



RISTORANTE

L'ESAGONO

Siamo Lieti di presentarvi il nostro menù, un'esperienza gastronomica ricercata, dove la freschezza e l'autenticità dei sapori si uniscono per creare qualcosa di speciale, dove gusto, passione e tradizione cercano il giusto connubio.

We are pleased to present our menu, a refined gastronomic experience, where the freshness and authenticity of the flavors come together to create something special, where taste, passion and tradition seek the right combination.

I CRUDI DI MARE

Raw Seafood

IL GRAN CRUDO DI SCAMPI E GAMBERI, SASHIMI DI TONNO, OSTRICHE E FRUTTA ESOTICA    | € 65
MIN. 2
THE GREAT RAW LANGOUSTINES AND PRAWNS, TUNA SASHIMI, OYSTERS AND EXOTIC
FRUIT

OSTRICHE
OYSTERS (PCS)

 | € 4

SCAMPI CRUDI
LANGOUSTINES (PCS)

 | € 7

GAMBERI CRUDI
PRAWNS (PCS)

 | € 7



RISTORANTE
L'ESAGONO

ANTIPASTI

Starters

LA SFOGLIATA DI RICCIOLA AGLI AGRUMI
CITRUS-FLAVORED AMBERJACK PUFF PASTRY

 | € 18

* L' INSALATINA DI POLPO ALL'ESAGONO
L'ESAGONO -STYLE OCTOPUS SALAD

  | € 15

LA NOSTRA ZUPPETTA DI COZZE ALLA MARINARA
OUR MEDITERRANEAN MUSSEL SOUP

 | € 15

IL TRANCIO DI TONNO ALLA CARLOFORTINA CON CREMA DI CIPOLLE IN AGRO E
POMODORINI CONFIT, CAPPERI ED OLIVE TAGGIASCHE
CARLOFORTE-STYLE TUNA STEAK WITH SWEET AND SOUR ONION CREAM AND CONFIT CHERRY TOMATOES
CAPERS AND TAGGIASCA OLIVES

 | € 18

* LA TRILOGIA DI TARTARE - OMBRINA - GAMBERO - TONNO
TARTARE TRILOGY - MEAGRE - SHRIMP - TUNA

  | € 20

IL TAGLIERE SARDO DI SALUMI E FORMAGGI
SARDINIAN COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

  | € 20

LA BARCHETTA DI MELANZANA ALLA MEDITERRANEA BURRATA E POMODORI
CONFIT
THE EGGPLANT BOAT WITH MEDITERRANEAN BURRATA AND CONFIT TOMATOES

 | € 16



RISTORANTE
L'ESAGONO

I PRIMI PIATTI

First Courses

IL TAGLIOLINO AL UOVO IN CREMA DI FORMAGGIO E LAMELLE DI TARTUFO
EGG TAGLIOLINI WITH CREAM CHEESE AND TRUFFLE SLICES

   | € 22

LO SPAGHETTO CHITARRA CON LA NOSTRA REGINA SARDA,
LA VONGOLA E LA BOTTARGA DI MUGGINE

THE GUITAR SPAGHETTI WITH OUR SARDINIAN QUEEN, THE CLAM AND THE MULLET BOTTARGA

    | € 22

IL TONNARELLO IN SALSA D'ASTICE CON SENTORI DI BASILICO FRESCO
TONNARELLO IN LOBSTER SOUCE WITH FRESH BASIL HINTS

   | € 52
MIN 2

* I CULURGIONES OGIASTRINI PATATE E MENTA ALLA CAMPIDANESE
CULURGIONES OGIASTRINI POTATOES AND MINT CAMPIDANESE STYLE

   | € 18

* LA FREGOLA ARTIGIANALE DI ORISTANO ALLE PRELIBATEZZE DI MARE
FREGOLA TYPICAL PASTA FROM ORISTANO SERVED WITH MIX SEAFOOD'S HOT SAUCE

   | € 20



RISTORANTE
L'ESAGONO

I SECONDI PIATTI

Second Courses

*

LA GRIGLIATA MISTA DI PESCE
MIXED GRILLED FISH

   | € 57
MIN. 2

IL NOSTRO ASTICE ALLA CATALANA
OUR CATALAN LOBSTER

 | € 58
MIN. 2

*

LA FRITTURA MISTA DEL GOLFO
FRIED MIXED SEAFOOD

    | € 22

IL PESCATO DEL GIORNO, RICETTA DELLO CHEF
DAILY FISH

 | € 8
HG

IL FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, LACCATO AL MIRTO DI SARDEGNA
THE GRILLED BEEF FILLET LACQUERED WITH SARDINIAN MYRTLE

| € 25

IL PETTO D' ANATRA SCALOPPATO AL PROFUMO DI ARANCIA E FRUTTO DELLA
PASSIONE
SLICED DUCK BREAST SCENTED WITH ORANGE AND PASSION FRUIT

 | € 20



RISTORANTE
L'ESAGONO

I CONTORNI

Side dish

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

| € 7

LE PATATE NOVELLE AL FORNO CON ROSMARINO
BAKED NEW POTATOES WITH ROSEMARY

| € 7

LA GRIGLIATA DI VERDURE DI STAGIONE
GRILLED SEASONAL VEGETABLES

| € 7

LA PATATA FRITTA DEL CONTADINO
THE FARMER'S FRIED POTATO

| € 7



RISTORANTE
L'ESAGONO

I DESSERT

Dessert

IL TIRAMISÙ DELLO CHEF
THE CHEF'S TIRAMISU



| € 7

* IL RAVIOLINO FRITTO DI RICOTTA, CON ZEST D' ARANCIO E MIELE
FRIED PASTRY STUFFED WITH RICOTTA, WITH ORANGE ZEST AND HONEY



| € 7

NUVOLA DI PANNACOTTA DELLA CASA
CLOUD OF CREAM FROM THE HOUSE



| € 7

POSEIDON IL GELATO ARTIGIANALE ALLA VANIGLIA CON FRUTTA FRESCA
POCHE'
POSEIDON ARTISANAL VANILLA ICE CREAM WITH A FEW FRESH FRUITS'



| € 12

IL DOLCE DELLA PASTICCIERA



| € 7

THE PASTRY CHEF'S SWEET

SERVIZIO € 3 A PERSONA
SERVICE € 3 PER PERSON

MAGGIORAZIONE BALCONATA € 3 A PERSONA
BALCONY SUPPLEMENT € 3 PER PERSON

* PIATTI PREPARATI CON CIBI CONGELATI O SURGELATI ALL'ORIGINE
DISHES PREPARED WITH FROZEN OR DEEP-FROZEN FOODS AT ORIGIN



RISTORANTE
L'ESAGONO



RISTORANTE

L'ESAGONO

ELENCO ALLERGENI (REG.1160/2011)



UOVA E PRODOTTI DERIVATI
EGGS AND DERIVATIVE PRODUCTS



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 ESPRESSI 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



ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI.
PEANUTS AND DERIVATIVE PRODUCTS



SESAMO
SESAME



SOIA E PRODOTTI DERIVATI
SOY AND DERIVATIVE PRODUCTS



SEDANO E DERIVATI
CELERY AND DERIVATIVES



LUPINI E DERIVATI
LUPINS AND DERIVATIVES



SENAPE E DERIVATI
MUSTARD AND DERIVATIVES

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