

SU TEA

ROOFTOP RESTAURANT

CUISINE & LOUNGE

La carte

Fine dining with a view



“Beni benius”. Il team del nostro Su Tea – Rooftop Restaurant guidato dallo Chef Valentino Mascia e dal Maître Daniele vi danno il benvenuto e sono lieti di accompagnarvi in un viaggio sensoriale unico.

Formatosi nelle cucine di rinomati hotel e ristoranti di tutta Europa, dove ha lavorato al fianco di Eccellenze della cucina internazionale, da Relais & Châteaux Pierre Orsi di Lyon al Chalet d’Adrien in Svizzera (1 Michelin), Valentino porta a Su Tea la sua esperienza nella lavorazione della materia prima. La sua sensibilità creativa e l’attenzione al mangiar sano e sostenibile sono suoi tratti distintivi.*

Fortemente legati al territorio e con un tocco orientale, i suoi piatti sapranno stupirvi ad ogni assaggio. Gli ingredienti, attentamente e personalmente selezionati, si uniscono in un concerto di gusti, consistenze e profumi.

Lasciate che ci prendiamo cura di voi. Gustatevi l’esperienza e Buon appetito!

Patrick Recasens

"Beni benius". Su Tea - Rooftop Restaurant team led by Chef Valentino Mascia and Maître Daniele welcomes you and is pleased to guide you in a unique sensory journey. Trained in the renowned hotels kitchens and restaurants throughout Europe, where he worked alongside excellences in international cuisine, from Relais & Châteaux Pierre Orsi in Lyon to Chalet d’Adrien in Switzerland (1 Michelin), Valentino brings his experience to Su Tea processing the raw products, the creative sensibility and the care to healthy eating. Strongly tied to the territory with an oriental touch, his dishes will surprise you at every taste. The ingredients, carefully and personally selected, come together in a concert of Sardinian tastes, textures and fragrances to best describe his varied and surprising gastronomy.*

Let us take care of you. Enjoy the experience and enjoy your meal !

Patrick Recasens

Cold & Warm

Carpaccio di rana pescatrice affumicata al ciliegio, vinaigrette agli agrumi e chips di pesce 22

Cherry-wood smoked monkfish carpaccio, citrus vinaigrette and fish chips

Carpaccio de lotte fumée, vinaigrette aux agrumes et chips de poisson

Crudo di mare con fantasia di essenze 40

Raw seafood with a fantasy of essences

Fruits de mer crus et sa farandole d'essences

Ostriche Bélon n°3, estratto di molluschi e lime 6 pz 30€ - 12 pz 55€

Bélon oysters no. 3, shellfish extract and lime

Huîtres Bélon calibre 3, extrait de coquillage et citron vert

Cannelloni di zucchine, ricotta di pecora di Dorgali, tapenade e croccante di olive, salsa di pomodoro bruciato e zenzero 18

Courgette cannelloni, sheep ricotta from Dorgali, tapenade and crispy olive, grilled tomato sauce and ginger

Cannelloni de courgettes, ricotta, tapenade d'olive et sauce aux tomates grillées et gingembre

Carpaccio di filetto di Wagyu giapponese, maionese allo yogurt di capra e curcuma, chips di pane nero con aria di sedano e tartufo fresco 55

Carpaccio of Japanese Wagyu fillet, goat yogurt mayonnaise with turmeric, black bread chips,
celery foam and fresh truffle

Carpaccio de filet de wagyu (bœuf japonais) avec mayonnaise au yaourt de chèvre, curcuma, chips de pain noir, nuage de céleri et flocons de truffe fraîche de notre territoire

Caviale Sevruga 10g 57 | Sevruga caviar 10 g

Caviale di storione bianco Italiano 10g 21 | Calvisius caviar 10g

Caviale Beluga 10g 120 | Beluga caviar 10 g



Il pesce proposto nei nostri ristoranti è selvaggio o allevato con pratiche responsabili. Le specie ittiche a rischio sono bandite - Fish offered in our restaurants are wild or raised with responsible practices. Endangered fish species are banned - Le poisson proposé dans nos restaurants est sauvage ou élevé selon des pratiques responsables. Les espèces de poissons menacées sont interdites.

Fish & Meat

Tortello ripieno di gambero rosso con la sua bisque, limone e pepe di Sichuan 26

Red prawn dumpling with bisque sauce, lemon and Sichuan pepper

Ravioli aux gambas rouges avec bisque, citron et poivre du Sichuan

Pacchero al cremoso di cozze, fonduta di pecorino e menta 22

Paccheri pasta with creamy mussels, pecorino cheese fondue and mint

Pacchero aux moules crémeuses, fondue de pecorino et menthe

Risotto alle erbe, lumache di terra, aria di pomodoro e zenzero 22

Risotto with wild herbs, escargots, tomato foam and ginger

Risotto aux herbes et escargots, nuage de tomate et gingembre

Pappardelle al ragù di faraona con la sua polvere e pecorino fresco 22

Pappardelle pasta with guinea-fowl ragout, its powder and fresh pecorino cheese

Pappardelle au ragout de pintade, poudre et pecorino frais

Lorighittas saltate alla crema di asparagi, stracciatella e zeste di limone 26

Lorighittas pasta sautéed with asparagus cream, stracciatella cheese and lemon zest

Lorighittas sautées aux asperges, stracciatella et citron



Fish & Meat

Petto d'anatra laccata alle ciliegie, la sua salsa ridotta, raviolo di daikon e Ovinfort, purè di zucchine e cannellini 35

Lacquered duck breast with cherries, its reduction, daikon and Ovinfort dumpling, courgette purée and cannellini

Canard laqué à la cerise, raviolis daikon et Ovinfort, cuisson réduite, purée de courgette et cannellini

Wagyu giapponese arrostito dolcemente, millefoglie di patate e carosello di salse 60

Japanese Wagyu beef gently roasted, potato mille-feuille and carousel of sauces

Wagyu japonais, doucement rôti, millefeuille de pommes de terre et carrousel de sauces

Assaporando il Mediterraneo 38

(zuppa di pesce secondo l'umore del Mare Nostrum e dei pescatori, con essenza allo zafferano)

Savor the Mediterranean Sea (fish soup according to the mood of the sea and the anglers with saffron essence)

Savourez la Méditerranée (soupe de poisson selon l'humeur de la mer et des pêcheurs, et essence de safran)

Filetto di branzino arrosto, baby verdure del nostro orto e salsa ai sentori esotici 36

Roasted seabass fillet, baby vegetables from our garden and exotic sauce

Filet de bar rôti, petits légumes de notre potager et sauce aux saveurs exotiques.

Tavolozza del nostro orto 18

(composizione di verdure su caviale di melanzana e sfoglia di grano)

Our garden palette (vegetables on aubergine caviar and wheat leaf)

Palette du jardin (composition de légumes sur caviar d'aubergine et feuille de blé)



Selezione di formaggi 15

Cheese selection

Desserts

Finger tarte al limone meringata 9

Finger tart lemon and meringue

Tarte citron meringuée

Cheesecake al mango 9

Mango cheesecake

Cheesecake à la mangue

Fraîcheur al cioccolato 9

Chocolate Fraîcheur

Fraîcheur au chocolat

Selezione di frutta di stagione 12

Seasonal fruit selection

Sélection de fruits de saison