

Bibite • Drinks

Acqua Smeraldina nat. | *Natural Water* (0.75)

Acqua Smeraldina gas. | *Sparkling water* (0.75)

Lattine | *canned drinks*

Birra Ichnusa | *Sardinian beer*

Birra Ichnusa non filtrata | *Unfiltered beer*

Grappe e digestivi | *Grappa and digestives*

Vini • Wines

Vini Rossi • Red Wines

Iselis

Argiolas Cardanera

Costera (Argiolas)

Korem (Bovale di Argiolas)

Vini Rosati • Rosé Wines

Serra Lori

Dolia (Rosato di Cannonau)

Bollicine • Sparkling Wines

Balari

Tagliamare Brut

Vini Bianchi • White Wines

Costamolino

Selegas

Funtanaliras Oro

Is Argiolas

Merì

Ruinas

Iselis

Karagnani

S'Incontru

Mezze Bottiglie • Half Bottles

Costamolino

Serra Lori

Is Argiolas

Funtanaliras Oro

Vini al calice • Wines by the glass

Vini Bianchi e Rossi

Birra alla Spina • Draft Beer

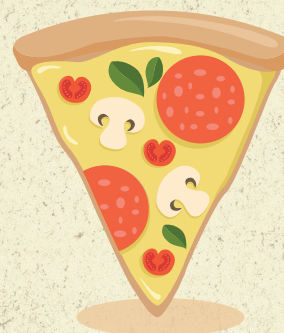
0,20 cl

|

0,40 cl

Menù *Ristorante e Pizzeria*

DOMUS DE MARE
PORTO S. PAOLO



Via Pietro Nenni, 07020 Porto San Paolo
+ 39 0789 1780952 | +39 393 8711981

Antipasti • Appetizers

Sauté di cozze (marinara, guazzetto, pepata)
Sautéed mussels (marinara, stew, peppered)

Insalata di polpo e patate
Octopus and potato salad

Insalata di mare (tiepida)
Seafood salad (warm)

Gambero alla Catalana
Catalan-style shrimp

Carpaccio di tonno
Tuna carpaccio

- Su prenotazione degustazione di crudi
- *Raw fish tasting available upon reservation*

Degustazione di Crudi Raw Food Tasting

Ostriche | *Oysters*

Gambero rosso | *Red shrimp*

Scampo | *langoustine*

Tartare

Secondi di Mare Seafood Second Courses

Pescato del giorno alla griglia
Grilled catch of the day

Grigliata mista
(Filetto, 1 scampo, 1 gamberone, calamaro, polpo, seppiolina)
Mixed grill (Fillet, 1 scampi, 1 prawn, squid, octopus, cuttlefish)

Fritto misto di Paranza
Mixed fried fish from Paranza

Calamari Fritti
Fried Calamari

Secondi di Terra Second courses of land

Cotoletta e Patatine | *Cutlet and Chips*

Hamburger e Patatine | *Hamburger and Chips*

Contorni • Side dishes

Patate fritte | *French fries*

Insalata mista | *Mixed salad*

Le Nostre Pizze Our Pizzas

Margherita

Napoli

Diavola

Prosciutto Cotto | *Cooked Ham*

Capricciosa

Würstel e Patatine | *Sausages and Chips*

4 stagioni

Bufala | *buffalo mozzarella*

Focacce Focaccia bread

Panuzzo con prosciutto crudo e mozzarella
Panuzzo with raw ham and mozzarella

Dessert

Sorbetto al limone | *Lemon sorbet*

Seadas al miele
typical Sardinian dessert: fried dough, filled with cheese and covered in honey

I nostri prodotti possono contenere | *Our products may contain*

 Glutine / gluten	 Frutta a guscio / shell fruit
 Crostacei / shellfish	 Sedano / celery
 Uova / eggs	 Senape / mustard
 Pesce / fish	 Sesamo / sesame
 Arachidi / peanuts	 Solfiti / sulfites
 Soia / soy	 Lupini / lupines
 Latte / milk	 Molluschi / molluscs

* in mancanza di prodotto fresco,
potrebbe essere utilizzato prodotto congelato all'origine
** in the absence of fresh product, product frozen at origin could be used*