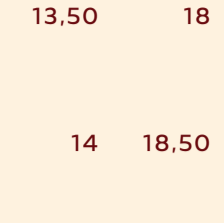




LE PIZZE

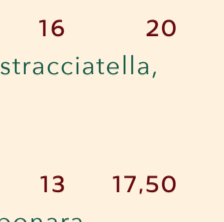
Pizze normali

base margherita



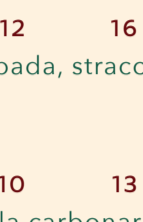
	Rid.	Norm.	Giga.
Vesuvio 🍷🍷🍷 Funghi, salsiccia secca, gorgonzola e fontina	10	14	18
Ortolana 🍷🍷 Melanzane, zucchine e peperoni arrosto	10	12,50	17
Parmigiana 🍷🍷 Melanzane, sugo e parmigiano	10,50	13,50	18
Campidanese 🍷🍷 Salsiccia fresca e patate al forno	10	14	18,50
Leggera 🍷🍷 Bresaola, rucola e grana	9,50	13,50	16,50
La Sarda 🍷🍷 Salsiccia secca piccante, pecorino, olive nere	10	12,50	17,50
Straccetti di cavallo 🍷🍷 Straccetti di cavallo conditi con olio all'aglio e prezzemolo	10,50	14	19
Porcini Royal 🍷🍷🍷 Funghi porcini conditi con olio all'aglio e prezzemolo	11	14	18,50
Fantasia del pizzaiolo 🍷🍷 Pancetta, pomodorini, rucola, olio all'aglio e pecorino	10,50	13,50	18
Carlofortina 🍷🍷🍷 Tonno, pesto e pomodorini	10	12,50	18,50
Frutti di mare 🍷🍷🍷🍷🍷 Frutti di mare conditi con olio all'aglio e prezzemolo	11,50	14,50	20

Pizze bianche



	Rid.	Norm.	Giga.
Delicata 🍷🍷🍷 Pere, noci e gorgonzola	10	12,50	16,50
Friariccia 🍷🍷 Friarielli e salsiccia fresca	10	12,50	18
Saporita 🍷🍷 Guanciale, pomodorini e gorgonzola	10	12,50	18
Prepotente 🍷🍷 Provola e speck	10	12,50	18

Pizze special

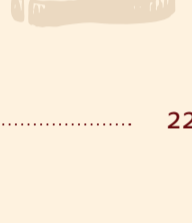


	Rid.	Norm.	Giga.
Su Stentu 🍷🍷 Base rossa, gamberoni arrosto, monachelle, olio piccante, olive, olio all'aglio e prezzemolo	11	15	21
Bolognese 🍷🍷🍷 Base bianca, mortadella, stracciatella di burrata e granella pistacchio	11	14,50	18
Spada 🍷🍷🍷🍷 Base margherita, rucola, pesce spada, stracciatella, aceto balsamico e pomodorini	12	16	20
Carbonara 🍷🍷🍷 Base bianca, pancetta e crema alla carbonara	10	13	17,50
Amatriciana 🍷🍷 Base rossa, guanciale, mousse di cipolle e pecorino	9,50	12,50	16
Cozzedda 🍷🍷🍷 Base bianca, mozzarella di bufala, gambero rosso, rucola e pomodorini	12,50	16	21
Campagnola 🍷🍷 Salsiccia secca, olive, cipolle e peperoni	9	12,50	16

Per le aggiunte chiedere al cameriere

LA NOSTRA CUCINA

Antipasti



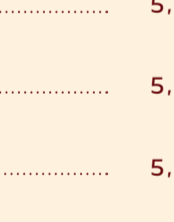
Tagliere salumi e formaggi 🍷 Selezione di salumi e formaggi	15
Insalata di mare 🍷🍷🍷 Polpo, seppione, gamberetto e cozze fresche, aceto, olio, aglio, prezzemolo	16
Tonno con cipolla 🍷 Tonno scottato, cipolla e citronette	15
Zuppetta di cozze e arselle 🍷🍷 Sugo di pomodoro, cozze, arselle, aglio, prezzemolo e peperoncino	13
Polpo con patate 🍷🍷 Insalata di polpo e patate servita con citronet	15
Ciuffi di calamaro alla diavola 🍷 Tentacoli di calamaro, sugo di pomodoro, olio, aglio, prezzemolo e peperoncino	14
Monachelle 🍷🍷 Monachelle saltate in padella	5,50 / hg
Selezione di antipasti 🍷🍷🍷 Selezione di antipasti di mare serviti in 5 portate	40

Primi piatti



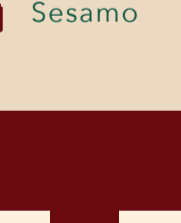
Spaghetti arselle (e bottarga) 🍷🍷🍷 Conditi con olio, aglio e prezzemolo	16/19
Linguine all'astice 🍷🍷 Conditi con pomodorini, olio, aglio e prezzemolo	20
Tagliatelle porcini e gamberi 🍷🍷🍷 Fettucine con crema di porcini e gamberi rosolati e bisque di gambero	18

I nostri tagli di carne



Tagliata di manzo 🍷 Rucola e grana, porzione da 350gr	22
Costata di manzo danese	6 / hg
Costata di cavallo	5 /hg
Filetto di manzo Porzione da 250gr	22
Filetto di cavallo Porzione da 250gr	22
Grigliata mista Braciola di maiale, salsiccia e manzo	18

Il pescato



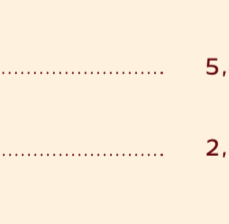
Tonno alla griglia 🍷 Porzione da 250 gr	20
Salmona alla griglia 🍷 Porzione da 250 gr	15
Spada alla griglia 🍷 Porzione da 250 gr	16
Gamberi rossi alla griglia 🍷 Gamberi di seconda cotti in griglia	25
Calamaro alla griglia 🍷 Con olio, aglio e prezzemolo	14
Frittura mista 🍷🍷🍷 Frittura mista	16
Frittura di calamari 🍷🍷 Frittura di calamari	14

Contorni



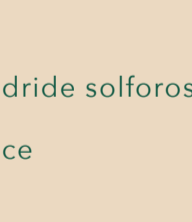
Patatine fritte 3	Chips 4
Patate arrosto 4,50	
Verdure grigliate 6	
Insalata mista 5	

Per i bambini



Cotoletta e patate fritte 🍷🍷🍷 Cotoletta e patate fritte	10
Hamburger e patate fritte 🍷🍷 Hamburger e patate fritte	10

Dolci



Tiramisù 🍷🍷🍷 Tiramisù	5,50
Cheesecake 🍷🍷🍷 Cheesecake	5,50
Seadas 🍷🍷🍷 Seadas	5,50
Crema catalana 🍷🍷 Crema catalana	5,50
Sorbetto al limone 🍷 Sorbetto al limone	2,50

Ricorda: il coperto ha un costo di 2C ma i sorrisi sono gratis.

Buona serata!

Allergeni

🍷 Glutine	🍷 Anidride solforosa
🍷 Latte e derivati	🍷 Pesce
🍷 Molluschi	🍷 Frutta a guscio
🍷 Crostacei	🍷 Uova
🍷 Sedano	🍷 Sesamo

DRINK E BEVANDE

Analclici

Acqua minerale in bottiglia 2,50
Acquamea 0,75 cl 2
Bibite analcoliche 3
The pesca o limone 3

Aperitivi

Aperol Spritz 5,50
Campari Spritz 5,50
Camparisoda 3,50
Calice di Prosecco 3,50

Birra alla spina

Chiara 0,20 3 0,40 5,50
Rossa 0,20 4,50 0,40 7

Birra in bottiglia

Ichnusa 0,66 cl 4,50
Leffe blonde e rouge 0,75 cl 10
IPA hobgoblin 5
Heineken 0,66 cl 4,50
Birra zero o gluten free 3
Radler 3
Franziskaner (torbida o rossa) 0,50 cl 5

Vino

Vino della casa 1/4 4 1/2 7
Meno Buio 16 0,50 cl, Cantina Mesa, Carignano
Su Nico 32 Cantina Su Entu, Bovale superiore
6 Mura 33 Cantina di Giba, Carignano
Mamuthones 22 Cantina Puggioni, Cannonau
Rocca Rubia 27 Cantina di Santadi, Carignano in purezza
Su di Terra 22 Cantina Su Entu, Bovale
Perdera 0,37 cl 11 0,75 cl 18 Cantina Argiolas, Monica di Sardegna
Grotta Rossa 16,50 Cantina di Santadi, Carignano
Karmis 18,50 Cantina Contini, Vernaccia e Vermentino
Akènta 20 Cant. Santa Maria la Palma, Vermentino e. d.
Iselis 25 Cantina Argiolas, Nasco
Stellato 32 Cantine Pala, Vermentino in purezza
Ruinàs 33 Cantine Depperu, Vermentino in purezza
Funtanaliras 18 Cantine Monti, Vermentino
Vermentino di Gallura DOCG 20 Cantina Piras, Vermentino

