

ANTIPASTI

LOVE IS BRAIN

**Animelle, erbe selvatiche e radici, cervello di agnello al BBQ
35**

BANSHI

**Tartare di pecora, midollo arrosto, uovo al tartufo, polvere di capperi
e crostino aromatico
38**

@

**Lumache, parmantier, bagnetto verde, crema di aglio dolce e Perlage
40**

DIN-UOVO

**Uovo pochè, spuma di granglona, polvere di porcini, crumble alla Nduja e riso
soffiato
35**

IN-STOCK

**Baccalà affumicato a freddo, pomodorini confit, crumble di olive nere, cipolla
marinata, insalata riccia e aroma di gazpacho,
35**

K.O.

**Scampi, Gamberi, triglie, Sgombro, capperi, taggiasche, Bouillabaisse e sedano
ghiacciato**

DESTE

WINE FOOD COCKTAILS

PRIMI**NON PLUS GREEN**

Spaghettone con Bottarga di Muggine, aglio nero, panura profumata
40

BACK TO EEL

Tagliolino nero, anguilla affumicata, rucola selvatica e lime
40

BRASAMI ANCORA

Tortello di maiale brasato, aringa affumicata, sedano e limone
38

IL CURIOSO CASO

Bottoni di Agnello sardo, carciofi e tartufo
40

ROGER

Fusillone al coniglio, carote, cardoncello e eucalipto
38

DESTE

WINE FOOD COCKTAILS

SECONDI**LAMB N°5**

Filetto di Agnello, cipolla Brulè, indivia alla griglia,
barbabietola bianca e spinacio
55

I LOVE SUPREME

Suprema di Piccione con la sua coscia, biette, rapa, polvere di porro,
cipolla al porto e senape rustica
55

NEFERTITI

Faraona, mango in osmosi, pomodoro appassito e cipolla caramellata
50

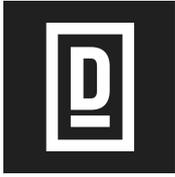
TUNNILINGUS

Ventresca di Tonno Rosso, Lingua di Manzo, Zenzero, Wasabi
55

BABY SHARK

Gattuccio locale alla catalana
50

**MICHELIN**



DESTE RESTAURANT
Piazza Rudalza, 6
07026 Olbia (SS)

www.desterestaurant.it
Tel. +39 393 260 7600
Info@desterestaurant.it

rif. Regolamento Europeo n. 1169/2011

ELENCO DEI 14 ALLERGENI

1	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati
2	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via
4	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
7	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
9	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Carni e pesce fresco vengono sottoposte a cicli di abbattimento di temperatura per mantenere le proprietà organolettiche e consentirne il consumo da crude. La nostra cucina è attenta a soddisfare le esigenze di intolleranti al glutine. Pertanto, siamo ben lieti di preparare su richiesta alcune ricette che rendano piacevole la vostra esperienza a tavola.