

ANTIPASTI

COZZE ALLA MARINARA

Cozze del Golfo di Olbia marinate aglio e prezzemolo

Euro 18.00

Allergeni rif. Tabella 4-14

ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE

*Cozze e vongole del Golfo di Olbia con pomodoro fresco, aglio, prezzemolo e
crostini di pane casareccio*

Euro 22.00

Allergeni rif. Tabella 1 - 4 - 14

COZZE GRATINATE

*Cozze del golfo di Olbia gratinate al forno con panatura aromatizzata
con erbe spontanee*

Euro 18.00

Allergeni rif. Tabella 2-4-7-14

TAGLIATELLE DI SEPIE, CROSTACEI E MOLLUSCHI DEL GOLFO DI OLBIA

Insalata ai frutti di mare del Golfo con gambero, seppia, calamari e cozze

Euro 21.00

Allergeni rif. Tabella 1-4-14**

INSALATA DI POLPO DI SCOGLIO CON PATATE

Polpo, aglio , prezzemolo e patate lesse

Euro 22.00

Allergeni rif. Tabella 4-14**

POLPO NATURE

Polpo alla griglia laccato in salsa teriaky e patate di montagna

Euro 22.00

Allergeni rif. Tabella 4-14**

QUADRO DI RICOTTA MUSTIA DEL PASTORE (affumicata)

*Tocchetti di ricotta, crumble di pane carasau tostato,
bottarga di muggine e olio crudo*

Euro 18.00

Allergeni rif. Tabella 1-4-7

PARMIGIANA DI PESCATO DEL GIORNO

*Melanzana frita, filetto di pesce del giorno, mozzarella, origano, pomodoro fresco,
basilico e crema di formaggio*

Euro 20.00

Allergeni rif. Tabella 4-7-1

CARPACCIO DI PESCE SPADA

Spada marinato al pepe rosa, vinagre di agrumi, misticanza di stagione e pomodorini

Euro 18.00

Allergeni rif. Tabella -4-9

CRUDO DI MARE

*Composizione con gamberi, scampi, ostriche e tartare del giorno in base alla
disponibilita' di pescato del giorno*

Plateaux con 4 gamberi rossi, 2 scampi, 3 ostriche e 1 tartare del giorno

Euro 40.00

Allergeni rif. Tabella 2-4-14

FAGOTTINO DI PANE CARASAU

*Pane carasau grigliato con pecorino fresco, la sua fonduta
accompagnato dalla confettura della casa*

Euro 15.00

Allergeni rif. Tabella 1-7**

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO

*Piccola degustazione di salumi e formaggi del territorio
accompagnati con composta della casa*

Euro 22.00

Allergeni rif. tabella 7

PRIMI PIATTI

CARBONARA DI MARE

*Pasta fresca della casa, frutti di mare del giorno, pesce spada affumicato,
uovo, formaggio e pepe nero*

Euro 23.00

Allergeni rif. Tabella 1-2-3-4-7-14**

CALAMARATA AI FRUTTI DI MARE DEL GOLFO DI OLBIA

*Pasta fresca di grano sardo con gamberi rossi,
scampi, arselle, cozze, pomodoro fresco e basilico*

Euro 23.00

allergeni rif. Tabella 1-2-4-14**

LINGUINE VONGOLE E BOTTARGA

Linguine di grano sardo con vongole e bottarga di muggine

Euro 21.00

allergeni rif. Tabella 1-3-4-14

LINGUINE AGLIO NERO E SEPIE DEL GOLFO DI OLBIA

Linguine di grano sardo con crema di aglio nero fermentato e dadolata di seppia scottata

Euro 21.00

allergeni rif. Tabella 1-4-14

FREGULA AL PROFUMO DI MARE

*Pasta tipica sarda con vongole e pomodorini
Min. 2 persone*

Euro 21.00

allergeni rif. Tabella 1-2-4-14

LINGUINE ALL'ARAGOSTA

*Linguine di grano sardo all'Aragosta
Min. 2 persone*

Euro 220 al kg

allergeni rif. Tabella 1-2-4

IL TAGLIOLINO "SOS AMMENTOS"

Pasta fresca della casa mantecata nella forma di Grananglona con bottarga di muggine

Min. 2 pers.

Euro25.00

allergenirif.tabella1-4-7-3

CULURGIONES

Pasta tipica dell'Ogliastra con salsa di pomodoro di campo e Grananglona

Euro15.00

allergeni rif. tabella1-7**

MALLOREDDUS

Gnocchi tipici sardi con salsiccia fresca di maiale sardo e Grananglona

Euro13.00

allergeni rif. Tabella 1-7

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO AL FORNO

Pesce fresco di giornata (secondo diponibilità del giorno)

Euro 8 all'etto

allergeni rif. Tabella 4

GRIGLIATA MISTA DI CROSTACEI

Selezione di gamberi rossi e scampi del mare di Sardegna

Composizione 4 gamberi e 2 scampi *Euro25.00*

Solo gamberi (8 gamberi) *Euro25.00*

Solo Scampi (4 scampi) *Euro25.00*

allergeni rif. Tabella 2-4-14**

FRITTURA DI CALAMARO

Calamario panato in semola sarda

Euro 21.00

allergeni rif. Tabella 1-4-14**

TONNO ROSSO IN CROSTA DI SESAMO

Tonno Rosso del mediterraneo scottato con misticanza di stagione

Euro23.00

allergeni rif. Tabella 4**

FILETTO DI PESCE DEL GIORNO IN CARTA FATA

Filetto di pesce del giorno al cartoccio con pomodorini, patate,

basilico e aromi mediterranei

Euro22.00

allergeni rif. Tabella 4**

CALAMARO RIPIENO GRATINATO

Calamario leggermente grigliato, ripieno di pomodorini freschi al basilico

e panatura aromatica

Euro22.00

allergeni rif. Tabella 1-4-7-14**

TAGLIATA DI VITELLO

Taglio di carne del territorio di circa 300g con rucola selvatica

e scaglie di Grananglona

Euro23.00

allergeni rif. Tabella 7

MAIALETTO DELLA TRADIZIONE SARDA

Maialino da latte del peso di circa 7kg arrostito secondo tradizione sarda

*con contorno di patate al forno **(SOLO SU PRENOTAZIONE)***

Minimo 6 persone (mezzo maialetto)

Euro 150.00

Contorni

Patate al forno *Euro6.00*

Patate fritte *Euro5.00*

Allergeni rif.tabella1*

Verdure alla griglia *Euro6.00*

Insalata mista *Euro5.00*

LE NOSTRE PIZZE

FOCACCIA OLIO E SALE

Euro4.00

allergeni rif. Tabella 1

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico

Euro8.50

allergeni rif. Tabella 1-7

AMERICANA

Pomodoro, mozzarella fior di latte patatine fritte e wurstel

Euro10.50

allergeni rif. Tabella 1--7**

VEGETARIANA

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, basilico e olive

Euro11.00

allergeni rif. Tabella 1-7

4 FORMAGGI

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, pecorino erborinato, peretta, Grananglona e basilico

Euro12.00

allergeni rif. Tabella 1-7

COTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon e basilico

Euro10.50

allergeni rif. Tabella 1-7

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere e basilico

Euro12.00

allergeni rif. Tabella 1-7

4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere, carciofi e basilico

Euro11.50

allergeni rif. Tabella 1-7

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe del Cantardico, olive nere, origano e basilico

Euro11.50

allergeni rif. Tabella 1-4-7

PESTO

Mozzarella fior di latte, burrata, Grananglona, rucola, pesto, pomodorini e basilico

Euro16.50

allergeni rif. Tabella 1-7

SFIZIOSA

Mozzarella fior di latte, spada affumicato, pomodorino datterino, stracciatella e basilico

Euro18.50

allergeni rif. Tabella 1-4-7

MARINARA

Pomodoro, datterino olio e sale, olio all'aglio, origano e basilico

Euro8.50

allergeni rif. Tabella 1

MEDITERRANEA

Pomodoro, vellutata di gamberi, pesto, stracciatella e pomodorini

Euro18.00

allergeni rif. Tabella 1-2-4-7

PIZZA DELLO CHEF

Pomodoro, pomodorini, burrata, carpaccio di tonno e basilico

Euro18.00

allergeni rif. Tabella 1-2-4-7

GUSTOSA

Mozzarella fior di latte mortadella di pecora al mirto, basilico, granella di pistacchio e burrata

Euro18.00

allergeni rif. Tabella 1-5-7

PROVOLA E PEPE

Pomodoro, provola, pepe e basilico

Euro15.00

allergeni rif. Tabella 1-7

GIGI

Mozzarella, Porchetta, cipolla, stracciatella e basilico

Euro16.50

allergeni rif. Tabella 1-7

NULVESA

Mozzarella fior di latte, purpuzza, Grananglona cipolla caramellata, antunna e basilico

Euro16.50

allergeni rif. Tabella 1-7

AMORE MIO

*Pomodoro, Mozzarella fior di latte, troncetti di melanzane, salame piccante,
burrata, Grananglona e basilico*

Euro18.50

allergeni rif. Tabella 1-7

CALZONE CLASSICO

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon e basilico

Euro11.50

allergeni rif. Tabella 1-7

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala a crudo, datterino

Euro11.00

allergeni rif. Tabella 1-7

CRUDO E RUCOLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, prosciutto crudo, pomodorini e scaglie di Grananglona

Euro 13.00

allergeni rif. Tabella 1-7

BIRRE

HEINEKEN	4€
ICHNUSA	4€
ICHNUSA NON FILTRATA	4€
ICHUNUSA RADLER	4€
KOZEL 0.25	3.5€
KOZEL 0.50	7€
MORETTI IPA 0.5	8€
MORETTI IPA 0.25	4€

BIBITE

ACQUA NAT 0.75	3€
ACQUA GAS 0.75	3€
ACQUA NAT 0.5	1.5€
ACQUA GAS 0.5	1.5€
SOFT DRINKS	3.5€

APERITIVI

APEROL SPRITZ	8€
CAMPARI SPRITZ	8€
HUGO SPRITZ	8€
NEGRONI	12€
CAMPARI SODA	4€
APEROL SODA	3€
CRODINO	3€
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	3€

LONGDRINKEDISTILLATI

GIN TONIC	8€
BOMBAY TONIC	10€
HENDRICKS TONIC	15€
VODKA TONIC	8€
VODKA LEMON	8€
CUBA LIBRE	8€
DON PAPA	9€
HAVANA 3	5€
HAVANA 7	7€
JOSE'CUERVO SHOT	5€

I NOSTRI VINI

VINI BIANCHI

<i>CALICE DI BIANCO (vermentino)</i>	<i>4€</i>
<i>SOLO TREDICI (Vermentino di Sardegna DOCG)</i>	<i>28€</i>
<i>SPÉRA (Vermentino di Gallura)</i>	<i>30€</i>
<i>RUINAS (Vermentino di Sardegna)</i>	<i>35€</i>
<i>BALARI (vermentino di Gallura frizzante)</i>	<i>25€</i>
<i>NEPHILIM (vermentino di Sardegna)</i>	<i>28€</i>
<i>NEPHILIM I.G.T.(vermentino di Sardegna e vernaccia)</i>	<i>30€</i>
<i>ARAKENA (vermentino di Gallura superiore)</i>	<i>40€</i>
<i>VILLA SOLAIS (Vermentino di Sardegna)</i>	<i>23€</i>
<i>MAÍA (vermentino superiore)</i>	<i>50€</i>
<i>LIMOSA (vermentino di Gallura)</i>	<i>28€</i>
<i>DONNA MA' (vermentino di Gallura sup)</i>	<i>60€</i>
<i>DONNA STE (vermentino di Gallura sup)</i>	<i>65€</i>
<i>PARIGLIA 375ml (vermentino di Sardegna)</i>	<i>15€</i>

VINI ROSSI

<i>CALICE DI ROSSO</i>	<i>4€</i>
<i>IRRU (Cannonau)</i>	<i>30€</i>
<i>ROCCA RUBIA 375ml (Carignano)</i>	<i>19€</i>
<i>ROCCA RUBIA (Carignano)</i>	<i>36€</i>
<i>FRADILES (Fradiles viti vinicola)</i>	<i>30€</i>
<i>TERRE BRUNE (Carignano e Bovaleddu)</i>	<i>85€</i>
<i>CARAMALA (Cannonau)</i>	<i>65€</i>
<i>SARTIGLIA375ml (Cannonau)</i>	<i>15€</i>

VINI ROSATI E BOLLICINE

<i>CALICE DI ROSATO (nieddera rosato)</i>	<i>4€</i>
<i>CALICE DI AKENTA BRUT (vermentino spumantizzato)</i>	<i>4.5€</i>
<i>CALICE DI AKENTA ROSE (isola dei nuraghi spumantizzato)</i>	<i>4.5€</i>
<i>NIEDDERA ROSATO</i>	<i>25€</i>
<i>NEPHILIM I.G.T ROSE' (isola dei nuraghi)</i>	<i>30€</i>
<i>AKENTA BRUT (vermentino spumantizzato)</i>	<i>25€</i>
<i>AKENTA ROSE'(cagnulari spumantizzato)</i>	<i>25€</i>
<i>BELLAVISTA</i>	<i>80€</i>
<i>NUDO ROSATO(Cannonau)</i>	<i>45€</i>

TABELLA ALLERGENI

1. **Glutine:** cereali e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.);
2. **Crostacei:** sia crostacei marini che d'acqua dolce (gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici, etc.);
3. **Uova:** tutti gli alimenti che contengono uova, anche in minima quantità, sia cotte o crude (maionese, emulsionanti, pasta all'uovo, impasti dolci e salate, creme, gelati, etc.);
4. **Pesce:** tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati (compresa colla di pesce, tranne rare eccezioni);
5. **Arachidi:** arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, creme e snack);
6. **Soia:** soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente (fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati);
7. **Latte:** latte, derivati e prodotti in generale contenenti lattosio (fa eccezione il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici);
8. **Frutta a guscio:** pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti;
9. **Sedano:** presente come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali);
10. **Senape:** senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati;
11. **Sesamo:** sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti), sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia (talvolta miscelato in farine e condimenti);
12. **Anidride solforosa e solfiti (SO2):** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (di norma presenti come conservanti in conserve di prodotti ittici, prodotti sottaceti, sottolio e salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta etc.);
13. **Lupini:** presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (per l'elevato valore proteico, viene spesso incluso nella preparazione di prodotti vegan industriali e non, come hamburger e salumi vegan, farine e similari);
14. **Molluschi:** molluschi e frutti di mare, presenti come ingrediente o base per derivati.

Dove sono presenti i simboli ** il prodotto potrebbe essere abbattuto o congelato