

Al Pasigà, la nostra cucina nasce da un profondo rispetto per gli ingredienti del Mediterraneo e da un'attenta selezione di prodotti internazionali, uniti con creatività e coerenza. Ogni piatto esprime una forte identità, radicata nel territorio sardo ma interpretata con uno sguardo contemporaneo e personale. Il nostro obiettivo è sorprendere gli ospiti con un'esperienza gastronomica autentica, raffinata e inaspettata, dove tradizione, ricerca e innovazione si incontrano. Pasigà non è uniformità, ma carattere, racconto e un viaggio nel gusto.

Il gambero nella sua essenza

Un viaggio nella purezza del crostaceo, tra consistenze e sapori che ne esaltano ogni sfumatura

(1-2-4)

Gazpacho di pomodori estivi, seppia, garum e caviale al nero

Patate al prezzemolo, freschezza mediterranea e la profondità del mare

(4-14)

Spaghetti al fumo di mirto

Essenza di mare, cozze e pecorino sardo. Un equilibrio tra affumicatura, sapidità e cremosità

(1-12-14)

Ricciola

Peperone, rucola e note vegetali che ne valorizzano l'eleganza

(4-8-12)

Filetto di manzo al carbone

Melanzane, pomodorini in osmosi e patate al burro nocciola. Intensità, dolcezza e profondità di gusto

(7-9-12)

Sfoglie di cacao

Mousse al cocco e passion fruit.
Un finale fresco, esotico e avvolgente

(1-3-7-12)

Minimo 2 persone

140 € | 6 portate

125 € | 5 portate (escluso seppia o ricciola)

60 € | Abbinamento vini 5 portate

50 € | Abbinamento vini 4 portate

Coperto 3.00€

Applichiamo un costo di servizio del 10% sull'importo totale, interamente destinato al nostro team.

Il servizio è facoltativo: non esitate a richiederne la rimozione, qualora lo desideriate.

I prodotti contrassegnati con l'asterisco (*) sono surgelati all'origine oppure sottoposti ad abbattimento termico mediante congelamento rapido presso la nostra struttura, al fine di garantirne la sicurezza alimentare e la qualità, in conformità alle procedure H.A.C.C.P.

Scannerizza qui la lista allergeni completa

