

ANTIPASTI STARTERS

Crostini pomodorini e basilico Croutons with tomatoes and basil	€ 7
Insalata di polpo all'arancia e julienne di verdure Octopus with orange and vegetables	€ 14
Cocktail di gamberetti green Prawn with sauce	€ 14
Pesce spada affumicato, pomodoro, sedano e zest d'arancia Swordfish with tomato, orange and celery	€ 14
Cozze arancia e zenzero Mussels with orange and ginger	€ 12
Capiesante zenzero miele e zest di limone Scallops with ginger, honey and lemon	€ 14
Barchetta di cozze, vongole e pomodorini con vela di carasau Shellfish soup with Sardinian bread	€ 14
Prosciutto crudo, stracchino e gnocco di pane fritto Cured ham, stracchino cheese, ball bread fried	€ 14
Tagliere imperiale (salumi, formaggi tipici, cipolle caramellate, carasau e misticanza) Meat and cheese board with onion, Sardinian bread and salad	€ 15

il fUCO

“DEGUSTAZIONE DI MARE”

7 Antipasti fantasia dello chef Mix of 7 starters € 30



PASTA PASTA

Spaghetti polpo e pomodorini Spaghetti with octopus and tomatoes	€ 14
Linguine con le vongole Linguine with clams	€ 14
Tagliatelle gamberi e pesto Tagliatelle with prawns and pesto	€ 14
Marinara al cartoccio Spaghetti with seafood	€ 16
Ravioli di pesce (cozze, pomodorini e gamberetti) Homemade ravioli with fish and tomatoes	€ 14
Risotto vongole, zenzero e radicchio Rice with clams, ginger and chicory	€ 16
Trofie alla carbonara di pesto Pasta with bacon, egg and pesto	€ 10
Lasagna Lasagna	€ 12
Gnocchetti alla sarda Typical pasta with tomato and sausage	€ 12
Culurgiones di patate al pomodoro e basilico Typical Sardinia pasta with tomato sauce	€ 12
Tagliatelle con julienne di verdure e curcuma Tagliatelle pasta with vegetables and turmeric	€ 10

il fUCO

MENU BIMBI KIDS MENU

Lasagna
Lasagna

€ 6

Cotoletta e patate fritte
Cutlet and french fries

€ 8

SELEZIONE DI MARE E TERRA

MAIN COURSES

Trancio di salmone al forno con verdure Slice of salmon with vegetables	€ 16
Pesce spada limone, timo e patate Swordfish with lemon, thyme and potatoes	€ 16
Cono di mare (fritto misto con mayo al mojito) Variety of fried fish with mojito sauce	€ 16
Calamari Squid	€14
- fritti (con salsa in agrodolce) fried (sweet and sour sauce)	
- alla griglia grilled	
Gamberi alla griglia Prawn grilled	€14
Guazzetto ai frutti di mare con crostoni Mussels, clams and mix seafood in tomato sauce with croutons	€ 16
Grigliata di mare Grilled fish mixed	€ 18
Orata/Spigola Fish	(100 g) € 7
- con patate e pomodorini potatoes and tomatoes	
- alla griglia grilled	
Bistecca alla griglia Steak beef	(250 g) € 17
Tagliata di manzo Liced beef	€ 18
- con radicchio, grana e pomodorini rocket, grana cheese, tomatoes	
- con gorgonzola, funghi gorgonzola cheese and mushrooms	
Burger vegani con chips Vegan burger with chips	€ 12

CONTORNI SIDE DISHES

Insalata mista Mixed salad	€ 5	Patate al forno e rosmarino Baked potatoes with rosemary	€ 5
Chips Chips handmade	€ 5	Verdure miste al forno Batch of vegetables	€ 5
		Funghi champignon, gorgonzola e noci Mushrooms, gorgonzola cheese and walnuts	€ 5



Dessert

Cheesecake Cheesecake	€ 5
Tiramisù classico Classic tiramisù	€ 5
Tiramisù alle fragole Strawberry tiramisù	€ 5
Seadas Typical Sardinian dessert	€ 5
Gelato Ice cream	€ 5
Tortino al cioccolato Chocolate cake	€ 5
Tris fantasia dello chef Delicious trio fantasy of the chef	€ 10