

LA SARDEGNA IN BIANCO

"Orma" Tamatete

Cantine Castiadas (100% DOC Vermentino) € 18.00

Kari di Petra

Saraja Vermentino di Gallura DOCG € 50.00

Shar

Cantina Concaentosa Isola dei Nuraghi Igt (100% Vermentino) € 90.00

Naemu

Cantina Concaentosa Isola dei Nuraghi Igt
70% Vermentino - 30% Chardonnay € 45.00

Disco Volante

Cantina Concaentosa Isola dei Nuraghi Igt (100% Vermentino) € 120.00

LA SARDEGNA IN ROSSO

Arcuentu

Cantine del Bovale Terralba Bovale Superiore DOC
(100% Bovale di Sardegna) € 30.00

Terresicci

Dolianova Isola dei Nuraghi IGT
(100% Barbera Sarda) € 55.00

Ju

Dolianova Isola dei nuraghi Igt
(50% Barbera Sarda - 50% Syrah) € 80.00

LA SARDEGNA IN ROSA

Rosato

Cantine Castiadas (100% Cannonau di Sardegna) € 18.00

Nudo

Siddura Cannonau di Sardegna DOC
(100% Cannonau) € 30.00



PASSITI

Passito Moscato

Cantina Dolianova DOC (100% Moscato di Sardegna) € 25.00

Meigamma Passito

Cantina Dolianova DOC (100% Moscato di Cagliari) € 30.00

Mare e Magia

... una serata in armonia

Tra le onde che s'infrangono, Tamatete si specchia,
Venti anni di emozioni, dove mai si invecchia

Sul litorale dorato, Tamatete risplende,
Venti anni di storie, di risate e di leggende.

Sulla spiaggia incantata, Tamatete vive,
Venti anni di gioia e passioni creative

Con il sole che tramonta, Tamatete si colora,
Venti anni di successi, e di sogni s'innamora

Incantevole tramonto sul mare,
Tamatete è il posto ideale per sognare.

Sulla spiaggia dorata, Tamatete risplende,
Un luogo di incanto dove ogni senso si riprende

Bellezza naturale, tranquillità,
dolci pensieri e maestosità

Ogni dettaglio sembra uscito da un sogno
anche i suoni sono armonizzati al bisogno

Tra cielo e mare tutto risplende,
Un'oasi di pace dove lo spirito si estende

Sembra progettato per deliziare tutti i sensi
Anche l'aria calda che accarezza ciò che pensi

Respiri forte per assaporare l'istante,
è l'incanto di questo luogo, così affascinante.

È un luogo di pace dove l'amore si assapora,
Un odore di sale che sale e si colora

Nella brezza leggera, Tamatete sorride,
Un rifugio d'amore dove il sogno si condivide

Tra risate e armonia, Tamatete vive,
le onde danzano come anime sulle rive

Al canto degli uccelli, Tamatete si sveglia,
La meraviglia del cuore sussulta al dormiveglia

Sulla spiaggia dorata, l'onda si riflette,
nel nome di Tamatete, le ore son perfette

Il vento leggero accarezza i capelli
d'incanto quel soffio ha buttato i fardelli



Anna

Antipasti

ALBA DI MARE

Tartare di tonno con gelée al lime, spugna alla menta e stracciatella di bufala.

Tuna tartare, lime gel, minth sponge and buffalo mozzarella

SOGNO DI VENERE

Tartare di gamberi rossi, con spuma di mojito, gel all'arancio e corallo al lime.

Red prawn tartare, mojito foam, orange gel and lime coral

CAPRICCIO DI TERRA

Carpaccio di Angus affumicato con salsa tonnata, fior di capperi e zeste di lime.

Angus smoked carpaccio with tuna mayo, capres flowers and lime zest

L'ABBRACCIO DI MARE

Polpo scottato con salsa al mango, crema di burrata di agrumi e tuile alle mandorle

Seared octopus with mango sauce, creamy citrus mozzarella and almond biscuits

CUSTODIA DELLA TERRA

Polpettine di zucchine e ceci su crema di carote

Zucchini and chickpeas balls on carrots cream

DANZA DEL SUD

Moscardini alla Luciana, con pane carasau, olive, acciughe e fior di capperi

Baby octopus, carasau bread, olives, anchovies and capres flower



CHAMPAGNE

Le Mesnil Sur Oger

Brut di Delamotte

60% Chardonnay - 35% Pinot Nero - 5% Pinot Meunier

€ 110.00

Ruinart Blanc de Blanc

100% Chardonnay

€ 220.00

Ruinart Rosé

45% Chardonnay - 55% Pinot Nero

€ 220.00

Krug

Champagne Brut "Grande Cuvée"

45% Pinot Noir - 37% Chardonnay - 18% Pinot Meunier

€ 400.00

Dom Perignon Vintage

55% Chardonnay - 45% Pinot Nero

€ 350.00



LE BOLLE IN CONTINENTE

Perlé

100% Chardonnay

€ 60.00

Perlé Rosé Riserva

80% Pinot Nero - 20% Chardonnay

€ 90.00

Nero Riserva

100% Pinot Nero

€ 100.00

Riserva Lunelli

100% Chardonnay

€ 120.00

ALTRE BOLLE

Cremant de Bourgogne

Veuve Ambal Brut "Grande Cuvée"

78% Pinot Noir, 12% Chardonnay, 10% Gamay e Aligoté

€ 40.00

Cremant de Bourgogne Rosé

Veuve Ambal "Grande Cuvée"

60% Pinot Noir - 30% Gamay - 10% Chardonnay

€ 40.00

I BIANCHI CONTINENTALI

Chardonnay

Planeta Menfi DOC (100% Chardonnay)

€ 40.00

Blangé

Cantina Ceretto Langhe DOC Arneis (100% Arneis)

€ 35.00

Pouilly-Fumé

Florian Mollet Sauvignon Aoc

€ 50.00

CHAMPAGNE

Le Mesnil Sur Oger
Brut di Delamotte
(60% Chardonnay - 35% Pinot Nero -5% Pinot Menoir)
Ruinart Blanc de Blanc di Ruinart
100% Chardonnay
Ruinart Rosé di Ruinart
45% Chardonnay - 55% Pinot Nero
Ruinart Brut
57% Pinot Nero - 40% Chardonnay - 3% Pinot Meunier

LE BOLLE IN CONTINENTE

FERRARI (I TRENTO DOC)

Perlé
100% Chardonnay
Perlé Rosé
Riserva (80% Pinot Nero - 20% Chardonnay)
o
Dosaggio Zero (100% Chardonnay)
Nero Riserva Ferrari Perlé
100% Pinot Nero
Bianco Riserva Ferrari Perlé
100% Chardonnay
Riserva Lunelli Ferrari
Trento DOC di Ferrari (100% Chardonnay)

ALTRE BOLLE

Ca'Bertaldo
Valdobbiadene Prosecco Cà Bertaldo DOCG (100% Glera)
Cremant de Bourgogne
Brut 'Grande Cuvée' di Veuve Ambal
(78% Pinot Noir, 12% Chardonnay, 10% Gamay e Aligoté)



Primi Piatti



SCINTILLE DI SAPORE

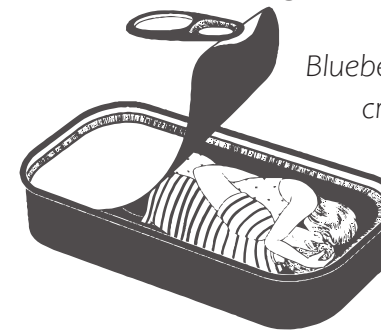
Tagliolini al nero di seppia, con pomodorini,
burrata e crudo di gambero al lime
*Black squid ink homemaker tagliolini, with cherry
tomatoes, burrata and raw shrimp with lime*

INCANTO MEDITERRANEO

Fregula artigianale Sarda mantecata allo scoglio
con salsa di pomodoro e gambero rosso di Mazara
*Homemade fregula (spherical Sardinian pasta),
with seafood, tomato sauce and Mazara red prawn*

FIORITURA DI TERRA

Tagliolini al mirtillo su crema di melanzane
e brunoise di verdure
*Blueberrys tagliolino on aubergines
cream and mix vegetables*



Secondi Piatti

TONNO CHA - CHA - CHA

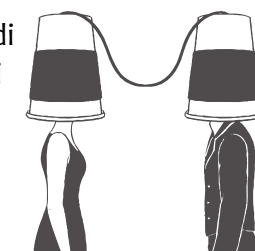
Lingotto di tonno bardato al lardo di colonnata,
salsa di lampone, capasanta al burro di nocciole
e spuma di peperoni
*Colonnata lard tuna bar with, raspberry sauce
scallop with hazelnut butter and bell peppers sauce*

CROSTACEI

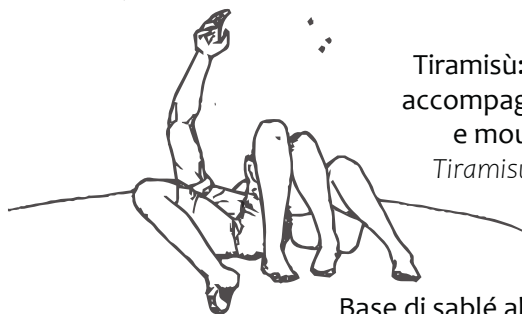
Gamberi rossi e scampi alla griglia con citronette
all'erba cipollina e finocchio al miele di castagno
*Grilled red prawns and scampi with chive citronette
and fennel with chestnut honey*

RAP DI TERRA

Filetto di Manzo al Brandy su crema di
patate all'arancia e carote croccanti
*Brandy's beef fillet on oranges potatoes
and crispy carrots*



per Finire



TIRAMI SU

Tiramisù: savoiardo bagnato con il caffè
accompagnato da mousse al mascarpone
e mousse di savoiardo ricostruito

Tiramisu: biscuits, coffee, mascarpone

€ 10.00

SPIRALOOP

Base di sablé alla mandorla con composta di pesche
e pepe rosa, mousse alla ricotta di bufala, spugne
al rosmarino, coumble al rosmarino e pesche fresche

*Almond tarte with peach jam, pink pepper, buffalo ricotta mousse,
rosmary sponge, rosmary crumble and peaches*

€ 10.00

LUCE CHIARA

Plumcake al limone servito con pralinato alla mandorla
gel di pasta di limoni, mousse al limone e mandorle caramellate

*Lemon plumcake with almond pralines,
lemon gel and mousse, caramellized almond*

€ 10.00

EXPLOSION

Sfera di cioccolato fondente ripiena di mousse alle
scorze di agrumi, croccante al cioccolato al latte
e nocciola e frutti rossi freschi

*Black chocolate sphere filled
with citrus zest, crispy chocolate, hazelnuts and fresh red berries*

€ 12.00

IL GIARDINO GHIACCIATO

Tris di sorbetti: sorbetto allo zenzero,
sorbetto al basilico e sorbetto di frutta del giorno

Sorbets: ginger, basil and mix fruit

€ 10.00



“Perché certe anime hanno solo sbagliato epoca”

La lista dei Vini

