

Dove il tempo prende forma



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

.....

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

*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 practically raw, it has undergone
preventive remediation treatment,
complies with requirements of the European regulation(CE).*

coperto € 3.00 a persona

Tamatete
lifestyle mood

Antipasti

PRIMA DEL PRIMA

Tartare di gamberi con perlage alla menta gel al lampone e tuille alle mandorle

Shrimp tartare with mint pearls, raspberry gel, and almond tuile

€ 26.00

IL MARE SI INTRECCIA

Insalata di mare con molluschi, crostacei, frutti di mare verdure all'agro e citronette agli agrumi

Seafood salad with shellfish, seafood, sweet and sour vegetables and citrus flavoured vinaigrette

€ 20.00

TENTACOLI E TRAME

Polpo scottato su crema di patate ai carboni vegetale e 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

IL RACCONTO CHE RESTA

Polpetti alla Luciana con velo di pane Carasau

Baby octopus on a veil of Carasau bread

€ 22.00

ORDITO DI SCOGLIO

Cozze locali in zuppetta al sugo di pomodoro, alla marinara o impepata

Local mussels soupcooked with fresh tomato sauce, with garlic and parsley or with black pepper.

€ 20.00

LA PICCOLA DEVIAZIONE

Rosa di carne salada con julienne di zenzero candito bagnetto verde e cialda di pasta fillo

Carne salada "rose" with candied ginger julienne, Piedmontese green sauce, and phyllo pastry wafer

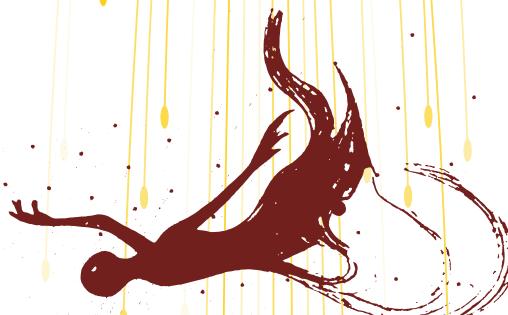
€ 23.00

DOVE IL FLUSSO SI COLORA

Tartare di pomodorino giallo e avocado su gazpacio di peperone e cialda di pane carasau

Yellow cherry tomato and avocado tartare on bell pepper gazpacho and pane carasau crisp

€ 20.00



LE MEMORIE DELLA TERRA

Tagliere di salumi e formaggi:

Prosciutto pepato, Mustela, Guanciale, Salsiccia secca.

Fiore Sardo Dop, Granglona 24 mesi, Ovinsard,
Ricotta mustia, Juncu e olive di Gonnosfanadiga

Black pepper ham, Sardinian Mustela pork ham,

guanciale, dried sausage Fiore SardoDOP,

Granglona cheese aged 24 months, Ovinsard cheese,

Juncu cheese, ricotta mustia, olives from Gonnosfanadiga

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

I PRIMI DONI DEL MARE

Mix di antipasti del mare:

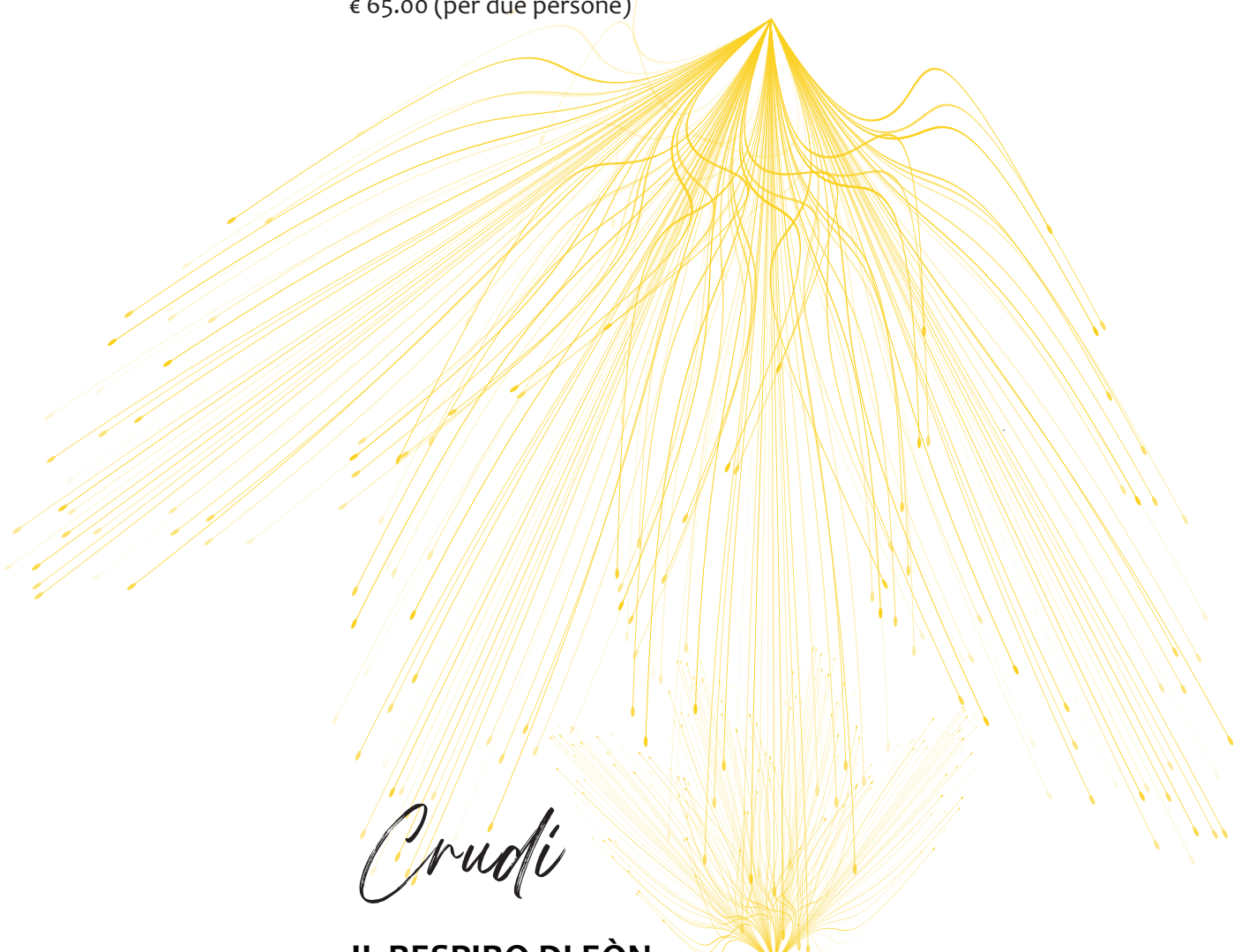
Polipetti, cozze, insalata di mare, polpo scottato,
e gamberi bardati

Mixed seafood appetizers:

Baby octopus, mussels, seafood salad,

seared octopus and lardo-wrapped shrimp

€ 65.00 (per due persone)



Cru di

IL RESPIRO DI EÒN

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
fruits gel, soya and sorbetto

€ 65.00 (per due pax)

Primi Piatti

LE PERLE DI EÒN

Fregula artigianale Sarda mantecata allo scoglio
con salsa di pomodoro e gambero rosso di Mazara
*Homemade fregula (spherical Sardinian pasta),
with seafood, tomato sauce and Mazara red prawn*
€ 21.00

UN FILO CON L'ALTRO

Bavette di grano duro con vongole locali, bottarga
di muggine di Cabras
Linguine whit clams and salted mullet roe (Bottarga)
€ 23.00

IL RICAMO DI SENSIS

Risotto gallinella datterino giallo e crema di burrata
*Risotto with gurnard, yellow datterino tomatoes,
and burrata cream*
€ 22.00

IL GUSTO DI CRONEL

Malloreddus alla Campidanese
*Malloreddus alla campidanese ragù
(Malloreddus: Sardinian short pasta)*
€ 20.00

NODI E BOTTONI

Bottone (pasta fresca all'uovo ripiena) al gambero rosso
con basque di datterino giallo e basilico croccante
*Red prawn filled "bottone" (fresh egg pasta) with
yellow datterino tomato bisque and crispy basil*
€ 23.00

L'ALTRA POSSIBILITÀ

Gnocchi al basilico con crema di bieta rossa
marinata, anacardi e fiore di zucca
*Basil gnocchi with marinated red chard cream,
cashews, and zucchini flower*
€ 21.00



i contorni

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 7.00

INSALATA DI POMODORI

Tomatoes salad

€ 7.00

PATATE FRITTE

French fries

€ 7.00

PATATE AL FORNO

Patate al forno con rosmarino

Rosmary backed potatoes

€ 8.50

VERDURA ALLA GRIGLIA

Grilled mixed vegetables

€ 8.50

i Formaggi

IL TEMPO CHE MATURA

Degustazione di formaggi con marmellate e frutta secca:

Pecorino, Fiore Sardo Dop (stagionato), Grangola 24 mesi,

Ovinsard (erborinato), ricotta mustia, pecorino Juncu (semistagionato)

Sardinian cheese tasting plate served with jam pairings and dry fruit

Pecorino (Sardinian hard sheep milk cheese),

Fiore Sardo (seasoned pecorino), Grangola 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



Secondi Piatti

SCINTILLA DI SAPORE

Tonno bardato con guanciale su purea di finocchio e ginepro
con gel agli agrumi, insalatina di ravanelli e mela frutto di capperi

*Guanciale-wrapped tuna on fennel and juniper purée with citrus gel,
radish salad, and caper berry*

€ 27.00

LA PRIMA TRAMA DI SENSIS

Trancio di ricciola scottata su porro stufato crema
al mirtillo e chips di riso allo zafferano

*Seared amberjack fillet on braised leek with blueberry
cream and saffron rice chips*

€ 27.00

IL FUOCO CHE MISURA

Filetto di manzo alla vodka e rosmarino con radicchio
tardivo alla griglia in osmosi di olio all'anice stellato

*Beef fillet with vodka and rosemary, served with grilled
"tardivo" radicchio infused with star anise oil*

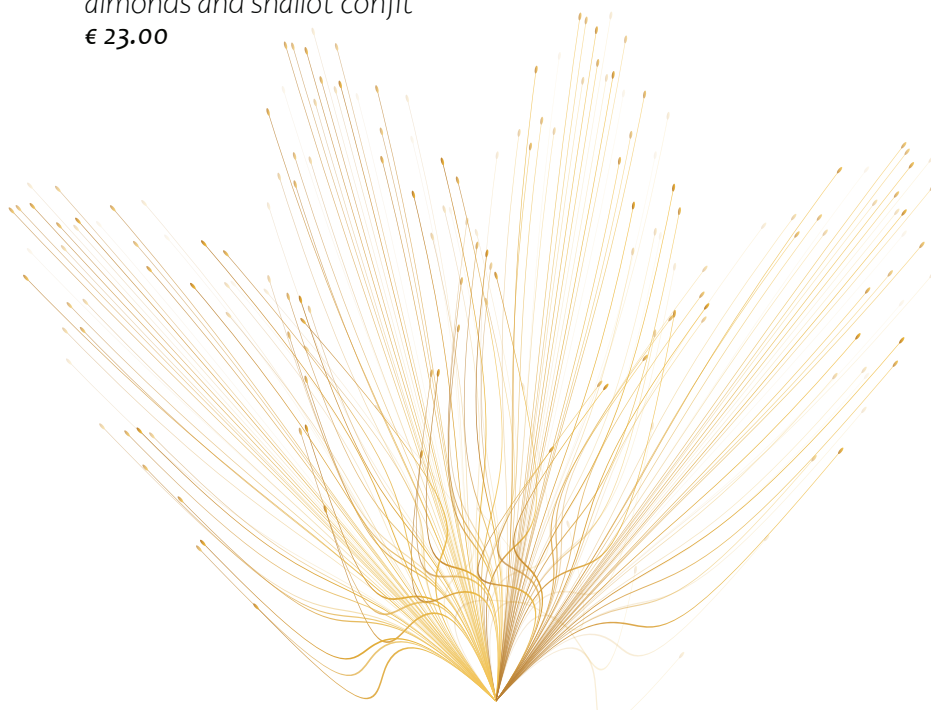
€ 28.00

UN TESSUTO DIVERSO

Straccetti di seitan affumicato su crema di zucchine alla
menta e lime con mandorle e scalogno confit

*Smoked seitan strips on mint and lime zucchini cream with
almonds and shallot confit*

€ 23.00



alla Griglia

L'ALLEANZA

Grigliata di mare con gambero, seppia, tonno e spada

Grilled seafood platter with shrimp, cuttlefish, tuna, and swordfish

€ 28.00

LA CUSTODIA DI SALE

Orata al sale

Salt-crusted sea bream

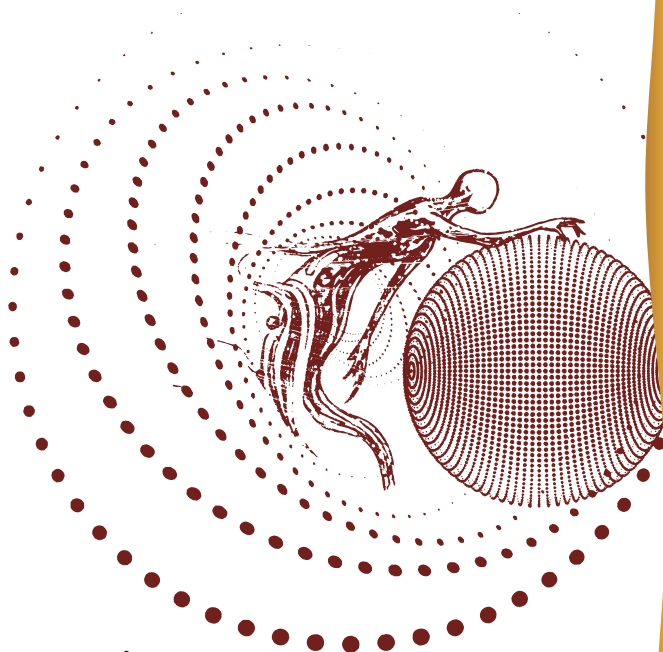
€ 23.00

LE CREATURE DELLA PRIMA LUCE

Gamberi rossi e scampi alla griglia con citronette

Grilled red prawns and langoustines with citronette

€ 30.00



il Fritto

IL MOMENTO D'ORO

Calamari fritti

Deep fried squids

€ 20.00

COLORI PREZIOSI

Fritto misto: Calamari, gamberi rossi, trancetti del
pescato del giorno servita con maionese

Tamatete fried mixed seafood

Deep fried squids, red prawns and daily fresh fish

slices served with mayonnaise

€ 23.00



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

I desideri di Akeria

Momenti Dolci

Mousse di lamponi e fava di Tonka, financier al pistacchi, Sablé vaniglia, confit di lamponi, pistacchi caramellati, crema diplomatica alla vaniglia, pâte de fruit ai lamponi e Polvere di fragola

Raspberry and Tonka bean mousse, pistachio financier, vanilla sablé, raspberry confit, caramelized pistachios, vanilla diplomat cream, raspberry pâte de fruit, and strawberry powder.

€ 10.00

Armonia Inattesa

Mousse di cocco, Crema di banana, Crumble di cocco
Brownie cioccolato e banana, Crispy frutta della passione

Creamy vanilla, apricot compote, cocoa crumble, seaweed and bottarga

€ 10.00

Leggera Dissonanza

Biscuit savoiardo, bagna caffè e amaretto, cremoso al caffè, mousse alla mandorla, caramello salato, ganache al cioccolato 70%, crumble al gruè di cacao

Ladyfinger biscuit soaked in coffee and amaretto, coffee crèmeux, almond mousse, salted caramel, 70% chocolate ganache, and cocoa nib crumble.

€ 10.00

L'innescò

Mousse erborinato, Crumble parmigiano, Confit di pera, biscuit alla nocciola, pera fresca, Nocciole tostate

Blue cheese mousse, Parmesan crumble, Pear confit, Hazelnut biscuit, Fresh pear, Toasted hazelnuts

€ 10.00

EXPLOSION (La Sfera del Seme)

Sfera di cioccolato fondente, mousse al cocco, pistacchio e frutti di bosco

Dark chocolate ball, coconut mousse, crunchy pistachio and berry compote

€ 15.00

La Tavola delle Trame

Dolce da condividere

Sharing dessert

€ 20.00

Il Respiro della Luna

Tris di sorbetti

Trio of sorbets

€ 9.00



Il giardino di Eòs

FRUTTA

Tagliata di frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit plate

€ 9.00

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 o, 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

piccola € 3.50 media € 6.00

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
Jagermeister	€ 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