

### Antipasti

Antipasto di montagna	€	10,00
Antipasto di mare (secondo quantità)	€	12,00
Antipasto di prosciutto e bufala	€	10,00
Lattarini fritti *	€	11,00
Moscardini fritti *	€	11,00
Polipetti alla luciana *	€	12,00
Carpaccio di spigola #	€	15,00
Ostriche fresche (una)	€	3,50
Cappesante gratinate (una)	€	4,00
Cannolicchi gratinati	€	12,00
Cozze alla marinara	€	9,00
Tartara di tonno #	€	15,00

### Primi piatti

Culurgiones	€	10,00
Gnocchetti sardi alla campidanese	€	8,50
Gnocchetti sardi al pomodoro	€	6,50
Ravioli casarecci (ricotta spinaci agrumi)	€	8,50
Fettuccine al ragù	€	8,00
Fettuccine ai funghi porcini	€	9,50

Mezze porzioni 80% del prezzo

# Prodotto sottoposto a procedure di abbattimento a temperatura negativa secondo quanto riportato nel reg. CE1276/11

Gli alimenti con (\*) sono surgelati

Si avvisa i clienti che le nostre preparazioni gastronomiche potrebbero contenere allergeni, pertanto si invitano i consumatori allergici o con intolleranze alimentari a rivolgersi al personale. Allergeni e reg CE1169/11 si trova nell'ultima pagina.

### Primi piatti di pesce

Fregula nieddittas(cozze) e pecorino	€	10,00
Spaghetti alla bottarga di muggine	€	9,00
Tonnarelli alla carlofortina(tonno e pesto)	€	11,00
Spaghetti alle vongole veraci	€	13,00
Spaghetti allo scoglio	€	13,00
Spaghetti al cartoccio	€	14,00
Linguine all'astice	€	16,50
Maltagliati pesce spada capperi olive	€	11,00
Gnocchi vongole fiori e pomodorini	€	13,00
Fettuccine al salmone	€	9,00
Risotto alla crema di scampi	€	10,00
Risotto alla pescatora(in bianco)	€	11,00

Mezze porzioni 80% del prezzo

### Secondi di carne

Cotoletta alla milanese	€	12,00
Magro di vitella	€	12,00
Bistecca di manzo	€	15,00
Scaloppine al vino	€	13,00
Piccatine al limone	€	13,00
Straccetti con rughetta	€	15,00
Funghi porcini(stagionali)	€	18,00

Cestino di pane € 2,00

### Secondi di pesce

Pesce di Mare :	(prezzo al hg)
Pezzonìa,Rombo,Dentice,Orata,Spigol	,€ 7,00
Astice(catalana o gratinato) (prezzo al hg)	€ 9,00
Orata o Spigola alla griglia	€ 13,00
Orata o Spigola al forno con patate	€ 15,00
Grigliata mista di pesce	€ 16,00
Fritto di calamari e gamberi *	€ 16,00
Frittura di paranza	€ 16,00
Frittura mista di pesce *	€ 17,00
Trancia di pesce spada	€ 15,00
Trancia di tonno	€ 15,00
Gamberoni freschi	€ 24,00
Mazzancolle fresche	€ 24,00
Scampi freschi	€ 24,00

Mezze porzioni 80% del prezzo

Gli alimenti con l'asterisco (\*) sono surgelati

### Contorni

Insalata mista	€ 3,50
Cicoria ripassata o all'agro	€ 4,00
Broccoletti ripassati o all'agro	€ 4,00
Patate fritte *	€ 4,00
Carciofo alla romana (stagionali)	€ 4,00
Pinzimonio	€ 4,00

### Formaggi

Formaggio arrosto(pecorino sardo )	€ 7,50
Formaggio arrosto con miele	€ 8,50
Mozzarella di bufala	€ 8,50
Caprese con mozzarella di bufala	€ 9,00

### Fritti Pizzeria

Crocchette di patate *	€ 0,80
Supplì	€ 1,70
Fiore *	€ 1,50
Filetto di baccalà *	€ 3,50
Olive ascolane *(6 pezzi)	€ 3,50
Fritto misto (1 supplì, 1 fiore *,2crocchetta *,2 olive *)	€ 6,50

Gli alimenti con l'asterisco (\*) sono surgelati

### Bruschette

Bruschetta semplice	€ 1,00
Bruschetta al pomodoro	€ 2,00
Bruschetta alle olive	€ 2,50
Bruschetta ai carciofi	€ 2,50
Bruschetta pizzicosa	€ 2,50
Bruschetta crema sarda(formaggio)	€ 2,50
Bruschetta al prosciutto	€ 3,00
Bruschetta mista	€ 3,00
Bruschetta salmone	€ 3,50

### Calzoni

Calzone al prosciutto	€ 7,00
Calzone con salsiccia	€ 6,50
Calzone al prosciutto e funghi	€ 7,50
Calzone salsiccia e funghi	€ 7,00

### Pizze

Marinara	€ 5,00
Margherita	€ 6,00
Napoli	€ 7,00
Funghi	€ 6,50
Prosciutto	€ 7,50
Prosciutto e funghi	€ 8,00
Salsiccia	€ 7,00
Diavola	€ 7,00
Frutti di mare	€ 11,00
Capricciosa	€ 9,00
Quattro stagioni	€ 8,50
Wurstel	€ 7,00
Wurstel e patate fritte *	€ 8,00
Tonno e cipolla	€ 7,00
Margherita con bufala	€ 8,00

### Pizze bianche

Provola e speck	€ 8,00
Pomodorini e rughetta	€ 7,00
Gorgonzola	€ 7,00
Quattro formaggi	€ 7,50

Vegetariana	€ 7,00
Cicoria/Broccoletti e salsiccia	€ 8,00
Boscaiola	€ 8,00
Fiori di zucca con alici	€ 7,50
Fiori di zucca e bottarga	€ 9,00
Salmone	€ 9,50
Salmone e rucola	€ 10,00
Bufala e pomodorini	€ 8,50
Bufala e speck	€ 9,00
Bresaola rucola e grana	€ 10,00
Funghi porcini (stagionale)	€ 11,00
Pizza a stella	€ 10,00
Pizza sole luna	€ 10,00

### Focacce

Focaccia	€ 2,50
Focaccia al prosciutto	€ 8,00
Focaccia bufala,pomodorini,rucola	€ 9,00
Focaccia bresaola rughetta e grana	€ 9,00

### Crostini

Crostino ai Funghi	€ 6,00
Crostino al prosciutto	€ 7,50
Crostino prosciutto e funghi	€ 8,00
Crostino alle alici	€ 7,00
Crostino al salmone	€ 8,50
Crostino misto (4 gusti )	€ 8,50

### Frutta

Ananas	€ 4,00
Ananas con gelato	€ 5,00
Fragole	€ 4,00
Fragole con panna	€ 4,50
Fragole con gelato	€ 5,00
Frutti di bosco	€ 5,00
Frutti di bosco con gelato	€ 6,00

### Dessert

Seadas	€ 6,00
Tiramisù	€ 4,50
Crème caramel	€ 4,00
Crema catalana	€ 4,00
Panna cotta	€ 4,50
Panna cotta con frutti di bosco	€ 5,00
Mousse al cioccolato	€ 4,50
Dolcetti sardi ( 6 per porzione)	€ 5,50
Tartufo	€ 6,00
Tartufo affogato al caffè	€ 6,50
Coppa all'amarena	€ 6,00
Coppa al cioccolato	€ 6,00
Sorbetto al limone	€ 4,50
Sorbetto al cocco	€ 5,00
Semifreddo al pistacchio	€ 5,00
Semifreddo al torroncino	€ 4,50
Coppa Lady/Elvis/Twitty	€ 6,00

### Bevande

Acqua minerale	0.50 litro	€ 1,50
Acqua minerale	0,75litro	€ 2,50
Coca cola	1 litro	€ 4,50
Coca cola	330ml	€ 2,50
Aranciata	330ml	€ 2,50
Sprite	330ml	€ 2,50
Birra alla spina Ichnusa non filtrata	20cl	€ 3.50
Birra alla spina Ichnusa non filtrata	40cl	€ 5,00
Birra Peroni bottiglia	66cl	€ 4,50
Birra Peroni bottiglia	33cl	€ 2,50
Birra Ichnusa non filtrata	50cl	€ 4,50
Birra Ichnusa bottiglia	66cl	€ 5,00
Birra Ichnusa bottiglia	33 cl	€ 3,00

### Bar

Caffè	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,70
Tea	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Liquori nazionali	€ 3,00
Whisky	€ 4,50
Grappa barrique	€ 4,00

### Vini Sardi

Giogantinu vermentino	€ 16,00
Giogantinu superiore (vermentino)	€ 18,00
Vermentino In cantos	€ 14,00
Nuragus In cantos	€ 14,00
Vermentino frizzante	€ 16,00
Costa Molino (vermentino)	€ 21,00
Funtanaliras (vermentino)	€ 24,00
Is Argiolas (vermentino)	€ 25,00
Iselis (nasco di Cagliari)	€ 29,00
Giogantinu 37,5 cl (vermentino)	€ 8,50
Nastarrè (vino rosso)	€ 14,50
Le Bombarde(cannonau)	€ 16,00
Costera (cannonau)	€ 21,00
Buio (carignano del Sulcis)	€ 28,50

### Vini bianchi

Pecorino	€ 15,00
Falanghina	€ 13,50
Muller Thurgau	€ 15,00
Geuwrztraminer	€ 21,00

### Vini rossi

Nero d'avola (Sicilia)	€ 14,50
Chianti ( Toscana )	€ 14,50
Primitivo (Puglia )	€ 14,50
Morellino di Scansano ( Toscana)	€ 17,00

### Vino della casa

Bianco dei castelli romani 1lt	€ 7,00
Bianco dei castelli romani ½ lt	€ 4,00
Bianco dei castelli romani ¼ lt	€ 2,00
Rosso dei castelli romani 1lt	€ 8,00
Rosso dei castelli romani ½ lt	€ 4,50
Rosso dei castelli romani ¼ lt	€ 2,50

### Spumanti

Spumante dolce	€ 14,00
Prosecco	€ 17,00
Prosecco Mionetto	€ 21,00
Berlucchi	€ 28,00
Ferrari	€ 30,00
Champagne	€ 85,00

## **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato ; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.