

SUTEA  
ROOFTOP ||| RESTAURANT  
CUISINE & LOUNGE

*La Carte*

*“Beni benius”. Il team del nostro Su Tea – Rooftop Restaurant guidato dal Maître Gabriela e lo Chef Fabio Cirillo vi danno il benvenuto e sono lieti di accompagnarvi in un viaggio sensoriale unico.*

*Formatosi nelle cucine di rinomati hotel e ristoranti di tutta Europa, dove ha lavorato al fianco di Eccellenze della cucina internazionale, Fabio porta a Su Tea la sua esperienza nella lavorazione della materia prima, la sensibilità creativa e l'attenzione al mangiar sano e sostenibile.*

*I suoi piatti sapranno stupirvi ad ogni assaggio. Fortemente legati al territorio, sono BUONI, PULITI e GIUSTI come vuole la più autentica tradizione Slow Food.*

*Gli ingredienti, attentamente e personalmente selezionati, si uniscono in un concerto di gusti, consistenze e profumi per raccontare al meglio il variegato e sorprendente patrimonio gastronomico della Sardegna.*

*Lasciate che ci prendiamo cura di voi. Gustatevi l'esperienza e Buon appetito!*

*Patrick Recasens*



*"Beni benius". Su Tea - Rooftop Restaurant team led by Maître Gabriela and Chef Fabio Cirillo welcomes you and is pleased to guide you in a unique sensory journey.*

*Trained in the renowned hotels kitchens and restaurants throughout Europe, where he worked alongside excellences in international cuisine, Fabio brings his experience to Su Tea processing the raw products, the creative sensibility and the care to healthy and sustainable eating.*

*His dishes will surprise you at every taste. Strongly tied to the territory, they are GOOD, CLEAN and RIGHT as the most authentic Slow Food tradition requires. The ingredients, carefully and personally selected, come together in a concert of tastes, textures and fragrances to best describe the varied and surprising Sardinian gastronomy.*

*Let us take care of you. Enjoy the experience and enjoy your meal !*

*Patrick Recasens*



*Lo Chef ha selezionato per voi  
Our Chef has selected for you*

*Aperitivo di benvenuto | Welcome  
apéritif  
Amuse-bouche*

## *Caviar selection*

**Caviale Sevruga Imperial 10g 40**  
Sevruga Imperial caviar 10 g

**Caviale Oscietra Imperial 30g 120**  
Oscietra Imperial caviar 30 g

## *Le Plateau dello Chef 100*

(per due persone | for two people)

**Selezione di crudi con frutta di stagione e baby cress, gamberi, scampi, ostriche, tonno, dentice e seppie**

Raw selection with seasonal fruit and baby cress, shrimps, scampi, oysters, tuna, snapper and cuttlefish

# Cold & Warm

**Bue rosso fumé con spuma di parmigiano,  
uovo marinato e tartufo estivo 24**

Smoked Sardinian red ox with parmesan foam,  
marinated egg and summer truffle

**Grani di fregola fatti in casa, zafferano di San  
Gavino e aragosta locale, salsa corallo 30**

Homemade fregola grains, saffron from San Gavino  
and local lobster coral sauce

**Tonno rosso pinna gialla con mozzarella di  
bufala DOP, avocado condito e maionese di  
mango 26**

Yellowfin quality red tuna with buffalo mozzarella  
DOP, seasoned avocado and mango mayonnaise

**Tikka masala di melanzane con capesante al  
guanciale, triglie di scoglio 23**

Aubergines tikka masala with scallops, cheek lard  
and red mullet

**Riso della Sardegna Bio, zucchine del nostro  
orto, tartufi di mare e tartare di spigola 26**

Organic Sardinian rice, courgettes from our garden,  
sea truffles and sea bass tartare

**Tagliolini fatti in casa con seppia e asparagi,  
salsa al nero e uova di salmone 23**

Homemade tagliolini with cuttlefish and asparagus,  
black squid ink sauce and salmon eggs

**Bottoni artigianali con burrata Pugliese DOP,  
estratto di datterini e scampo del  
Mediterraneo 26**

Crafted buttons with Apulian PDO burrata, grape  
tomatoes extract and Mediterranean scampi

**Spaghettoni di Gragnano, zuppa di Coccio e  
peperone del nostro orto,  
bottarga di muggine 24**

Spaghettoni of Gragnano, fish stew soup, peppers  
from our garden and mullet bottarga

# *Fish & Meat*

**Dentice del Mediterraneo in foglia di limone  
patate ratte e vongole veraci, salsa champagne**

**27**

Mediterranean snapper in lemon leaf, Ratte potatoes and clams, champagne sauce

**Zuppetta di pesce rivisitata  
(Bouillabaisse) 26**

Bouillabaisse fish soup revisited

**Nobile di vitello qualità sardo/modicana (presidio  
Slow Food), croccante di patate viola con Casizolu  
filante**

**aceto DOP extravecchio - 25 anni 27**

Sardinian Modica quality noble calf (Slow Food presidium),  
crispy purple potatoes with string Casizolu cheese,  
PDO extra old vinegar - 25 year old

**PER 2 PERSONE**

*For 2 people*

**Arrosto d'agnello Pre sale  
con mostarda di Dijon, carciofo spinoso DOP di  
Sardegna patate graten salsa al Sauternes 54**

Pre-salt roast lamb with Dijon mustard, Sardinian PDO  
spiny artichoke, gratin potatoes, Sauternes sauce

**Rombo in crosta di sale alle erbe, verdure croccanti  
baby e Pompia (presidio Slow Food) 60**

Turbot in herb salt crust, crunchy baby vegetables, and  
Pompia (Slow Food presidium)

## *Sélection di formaggi* 18

Cheese selection

## *Desserts*

### ***Affogato al caffè façon Su Tea 9***

Coffee «affogato» Su Tea style  
(ice-cream in a hot coffee)

### ***Fingers tarte au citron meringuée 9***

Fingers of a lemon meringue pie

### ***Cheese cake al mango 9***

Mango cheese cake

### ***Délice caramello e cioccolato al latte 9***

Caramel délice and milk chocolate

### ***Selezione di frutta di stagione 12***

Season fruit selection