



LE PIZZE

Pizze normali

base margherita



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

Pizze bianche



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

Pizze special

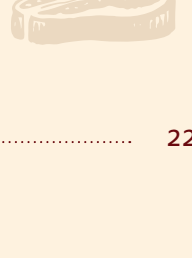


	Rid.	Norm.	Giga.
Su Stentu 🍷🍷	11	15	21
Base rossa, gamberoni arrosto, monachelle, olio piccante, olive, olio all'aglio e prezzemolo			
Bolognese 🍷🍷🍷	11	14,50	18
Base bianca, mortadella, stracciatella di burrata e granella pistacchio			
Spada 🍷🍷🍷🍷	12	16	20
Base margherita, rucola, pesce spada, stracciatella,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

Per le aggiunte chiedere al cameriere

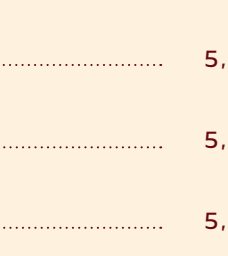
LA NOSTRA CUCINA

Antipasti



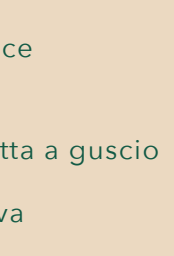
Tagliere salumi e formaggi 🍷	15
Selezione di salumi e formaggi	
Insalata di mare 🍷🍷🍷	16
Polpo, seppione, gamberetto e cozze fresche, aceto, olio, aglio, prezzemolo	
Tonno con cipolla 🍷	15
Tonno scottato, cipolla e citronette	
Zuppetta di cozze e arselles 🍷🍷	13
Sugo di pomodoro, cozze, arselles, aglio,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

Primi piatti



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

I nostri tagli di carne



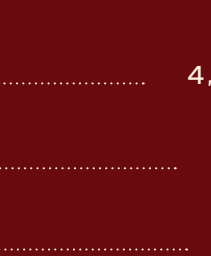
Tagliata di manzo 🍷	22
Rucola e grana, porzione da 350gr	
Costata di manzo danese	6 / hg
Costata di cavallo	5 /hg
Filetto di manzo	22
Porzione da 250gr	
Filetto di cavallo	22
Porzione da 250gr	
Grigliata mista	18
Braciola di maiale, salsiccia e manzo	

Il pescato



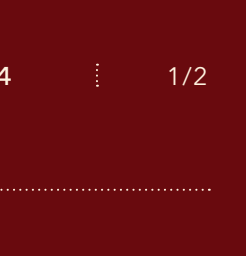
Tonno alla griglia 🍷	20
Porzione da 250 gr	
Salmone alla griglia 🍷	15
Porzione da 250 gr	
Spada alla griglia 🍷	16
Porzione da 250 gr	
Gamberi rossi alla griglia 🍷	25
Gamberi di seconda cotti in griglia	
Calamaro alla griglia 🍷	14
Con olio, aglio e prezzemolo	
Frittura mista 🍷🍷🍷	16
Frittura di calamari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

Contorni



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

Per i bambini



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

Dolci



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

Ricorda: il coperto ha un costo di 2€ 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

Analcolici

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					
Ruinās	33				
Cantine Depperu, Vermentino in purezza					
Funtanaliras	18				
Cantine Monti, Vermentino					
Vermentino di Gallura DOCG	20				
Cantina Piras, Vermentino					

