



TRIGU
restaurant

menu

TRADIZIONE ANTICA

FINE DINING CONTEMPORANEO

Trigu, in sardo, si traduce come "grano", ma la sola parola porta con sé ben più di un semplice valore linguistico. Di generazione in generazione, l'antica arte della pasta interamente lavorata a mano si è tramandata e oggi, il grano, è ancora una parola che evoca tradizioni e speranze. Trigu è un augurio, una visione, che dai tempi passati si protrae verso il futuro con una proposta gastronomica contemporanea.

CHEF: Vincenzo Russo



Piccola Degustazione

per il pranzo

Degustazione due portate ed un dessert

€40

Menu Carne

Degustazione cinque portate

Vitello, anguria e arachidi

Lumache

Tortello di genovese e chorizo

Il maialino

Assolo di cioccolato

€58

Wine pairing

€48



Menu Pesce

Degustazione sette portate

Ricciola

Capasanta

Muggine, ostriche e champagne

Le perle del mare

Cappellaccio di polpo alla Luciana

Rombo

Nuvola

€69

Wine pairing

€61

Menu a Mano Libera

Degustazione carta bianca nove portate

€87

Wine pairing

€75



Antipasti

Lattuga

Lattuga cotta, olio di violetta, radicchio, salsa di pinoli (5)

€18

Capasanta

Capasanta, melanzana, pomodori confit (1,12)

€22

Ricciola

Prosciutto di ricciola, pesche, champonzu (2,11)

€24

Muggine, ostriche e champagne

Muggine, ostriche, champagne (1,7,10,11,12,13,14)

€22

Vitello, anguria e arachidi

Tartare di vitello, tartare di anguria, arachidi (3)

€21

Lumache

Lumache, salsa di bruschetta, colatura di mozzarella (1,10)

€20



Primi

Cappellaccio di polpo alla Luciana

Cappellaccio di polpo, ragú alla Luciana, salicornia (1,9,12,14)

€20

Le perle del mare

Gnocchi di sgombro e lattuga di mare, crema di patate (1,9,11,12,14)

€21

Eliche alla "Carbonara di mare"

Eliche, anguilla, brodo katsuobushi (1,9,10,11,14)

€21

La fregula

Salsa di scampi, nero di seppia, polvere di alghe (1,9,10,11,12,13,14)

€23

Tortello di genovese e chorizo

Tortello farcito di stracotto di cipolla, yogurt di bufala, chorizo (1,9,10)

€19

Negativo di aglio ed olio

Spaghetti, aglio nero e crema all'aglio dolce (1,9,10)

€20



Secondi

Pescato del giorno

Pescato del giorno, porro, fichi (2,11)

€27

Rombo

Rombo in crosta, passion fruit (1,9,10,11)

€25

Astice

Astice, fiori di zucca, salsa alla scapece (9,10,13,14)

€29

Vitello

Guancia di vitello, birra, salsa al mais (1,10)

€26

Manzo

Costata di manzo, burro alle erbe, giardino di verdure (1,6,9,10)

€27

Il maialino

Maialino, salsa di peperoni, insalata di peperoni (10)

€25



Dolci

Anguria e pomodoro. Viva la Vida

Anguria, pomodoro, vaniglia (10,14)

€12

Assolo di cioccolato

Caramelia, bahibe, ilanka, tulakalum, nyangbo (1,5,9,10)

€15

Nuvola

Cocco, passion fruit, mango, ananas (9,10)

€13



Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze":

01 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

02 - Soia e prodotti a base di soia

03 - Arachidi e prodotti a base di arachidi

04 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

05 - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

06 - Senape e prodotti a base di senape

07 - Sedano e prodotti a base di sedano

08 - Lupini e prodotti a base di lupini

09 - Uova e prodotti a base di uova

10 - Latte e prodotti a base di latte

11 - Pesce e prodotti a base di pesce

12 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

13 - Crostacei e prodotti a base di crostacei

14 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg

