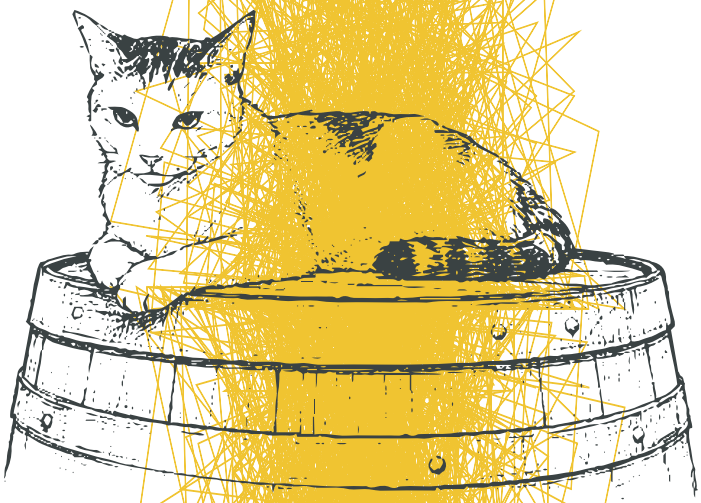
Menù



Prima che il mondo avesse memoria,
nel silenzio sospeso tra le stelle, nacque Eòn:
il respiro dell'eternità.
Non camminava.
Non parlava.
Tesseva.

Dalle sue mani di luce sgorgarono i fili che uniscono ciò che è,
ciò che fu e ciò che ancora potrà diventare.
E osservando quella trama viva comprese che, per continuare a esistere,
il Tempo avrebbe avuto bisogno di due forze
Una per misurare. Una per sentire. Così nacquero i suoi figli.
Cronel, Sensis, e e poi i suoi attimi, Kairos e di Akeria
.....

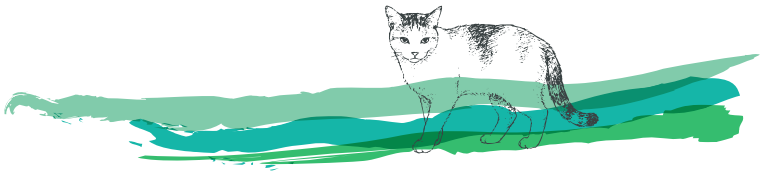
Antipasti

TARTARE DI TONNO
Tartare di tonno con gel agli agrumi,
spuma al cocco e cialda croccante
Tuna tartare with citrus gel, coconut foam,
and crispy wafer
€ 23.00

POLPO SCOTTATO
Polpo scottato su crema di patate al carbone vegetale,
lime spugna all'amaretto e cialda croccante alle nocciole
Seared octopus on charcoal potato and lime cream,
amaretto sponge, and crispy hazelnut wafer
€ 22.00

INSALATA DI MARE
Insalata di mare con molluschi, crostacei, frutti di mare
verdure all'agro e citronette agli agrumi
Seafood salad with molluscs, crustaceans, sweetand-
sour vegetables and citrus citronette
€ 20.00

PANZANELLA
Panzanella con pane carasau, olive taggiasche,
cipolla rossa, datterini, zucchine e melanzane
Carasau bread with black olives, red onions,
cherry tomatoes, zucchini and aubergines
€ 21.00



I CRUDI
Scampi, gamberi rossi, tartare di tonno, tartare del giorno,
sashimi di pescato del giorno, gel di frutta, soia e sorbetto
Scampi, red prawn, tuna tartare, daily fish tartare, daily sashimi
fruit gel, soy sauce and sorbet
€ 65.00 (per due pax)

TERRA TAMA

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto pepato, mustela, guanciale, salsiccia secca, Fiore Sardo DOP, Granglona 24 mesi, Ovinsard, ricotta mustia, Junco e olive di Gonnosfanadiga

Sardinian cured meat and cheese platter:
Black Pepper ham, Sardinian Mustela pork ham, pork jowl, dried sausage, Fiore SardoDOP , Granglona cheese aged 24 months, blue veined pecorino cheese, ricotta mustia, semi-matured cheese made from sheep and goat's milk.

€ 18.00 (per due persone) - € 13.00 (per una persona)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Degustazione di formaggi con marmellatine e frutta secca:
Pecorino Fiore Sardo DOP (stagionato), Granglona 24 mesi, Ovinsard (erborinato), ricotta mustia e Junco (semistagionato)

Sardinian cheese platter served with jam pairings and dried fruit

€ 17.00

Insalatone

MISTA

Iceberg, radicchio, finocchio, carote, pomodorini e rucola

Green salad, red salad, fennel, carrots, cherry tomatoes and rocket

€ 11.00

RICCA

Iceberg, radicchio, finocchio, carote, pomodorini, mais, tonno, olive e mozzarella

Green salad, red salad, fennel, carrots, cherry tomatoes, corn, tuna, olives and mozzarella

€ 14.00

CAPRESE

Pomodoro ramato, mozzarella, basilico e origano

Tomatoes, mozzarella, basil and oregano

€ 11.00

Primi Piatti

BAVETTE
Bavette di grano duro con vongole locali, bottarga di muggine di Cabras
Bavette with local clams and Cabras mullet bottarga
€ 22.00

FREGOLA
Fregula allo scoglio
Homemade fregula (spherical Sardinian pasta), with seafood
€ 21.00

SPAGHETTI
Spaghetti cacio e pepe con tartare di scampi e zest d'arancia
Spaghetti "Cacio e Pepe" with langoustine tartare and orange zest
€ 22.00

MALLOREDDUS
Malloreddus alla Campidanese
Malloreddus with Campidanese ragù
€ 20.00

ORECCHIETTE
Orecchiette crema di zucchine, limone, basilico e mandorle tostate
Orecchiette with zucchini cream, lemon, basil, and toasted almonds.
€ 22.00



Pasta senza glutine disponibile su richiesta.



Secondi Piatti

TONNO
Tonno bardato con guanciale su purea di finocchio e ginepro
con gel agli agrumi , mela e frutto del cappero
Guanciale-wrapped tuna on fennel and juniper purée with citrus gel and caper berry
€ 27.00

TAGLIATA DI ANGUS
Tagliata di Angus alla vodka su crema di patate al rosmarino
Sliced Angus steak with vodka and rosemary potato cream
€ 27.00

POLPETTE DI CECI
Polpette di ceci su crema di zucchine, zenzero
candito e cialda di pasta fillo
Chickpea meatballs on zucchini cream with candied ginger and phyllo pastry wafer
€ 22.00

Tamatete
lifestyle mood

alla Griglia

GRIGLIATA DI MARE
Grigliata di mare (tonno, calamaro, scampo, gambero)
Mixed seafood grill with prawn, cuttlefish, tuna, and swordfish.
€ 27.00

ORATA
Orata al sale
Salt-crusted sea bream
€ 22.00



il Fritto

CALAMARI FRITTI
Deep fried squids
€ 20.00

FRITTO MISTO
Fritto misto: Calamari, gamberi rossi, trancetti del pescato del giorno serviti con maionese
Tamatete fried mixed seafood
Deep-fried squids, red prawns and daily fresh fish slices of the catch of the day
€ 23.00

i contorni

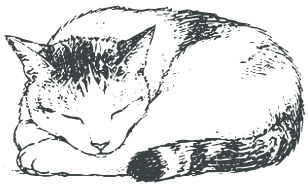
INSALATA MISTA
Mixed salad
€ 7.00

INSALATA DI POMODORI
Tomato salad
€ 7.00

PATATE FRITTE
French fries
€ 7.00

PATATE AL FORNO
Patate al forno con rosmarino
Rosemary baked potatoes
€ 8.50

VERDURA ALLA GRIGLIA
Grilled mixed vegetables
€ 8.50



i Formaggi

Degustazione di formaggi con marmellatine e frutta secca:
Pecorino, Fiore Sardo DOP (stagionato), Granglona 24 mesi,
Ovinsard (erborinato), ricotta mustia, pecorino Juncu (semistagionato)
Sardinian cheese tasting plate served with jam pairings and dried fruit
Pecorino (Sardinian hard sheep milk cheese),
Fiore Sardo (seasoned pecorino),Granglona cheese aged 24 months,
Ovinsard cheese (blue veined pecorino cheese),
ricotta mustia (salted and slightly smoked),
Juncu cheese (semi-matured cheese made from sheep and goat's milk)
€ 16.00

Dolci

DOLCI DEL GIORNO PREPARATI DALLA NOSTRA PASTICCERIA

Dessert of the day made by our pastry chef

€ 9.00

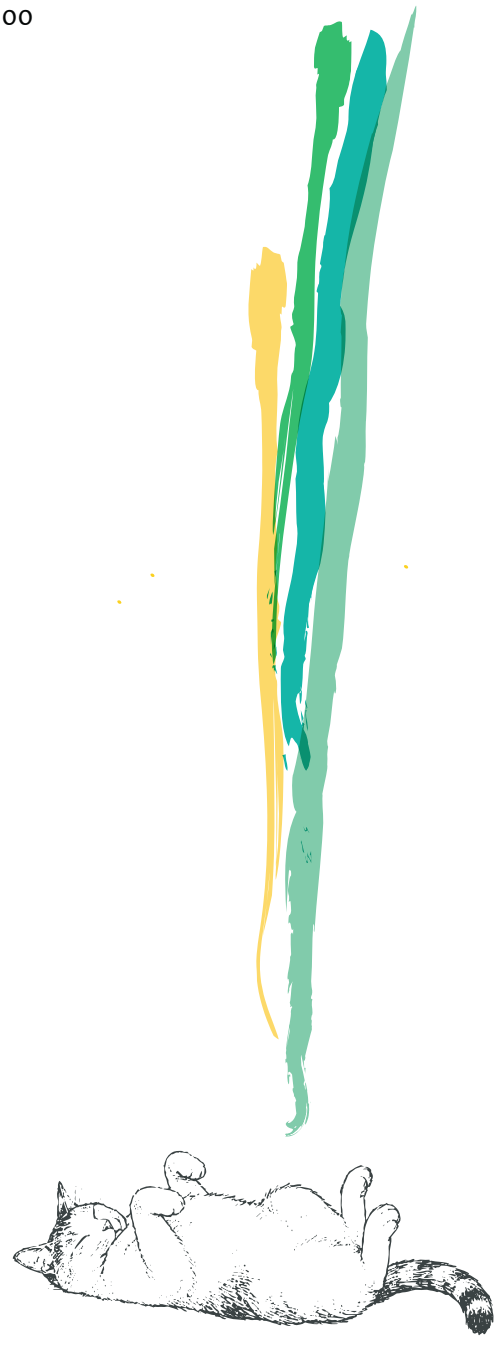
Frutta

FRUTTA

Tagliata di frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit plate

€ 9.00



Bimbi

PRIMI

Penne in bianco
Pasta with butter or EVO oil
€ 8.00

Penne al sugo di pomodoro
Pasta with tomato sauce
€ 10.00

Penne al pesto di basilico
Pasta with fresh basil pesto
€ 10.00

SECONDI

Cotoletta di tacchino con patatine fritte
Turkey cutlet with french fries
€ 12.00

Fish and chips
Fish and chips
€ 12.00

BEVANDE

ACQUA NATURALE\ GASATA microfiltrata ACQUAMEA

0.75	€ 2.50

ACQUA NATURALE\ GASATA SAN BENEDETTO

0.50	€ 2.50

BIBITE IN BOTTIGLIA

Coca cola, coca cola 000, coca cola 0, fanta, sprite, lemonsoda	
Tè limone e pesca	€ 3.50
Lurisia, Chinotto, Aranciata (rossa e amara)	€ 4,00
Red Bull	€ 4.50

SUCCHI

Ananas, Ace, Pera, Pesca, Mela e Albicocca	€ 3.00
Mango e Maracuja, Mirtillo	€ 3.50
Pomodoro (condito + € 1.00)	€ 3.00

SPREMUTE FRESCHE

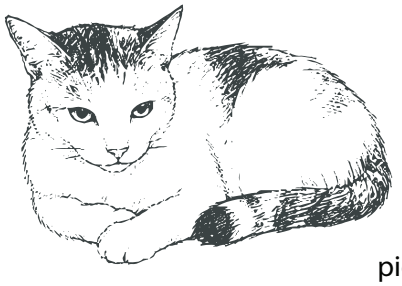
Arance, Pompelmo, Mista	€ 5.00

APERITIVI IN BOTTIGLIA

Crodino, San bitter, Campari soda, Cocktail Sanpellegrino	€ 4.00

ICHNUSA

Birra Ichnusa alla spina	piccola € 3.50 media € 6.00
Birra Ichnusa alla spina non filtrata	piccola € 4.00 media € 6.50
Birra Ichnusa in bottiglia 33cl	€ 4.00
Ichnusa non filtrata 33cl	€ 4.00
Ichnusa cruda 33cl	€ 4.50
Metodo lento 33cl	€ 4.50
Ichnusa Lemon 33cl	€ 4.00



ALTRE BIRRE

Panache	piccola € 3.50 media € 6.00
Corona	€ 4,50
Corona analcolica	€ 4,50

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO MEZZAVIA

Lunamonda (Blanche)	33cl € 7.00	75cl € 14.00
Doralice (Bionda)	33cl € 7.00	75cl € 14.00
Stilema (IPA)	33cl € 7.00	75cl € 14.00
Gare de Rouban (Rossa)	33cl € 7.00	75cl € 14.00
Primula (Bionda gluten free)	33cl € 7.00	
Ipazia (IPA)	33cl € 7.00	
Osidya (Russian stout)	33cl € 8.00	
Frumenta (grano Sardo e malto d'orzo)	33cl € 7.00	

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1.50
Caffè americano, orzo, decaffeinato	€ 2.00
Ginseng dolce o amaro	€ 2.00
Ginseng grande	€ 3.50
Ginseng cappuccino	€ 3.00
Caffè corretto	€ 2.50
Caffè doppio	€ 3.00
Cappuccino	€ 2.50
The e Tisane calde	€ 2.50

AMARI

Branca Menta	€ 5.00
Fernet Branca	€ 5.00
Sambuca	€ 5.00
Amaro del capo	€ 5.00
Amaro del capo “red hot”	€ 5.00
Averna	€ 5.00
Montenegro	€ 5.00
Jagermaister	€ 5.00
Ramazzotti	€ 5.00
Cinar	€ 5.00
Braulio	€ 5.00
Unicum	€ 5.00
Amaretto Di Saronno	€ 5.00
Bailey’s	€ 5.00
Bomba Carta	€ 7.00
Madame Milu	€ 7.00
Mandragola	€ 7.00
Jefferson	€ 7.00

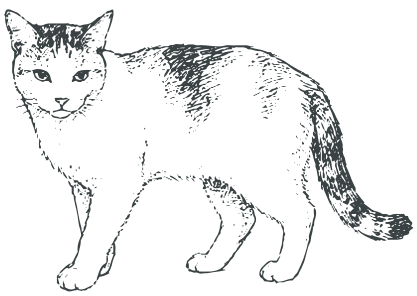
SPIRITI SARDI

BRESCA DORADA

Limoncello	€ 5.00
Fil’e Ferru	€ 5.00
Arangiu	€ 5.00
Mandarino	€ 5.00
Mirto (Bresca Dorada)	€ 5.00
Mirto amaro	€ 5.00
Figu Morisca	€ 5.00
Finocchietto selvatico	€ 5.00
Mata Falua (grappa)	€ 5.00

Zénzeru (spirito allo zenzero)	€ 5.00
Pizziosu (spirito allo zenzero piccante)	€ 5.00
Dechelu (liquirizia)	€ 5.00

GRAPPE



CASTAGNER

903 Barrique	€ 5.00
24 Mesi Castagner	€ 6.00
Bianca Candolini	€ 5.00
Barrique Candolini	€ 6.00

Dove il tempo prende forma

nasce dal desiderio di raccontare Tamatete
come un luogo in cui il tempo non passa soltanto,
ma si intreccia alle cose, alle persone,
alla luce che cambia sul mare.

Esiste un tempo che misura.
Quello degli orari, del lavoro, dei gesti ripetuti con cura,
della precisione silenziosa necessaria
perché ogni esperienza possa prendere forma.
È il tempo che costruisce.
E poi esiste un altro tempo.

Quello che danza senza chiedere permesso.
Scivola tra la musica e il vento, si riflette nei bicchieri,
attraversa le conversazioni, si ferma negli
sguardi che, senza sapere perché, restano nella memoria

È il tempo che si sente.
Tra questi due respiri vive Tamatete.
Tra ciò che va organizzato e ciò che invece accade.
Tra la concretezza delle mani e l'immaginazione
che continua a cercare spazio.
Tra il sole che scandisce il giorno e le sere in cui,
quasi senza accorgersene, le persone smettono
di correre davvero.

Per questo il tema di quest'anno
non racconta semplicemente il tempo.
Racconta ciò che il tempo diventa quando viene vissuto.

Perché al Tamatete il tempo non è una linea che separa gli istanti.
È una trama viva.
E noi,
dentro quella trama,
continuiamo a intrecciarci.

Anna

Tamatete
lifestyle mood

Il pesce destinato a essere consumato crudo o
praticamente crudo è stato sottoposto
a trattamento di bonifica preventiva,conforme alle prescrizioni
del regolamento Reg.CE 852/04 e Reg.CE 853/04

The fish destined to be consumed raw or pratically raw, it has undergone
preventive remediation treatment,
complies whit requirements of the European regulation(CE).

coperto € 3.00 a persona