selected by all adult guests at the table.

CRUDI | RAW

OSTRICHE | OYSTERS ⁽¹⁴⁾

Ostrica "Le Fabrizie" <i>Oyster "Le Fabrizie"</i>	6,00 €
Ostrica "Sandalia" <i>Oyster "Sandalia"</i>	6,00 €
Ostrica <i>Bretagna-Saint Michel</i> <i>Oyster Bretagna-Saint Michel</i>	7,00 €
Triade di ostriche (<i>tabasco, pepe bianco, finger lime</i>) <i>Oyster triad (tabasco, white pepper, finger lime)</i>	19,00 €

CROSTACEI | CRUSTACEANS ⁽²⁾

Gambero rosso mediterraneo (<i>al pezzo</i>) <i>Mediterranean red prawn (each)</i>	10,00 €
Scampo mediterraneo (<i>al pezzo</i>) <i>Mediterranean scampo (each)</i>	12,00 €

PESCATO FRESCO | FISH OF THE DAY ⁽⁴⁾

Carpaccio o Tartare di pesce 150 g (<i>salsa ponzu, citronette al lime</i>) <i>Fish carpaccio or tartare 150g (ponzu sauce, lime citronette)</i>	20,00 €
---	---------

CAVIALE | CAVIAR ⁽⁴⁾

Ostetra Imperial 10 g (<i>pan brioche, panna acida, burro</i>) <i>Ostetra Imperial 10g (pan brioche, sour cream, butter)</i>	50,00 €
---	---------

MIX PLATEU ^(2, 4, 14)

x2 ostriche, x2 gamberi, x2 scampi, 50 g carpaccio o tartare di pesce (<i>aria alla menta, gelè al Prosecco, finger lime</i>) <i>2 oysters, 2 prawns, 2 langoustines, 50g of fish carpaccio or tartare</i> (<i>mint air, Prosecco jelly, finger lime</i>)	60,00 €
--	---------

Su richiesta, i crostacei possono essere cotti alla piastra. | On request, the crustaceans can be grilled.

ANTIPASTI | STARTERS

NUOVA CAPPUNADA CARLOFORTINA ^(1, 4) 24,00 €

Carpaccio di tonno, facussa, pomodoro, capperi, crostini di pane
Tuna carpaccio, facussa, tomato, capers, bread croutons

ORZIADAS ^(1, 3, 14) 23,00 €

Frittura di anemoni* di mare panate alla semola, maionese al lime
Fried sea anemones in semolina crust, lime mayonnaise*

ROSSO DI SCOZIA ^(1, 3, 12) 24,00 €

Tartare di manzo nostrano, maionese al Lagavulin, vele di pane Civraxu
Red ox tartare, Lagavulin whisky mayonnaise, civraxu bread crisps

CAMPIDANESE IN PRALINA ⁽¹⁾ 21,00 €

Salsiccia panata alla fregola soffiata, crema allo zafferano,
salsa pomodoro aromatizzata al finocchietto
*Breaded sausage with puffed fregola, saffron cream,
tomato sauce flavoured with fennel*

GAZPACHO DELLE COSTE ⁽¹⁾ 19,00 €

Panzanella classica, gazpacho andaluso, salicornia di Castiadas
Classic panzanella, Andalusian gazpacho, Castiadas samphire

CULURGYOZA ^(1, 6, 7, 10, 11) 21,00 €

Culurgiones alla piastra, salse wasabi e teriyaki
Grilled culurgiones, wasabi and teriyaki sauces

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

POKER D'OGLIASTRA ^(1, 2, 7, 14) 25,00 €

Degustazione di culurgiones (*classico e di mare*)
Culurgiones tasting (classic and seafood)

BUIO ^(1, 14) 22,00 €

Tagliolini, nero di seppia, crema all'aglio nero, zenzero, bottarga nera
Squid ink tagliolini, black garlic cream, ginger, black bottarga

ORIGINI ^(1, 7, 8) 22,00 €

Fregola sarda, 'nduja calabra, mousse di bufala campana, pesto genovese
Sardinian fregola, Calabrian 'nduja, Campanian buffalo mousse, Genoese pesto

CARBONAXA ^(1, 3, 7) 20,00 €

Mezze maniche, crema di tuorlo affumicato, guanciale,
polvere di cipolla bruciata, scaglie di Fiore Sardo
*Mezze maniche pasta, smoked egg yolk cream, guanciale,
burnt onion powder, Fiore Sardo shavings*

LUCE ⁽¹⁾ 20,00 €

Spaghetti, salsa al pomodoro bianco, basilico fritto
Spaghetti, white tomato sauce, fried basil

SFUMATURE DI BLU ^(7, 12) 22,00 €

Risotto, cavolocappuccio mantecato al crablù, pere saltate al rum
Risotto, red cabbage, Crablù cheese, rum-sautéed pears

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

JA-PAN-FRIED ^(4, 6) 30,00 €

Orata pan-fried in brodo dashi, katsuobushi, verdure alla soia
Pan-fried gilthead bream in dashi broth, katsuobushi, soy vegetables

TRIPPA DI COZZE ^(1, 7, 14) 26,00 €

Zuppetta rossa di cozze, pecorino, menta, crostone di Civraxu all'aglio
Red mussel soup, pecorino, mint, Civraxu bread garlic crouton

UN MAIALINO A TONARA ^(1, 8) 30,00 €

Filetto di maialino CBT, crosta di amaretti, polvere di torrone, demi-glace al Disaronno, bietole saltate, peperone crusco
CBT pork fillet, amaretti crust, nougat powder, Disaronno demi-glace, sautéed Swiss chard, crispy pepper

FILET NOIR ^(1, 3, 14) 32,00 €

Filetto di manzo in rub al caffè, sua demi-glace, patate alla paprika affumicata
Beef tenderloin, coffee rub, its demi-glace, smoked paprika potatoes

TRE ATTI ⁽¹⁾ 24,00 €

Fungo cardoncello in tre cotture (*fritto, alla piastra, trifolato*), crema di patate allo zafferano, salsa soubise, olio al prezzemolo
King oyster mushroom in three cooking methods (fried, grilled, sautéed), saffron potato cream, soubise sauce, parsley oil

SUMMER TATAKI ⁽⁶⁾ 20,00 €

Tataki di anguria, salsa teriyaki, germogli, cavolo cappuccio in agrodolce
Watermelon tataki, teriyaki sauce, sprouts, sweet-and-sour cabbage

DOLCI | DESSERTS

AMODOMIO ^(1,7) 12,00 €

Rivisitazione della seada tradizionale
Modern reinterpretation of the traditional seada

SARDOMISÙ ^(1,7) 12,00 €

Rivisitazione del classico tiramisù con biscotto pistoccu di Fonni
A twist on the classic tiramisu with "pistoccu" biscuit from Fonni

IL MIO POLPO E PATATE ^(1,3) 14,00 €

Panna cotta ai frutti di bosco, spugna al prezzemolo,
crema di patate dolci
*Berry panna cotta, parsley sponge
and sweet potato cream*

DOLCE-PICCANTE ^(1,7) 14,00 €

Mousse di cioccolato fondente e banana,
riduzione piccante alla fragola
*Dark chocolate and banana mousse,
spicy strawberry reduction*

SAPERI E SAPORI ^(1,7,8) 18,00 €

Assiette di formaggi sardi, stagionati e freschi,
accompagnati da confetture caserecce e mix di frutta secca
*Assiette of Sardinian cheeses, aged and fresh,
served with homemade preserves mix of nuts*

TROPICAL SUNSET 12,00 €

Tagliata di frutta esotica e di stagione
Seasonal and exotic fruit board

Prezzi | Prices

Prezzi in euro, IVA, coperto e servizio inclusi.

Prices in Euros, including VAT, cover charge and service.

Prodotto congelato | Frozen product

* Secondo disponibilità di mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

* According to market availability, some products may be frozen or frozen at source.

Pesce crudo | Raw fish

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto ad abbattimento secondo normativa vigente.

Fish intended to be consumed raw has been blast chilled in compliance with current regulations.

Bevande alcoliche | Alcoholic beverages

Le bevande alcoliche possono essere richieste solo da chi ha l'età legale italiana per il consumo.

Alcoholic drinks can only be requested by people who are of Italian legal age for consumption.

Allergeni | Allergens

Alcuni piatti possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal regolamento UE n.1169/2011.

Su richiesta è possibile consultare la documentazione completa.

Non è possibile garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Gli allergeni e i loro derivati, indicati affianco al nome del piatto, sono: (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti, (13) Lupini, (14) Molluschi.

Some dishes may contain one or more of the 14 allergens indicated by EU regulation n.1169 / 2011.

On request, the full documentation can be provided for consultation.

We cannot guarantee the complete absence of traces of these allergens in all of our dishes and beverages.

The allergens and their derivatives, indicated next to the dish name, are: (1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soybeans, (7) Milk, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulphur dioxide and sulphites, (13) Lupin beans, (14) Molluscs.

Orario cena | Dinner hours

19:30 - 22:30 (Ultimo accesso consentito alle 21:30)

7.30pm - 10.30pm (Last seating at 9.30pm)

Dress code: smart casual

Atmosfera | Settings

Il ristorante accoglie i suoi Ospiti in diverse atmosfere: all'aperto sotto le stelle e nella veranda ventilata o nella raffinata sala interna climatizzata. La disponibilità di alcuni tavoli può variare in base a stagionalità e meteo.

The restaurant welcomes its Guests in various settings: outdoors under the stars and in the ventilated veranda, or in the refined air-conditioned dining room. Table availability may vary with season and weather.

Nota bene | Please note

Il menù può variare nella composizione e nei prezzi dei piatti in base alla stagionalità e alle scelte dello Chef.

The menu may vary in the composition and prices of dishes according to seasonality and the Chef's discretion.

EXOTICUS

a charming restaurant