



Restaurants

Ristorante - Pizzeria

ANTIPASTI DI MARE

SEAFOOD APPETIZERS

Tartare di Tonno* e Avocado (4 - 6) Tuna* Tartare and Avocado	€ 18
Tartare di Gambero Rosso* con Lime e Burrata (2 - 7 - 10) Red Shrimp* Tartare with Lime and Burrata	€ 18
Pescatrice* alla Catalana (4 - 10) Catalan-Style Monkfish* with Cherry Tomatoes and Red Onion	€ 15
Salmone Marinato agli Agrumi (4 - 10) Citrus Marinated Salmon	€ 15
Polpo* con Pomodorini e Olive Taggiasche (10 - 14) Octopus* with Cherry Tomatoes and Taggiasca Olives	€ 18
Antipasti Misti di Mare* (4 Assaggi) (2 - 4 - 10 - 14) Mixed Seafood Starters*	€ 20
Crudi di Mare* (2 - 4 - 14) Raw Seafood*	€ 26
Moscardini* alla Diavola con Crostini (14) Deviled Moscardini* with Crostini	€ 16
Polpo* Croccante su Crema di Patate (14) Crispy Octopus on Potato Cream	€ 18
Roll di Pescatrice con Cuore di Gambero avvolto con Pancetta e Riduzione di Vermentino (4 - 10 - 14) Monkfish Roll with Shrimp Heart Wrapped in Pancetta and Vermentino Reduction	€ 17
Zuppetta di Cozze con Crostini di Pane (14) Mussel Soup with Croutons	€ 14
Cozze alla Marinara (14) Mussels Marinara	€ 14



ANTIPASTI DI TERRA

LAND APPETIZERS

Selezione di Salumi e Formaggi Sardi (7) Selection of Sardinian Cured Meats and Cheeses	€ 17
Burrata con Prosciutto Crudo e Pomodori (7) Burrata with Raw Ham and Tomatoes	€ 14
Caprese con Mozzarella di Bufala (7) Caprese (Tomato, Buffalo Mozzarella and Basil)	€ 12
Carpaccio di Manzo con Rucola e Grana (10) Beef Carpaccio with Rocket and Parmesan	€ 16

PRIMI PIATTI DI MARE

SEAFOOD FIRST COURSES

Spaghetti con Vongole e Bottarga (1 - 14) Spaghetti with Clams and Bottarga	€ 20
Linguine allo Scoglio (1 - 2 - 14) Linguine with Seafood	€ 21
Fregola con Frutti di Mare (1 - 2 - 4 - 14) Fregola with Seafood	€ 21
Spaghetti con Gamberi, Avocado, Panna, Pomodorini, e Curry (1 - 14) Tagliolini Mussels, Clams, Cherry Tomatoes and Bottarga	€ 18
Linguine con Tartare di Gambero Rosso*, Lime e Burrata (1 - 2 - 7) Linguine with Red Shrimp* Tartare, Lime and Burrata	€ 22
Pacchero con Pesce Spada*, Vongole, Timo e Pomodorini Pachino (1 - 4 - 14) Pacchero with Swordfish*, Clams, Thyme and Pachino Cherry Tomatoes	€ 19
Pennette Panna e Salmone (1 - 4 - 7) Penne with Cream and Salmon	€ 15



PRIMI PIATTI DI TERRA

LAND FIRST COURSES

Gnocchetti alla Sarda (1) Sardinian Gnocchetti with Sausage and Tomato sauce	€ 15
Pennette con Pesto e Burrata (1 - 7 - 8) Penne with Pesto and Burrata	€ 15
Culurgiones al Pomodoro (Pasta Tipica Sarda ripiena di Patate, Menta e Pecorino) (1 - 7) Culurgiones with Tomato (Typical Sardinian Pasta filled with Potatoes, Mint and Pecorino)	€ 15

SECONDI PIATTI DI MARE

SEAFOOD MAIN COURSES

Tataki di Tonno* (4 - 6 - 11) Tuna* Tataki	€ 19
Tagliata di Tonno* con Rucola e Pomodorini (4 - 6) Sliced Tuna* with Rocket and Cherry Tomatoes	€ 20
Filetto di Branzino* in Crosta di Patate (4) Sea Bass Fillet* in Potato Crust	€ 17
Fritto di Calamari* e Zucchine (1 - 14) Fried Calamari and Courgettes	€ 19
Calamari* alla Griglia (14) Grilled Squid*	€ 19
Fritto Misto di Mare* (1 - 2 - 4 - 6 - 12 - 14) Mixed Seafood Fries	€ 22
Pescato del Giorno (4) Catch of the Day	(hg) € 8
Grigliata Mista di Pesce* (Gamberi, Scampi, Calamari, Filetto di Pesce) (2 - 4 - 14) Mixed Grilled Fish* (Prawns, Scampi, Calamari, Fish Fillet)	€ 26

Coperto / Service per Person € 3

*Per garantire la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati sono congelati all'origine dal produttore o sono stati sottoposti ad abbattimento e conservazione negativa, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04

*The courses made by could be frozen

SECONDI PIATTI DI TERRA

LAND MAIN COURSES

Tagliata di Manzo con Rucola and Grana Sliced Beef with Rocket and Grana Cheese	€ 20
Costata di Manzo (300/400 gr) Beef Rib (300/400 gr)	€ 19
Cotoletta con Patatine Fritte e Insalata Pork Cutlet with French Fries and Salad	€ 16

CONTORNI

SIDE DISHES

Patatine Fritte* French Fries*	€ 5
Patate al Forno Roasted Potatoes	€ 5
Insalata Mista Mixed Salad	€ 5
Insalata Verde Green Salad	€ 5
Verdure Grigliate Grilled Vegetables	€ 7



PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS

- MARINARA** (Salsa di Pomodoro, Aglio, Prezzemolo) (1 - 7) € 5
(Tomato Sauce, Garlic, Parsley)
- MARGHERITA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella) (1 - 7) € 6
(Tomato Sauce, Mozzarella)
- PATATINE** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte) (1 - 7) € 8
(Tomato Sauce, Mozzarella, French Fries)
- VENEZIANA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi) (1 - 7) € 9
(Tomato Sauce, Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms)
- CAPRICCIOSA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Olive) (1 - 7) € 9
(Tomato Sauce, Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms, Olives)
- SARDA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Cipolle, Olive) (1 - 7) € 9
(Tomato Sauce, Mozzarella, Sausage, Onions, Olives)
- TEDESCA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Patatine fritte, Wurstel) (1 - 7) € 9
(Tomato Sauce, Mozzarella, French Fries, Wurstel)
- QUATTRO STAGIONI** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Olive, Carciofini) (1 - 4 - 7) € 11
(Tomato Sauce, Mozzarella, Cooked Ham, Mushrooms, Olives, Artichokes)
- QUATTRO FORMAGGI** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Formaggi Misti) (1 - 7) € 11
(Tomato Sauce, Mozzarella, Mixed Cheeses)
- ORTOLANA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Verdure Miste) (1 - 7) € 11
(Tomato Sauce, Mozzarella, Mixed Vegetables)
- PRIMAVERA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini, Basilico) (1 - 7) € 9
(Tomato Sauce, Mozzarella, Cherry Tomatoes, Basil)
- CALZONE** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto) (1 - 7) € 9
(Tomato Sauce, Mozzarella, Cooked Ham)
- COMPLETA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Olive, Carciofini, Salsiccia, Capperi, Acciughe) (1 - 3 - 7) € 14
(Tomato Sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Olives, Artichokes, Sausage, Capers, Anchovies)
- RADICCHIO GORGONZOLA E SPECK** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio e Speck) (1 - 7) € 12
(Tomato Sauce, Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio and Speck)

- NAPOLI** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Capperi e Acciughe) (1 - 4 - 7) € 9
(Tomato Sauce, Mozzarella, Capers and Anchovies)
- NOSTROMO** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla) € 8
(1 - 4 - 7)
(Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna, Onion)
- PANNA E SALMONE** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Panna, Salmone) (1 - 4 - 7) € 12
(Tomato Sauce, Mozzarella, Cream and Salmon)
- FRUTTI DI MARE** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Frutti di Mare) (1 - 2 - 7 - 14) € 17
(Tomato Sauce, Mozzarella, Seafood)
- GAMBERI E ZUCCHINE** (S.Pomodoro, Mozz., Gamberi, Zucchine) (1 - 2 - 7) € 12
(Tomato sauce, Mozzarella, Shrimp and Zucchini)

LE NOSTRE PIZZE

OUR PIZZAS

- DELLA CASA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Cipolle, Aglio, Prezzemolo, Olio Piccante) (1 - 7) € 9
(Tomato Sauce, Mozzarella, Mushrooms, Onions, Garlic, Parsley, Spicy Oil)
- CAMPAGNOLA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Patate al Forno, Pancetta) (1 - 7) € 10
(Tomato Sauce, Mozzarella, Baked Potatoes, Bacon)
- TRICOLORE** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Rucola, Grana, Pomodorini) (1 - 7) € 14
(Tomato Sauce, Mozzarella, Raw Ham, Rocket, Parmesan, Cherry Tomatoes)
- DIAVOLA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Piccante, Mandorle, Olio allo Zenzero) (1 - 7 - 8) € 10
(Tomato Sauce, Mozzarella, Spicy Sausage, Almonds, Ginger Oil)
- PARMIGIANA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Parmigiana di Melanzane) (1 - 7) € 11
(Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant Parmigiana)
- BARBAGIA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Fresca, Cipolle, Pecorino) (1 - 4 - 14) € 11
(Tomato Sauce, Mozzarella, Fresh Sausage, Onions, Pecorino)
- CARBONARA** (Mozzarella, Uovo, Pancetta e Pepe Nero) (1 - 3 - 7) € 12
(Mozzarella, Egg, Bacon and Black Pepper)
- CRUDO E BURRATA** (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo e Burrata) (1 - 7) € 15
(Tomato Sauce, Mozzarella, Raw Ham and Burrata)
- GENOVESE** (Mozzarella, Pesto, Pomodorini, Grana) (1 - 7) € 12
(Mozzarella, Pesto, Cherry Tomatoes, Grana)

PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS

PERLA NERA (Salsa di Pomodoro al Nero di Seppia, Gamberi, Burrata Granella di Pistacchio) (1 - 2 - 7 - 8) € 17
(**Cuttlefish Ink Tomato Sauce, Shrimp, Burrata, Pistachio Crumble**)

IMPERIALE (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Pesce Spada Affumicato, Rucola, Pomodorini e Glassa al Balsamico) (1 - 4 - 7) € 16
(**Tomato Sauce, Mozzarella, Smoked Swordfish, Rocket, Cherry Tomatoes and Balsamic Glaze**)

MISTRAL (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Carpaccio di Tonno Affumicato, Olive Taggiasche, Burrata, Pomodorini e condita con Olio e Limone) (1 - 2 - 7 - 8) € 17
(**Tomato Sauce, Mozzarella, Smoked Tuna Carpaccio, Taggiasca Olives, Burrata, Cherry Tomatoes, and Dressed with Olive Oil and Lemon**)

SARDA SPECIAL (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Mazza Frissa Salsiccia Fresca, Carasau Fritto) (1 - 3 - 7) € 14
(**Tomato Sauce, Mozzarella, "Mazza Frissa", Fresh Sausage, Fried Carasau**)

POLPETTE (Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Polpette di Carne, Patate al Forno, Grana, Olio Condito con Aglio e Prezzemolo) (1 - 3 - 7) € 15
(**Tomato Sauce, Mozzarella, Meatballs, Baked Potatoes, Grana Padano, Olive Oil Seasoned with Garlic and Parsley**)

DESSERT

Seadas (1 - 7) € 7
Typical Sardinian Dessert



Dolce della Casa € 6
Sweet of Home

BEVANDE

DRINKS

Acqua Naturale o Frizzante Natural or Sparkling Water	€ 3
Vino Bianco o Rosso della Casa 1 L House White or Red Wine 1 L	€ 12
Bibite 33 cl (Coca Cola, Fanta, Sprite, Limonata)	€ 3,5
Thè Freddo (Pesca, Limone)	€ 3,5
Succhi di Frutta Fruit Juice	€ 3
Birra alla Spina 20 cl Draft Beer 20 cl	€ 3
Birra alla Spina 40 cl Draft Beer 40 cl	€ 4
Birra Heineken 33 cl	€ 4
Birra Beck's 33 cl	€ 4
Birra Ichnusa 33 cl	€ 4
Birra Franziskaner 33 cl	€ 5
Caffè Coffee	€ 2
Caffè Corretto Coffee with Alcohol	€ 2,5
Caffè Decaffeinato Decaffeinated Coffee	€ 2,5
Caffè d'Orzo Barley Coffee	€ 2,5
Cappuccino	€ 2,5
Digestivi (Mirto, Limoncello, Filuferru)	€ 3
Amari	€ 4

Lista allergeni - Allergen list

	Allergene	Descrizione
1	 Glutine Gluten	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati. Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives.
2	 Crostacei e derivati Crustaceans and derivatives	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili. Both marine and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs, and the like.
3	 Uova e derivati Eggs and derivatives	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc... All products containing eggs, even a small amount. Among the most common: mayonnaise, omelettes, emulsifiers, egg pasta, biscuits and cakes, ice cream and creams, etc.
4	 Pesce e derivati Fish and derivatives	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali. Including derivatives, that is, all those food products that contain fish, even if in small percentages.
5	 Arachidi e derivati Peanuts and derivatives	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi. Packaged snacks, creams and dressings in which it is present even in small doses.
6	 Soia e derivati Soy and derivatives	Latte, tofu, spaghetti ecc... Milk, tofu, spaghetti, etc.
7	 Latte e derivati Milk and derivatives	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte. Yogurt, cookies and cakes, ice cream and various creams. Any product that uses milk.
8	 Frutta a guscio e derivati Nuts and derivatives	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi. All products including: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil and Queensland nuts, and pistachios.
9	 Sedano e derivati Celery and derivatives	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali. Available in pieces but also in soups, sauces, and vegetable concentrates.
10	 Senape e derivati Mustard and derivatives	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati. Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives.
11	 Sesamo e derivati Sesame and derivatives	Si può trovare nelle salse e condimenti, specie nella mostarda. It can be found in sauces and condiments, especially in mustard.
12	 Anidride solforosa e solfiti Sulfur dioxide and sulphites	Usati come conservanti in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta. Used as preservatives in: canned fish products, pickled, oil-preserved, and brined foods, jams, vinegar, dried mushrooms, and in soft drinks and fruit juices.
13	 Lupino e derivati Lupine and derivatives	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine. Now present in many vegan foods, in the form of roasts, salami, flours, and similar products, which are based on this protein-rich legume.
14	 Molluschi e derivati Molluscs and derivatives	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patell, tartufo di mare, tellina e vongola ecc... Scallop, razor clam, scallops, heart, date shell, fasolaro (bean), garagolo (garagolo), snail, mussel, murex (murex), oyster, patell (patella), sea truffle, cockle, and clam, etc.

VINI BIANCHI WHITE WINES

Branu 75 cl Vermentino di Gallura D.O.C.G.	€ 23
Karmis 75 cl Isola dei Nuraghi I.G.T.	€ 23
Pariglia 37,5 cl Vermentino di Sardegna D.O.C.	€ 12
Funtanaliras 75 cl Vermentino di Gallura D.O.C.	€ 24
Balari 75 cl Vermentino Frizzante	€ 20
Lintori 75 cl Vermentino di Sardegna D.O.C.	€ 25
Cala Austina 75 cl Vermentino di Sardegna D.O.C.	€ 22

VINI ROSSI RED WINES

Sartiglia 37,5 cl Cannonau di Sardegna D.O.C.	€ 12
Indolente 75 cl Cannonau di Sardegna D.O.C.	€ 25
Herculis 75 cl Isola dei Nuraghi I.G.T.	€ 30
Grotta Rossa 75 cl Carignano del Sulcis D.O.C.	€ 19
Grotta Rossa 37,5 cl Carignano del Sulcis D.O.C.	€ 15
Is Solinas 75 cl Carignano del Sulcis D.O.C.	€ 28
Jagga Ruia 75 cl Cannonau di Sardegna D.O.C.	€ 22

VINI ROSÈ E SPUMANTI ROSE WINES AND SPARKLING WINES

Nina Rosè 75 cl Isola dei Nuraghi I.G.T. Rosato	€ 18
Birbante Brut 75 cl Spumante Vermentino di Sardegna D.O.C.	€ 23
Birbante Brut Rosè 75 cl Spumante Brut Rosato	€ 23