

Dalla Cucina

GLI APERITIVI

| | |
|--|---------|
| Salumi e formaggi ^{1,7} | € 11,00 |
| Arancino con pomodoro, basilico, mozzarella ^{1,7} | € 6,00 |
| Crocchetta di stracotto di maiale e rucola ¹ | € 6,00 |
| Pasta mista patate e razza ^{1,4} | € 6,00 |
| Uovo c.b.t. , cozze, cipolle e pomodoro ^{1,4,3} | € 6,00 |

I PIATTI

| | |
|--|---------|
| Sedano, muggine e bottarga ^{9,4,3} | € 14,00 |
| Tartare di Tonno, alla catalana 2.0 ⁴ | € 14,00 |
| Crudo in base al pescato del giorno, pesca e nocciole ^{8,4} | € 16,00 |
| Polpo croccante, verdure agre e maionese alla sapa ^{1,3} | € 11,00 |
| Culurgiones di Isili, peperoni arrostiti, sardine e limone ^{1,4} | € 14,00 |
| Fregula artigianale, brodo di scoglio, i suoi filetti arrostiti e casu axedu ^{1,7} | € 13,00 |
| Fritturina di paranza e maionese al limone ^{1,3} | € 15,00 |
| Guancialino di manzo, morbido di patate al profumo di senape | € 12,00 |
| Tagliata di parasangue e misticanza estiva | € 17,00 |

I CONTORNI

| | |
|------------------------------------|--------|
| Le verdure del mercato in caponata | € 5,00 |
| Le patate | € 4,00 |

I DOLCI

| | |
|---|--------|
| Panna cotta pomodoro e basilico | € 6,00 |
| Sebadas di Isili ^{1,7} | € 4,00 |
| Melone, ricotta e meringa ^{3,7} | € 6,00 |
| Anguria, gelato al limone e erba Luisa ⁷ | € 4,00 |

I PANINI DI FEDE

| | |
|---|---------|
| Hamburger di manzo, guanciaie, uovo, salsa barbecue ^{1,3} | € 9,00 |
| Hamburger di pecora, crema di pecorino, finocchi e maionese agli agrumi ^{1,3,7} | € 11,00 |

Dalla Pizzeria

LE CLASSICHE

| | |
|--|---------|
| MARGHERITA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico. <i>Tomato, mozzarella and basil.</i> | € 7,50 |
| MARINARA ¹ Pomodoro, olio all'aglio e origano. <i>Tomato, garlic oil and origan.</i> | € 6,50 |
| NAPOLI ^{1,7,14} Pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi e acciughe. <i>Tomato, mozzarella, caper and hancioves.</i> | € 8,50 |
| QUATTRO STAGIONI ^{1,7} Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive. <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives.</i> | € 10,00 |

LE GOLOSE

| | |
|--|---------|
| PORCHETTA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta di ariccina, stracciatella di bufala. <i>Tomato, mozzarella, filet porck, stracciatella cheese.</i> | € 11,00 |
| WURSTEL E CIPOLLA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel affumicati e cipolle agrodolci. <i>Tomato, mozzarella, smoked wurstel and bitter-sweet onions.</i> | € 8,00 |
| LA TOAST ^{1,7} Bianca, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto arrosto e fontina dop. <i>Mozzarella, smoked ham and fontina cheese dop.</i> | € 9,00 |
| COZZE E CECI ^{1,7,4} Pomodoro, mozzarella fior di latte, ceci in due consistenze e cozze in guazzetto. <i>Tomato, mozzarella, chickpeas and mussels.</i> | € 12,50 |
| LA POLPO ^{1,7,4} Pomodoro, mozzarella fior di latte, patate e polpo in insalata. <i>Tomato, mozzarella, potatoes and octopus salad.</i> | € 12,50 |
| LA FRITTA (CALZONE) ^{1,7} Pomodori freschi, basilico e ricotta. <i>Fresh tomatoes, basil and ricotta cheese</i> | € 11,50 |

LE SARDE

| | |
|---|---------|
| LA SARDA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella fior di latte, fiore sardo, guanciaie e pomodori secchi. <i>Tomato, mozzarella, typical Sardinian cheese, bacon and dried tomatoes.</i> | € 13,50 |
| BREBEI ^{1,7} Pomodoro, mozzarella fior di latte, stracotto di pecora, erborinato di capra ed erba Luisa. <i>Tomato, mozzarella, lamb, blue cheese, Lemon grass.</i> | € 13,50 |

BUSINESS LUNCH

| | |
|---------------------------------|---------|
| Primo o secondo | € 10,00 |
| Primo e secondo | € 15,00 |
| Acqua o bibita e caffè compreso | |

LE SIGLE NUMERICHE ACCANTO ALLE PIETANZE DEL MENÙ INDICANO LA PRESENZA DI ALLERGENI ALIMENTARI.

1. Glutine - 2. Crostacei e derivati - 3. Uova e derivati - 4. Pesce e derivati - 5. Arachidi e derivati - 6. Soia e derivati - 7. Latte e derivati - 8. Frutta a guscio e derivati - 9. Sedano e derivati - 10. Senape e derivati - 11. Semi di sesamo e derivati - 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - 13. Lupino e derivati - 14. Molluschi e derivati.

Dalla Cantina

I VINI BIANCHI

| | |
|---|---------|
| Iselis Vermentino - <i>Cantina Argiolas</i> | € 24,00 |
| Costamolino Vermentino - <i>Cantina Argiolas</i> | € 18,00 |
| Nuragus Nuragus di Cagliari - <i>Cantina Nuragus</i> | € 17,00 |
| Ala Blanca Vermentino - <i>Poderi Parpinello</i> | € 18,00 |
| Cala Reale Vermentino - <i>Sella & Mosca</i> | € 20,00 |
| Karmis Vernaccia e Vermentino - <i>Cantine Contini</i> | € 27,00 |
| Canayli Vermentino di Gallura - <i>Cantina Gallura</i> | € 24,00 |

I VINI ROSSI

| | |
|---|---------|
| Le Brezze Cannonau - <i>Cantina Dorgali</i> | € 12,00 |
| Bombarde Carignano - <i>Sella & Mosca</i> | € 18,00 |
| Nepente Cannonau - <i>Cantina Oliena</i> | € 24,00 |
| Parpinello Cannonau - <i>Poderi Parpinello</i> | € 20,00 |
| Biazzu Cabernet Merlot Syrah e Bovale Sardo <i>Cantine Lilliu</i> | € 30,00 |
| Pantumas Cannonau vinificato in bianco <i>Cantine Lilliu</i> | € 30,00 |
| Dicciosu Cannonau - <i>Cantine Lilliu</i> | € 30,00 |
| Rocca Rubia Carignano del Sulcis - <i>Cantine Santadi</i> | € 28,00 |

I VINI ROSATI

| | |
|---|---------|
| Filieri Rosato - <i>Cantina Dorgali</i> | € 18,00 |
| Puntarosa Rosato - <i>Cantina Santa Maria La Palma</i> | € 15,00 |

LE BOLLICINE

| | |
|--|--------|
| Akenta Spumante dry - <i>Cantine Santa Maria La Palma</i> | €20,00 |
| Torbato Torbato Brut - <i>Sella & Mosca</i> | €23,00 |
| Ca' del Bosco Franciacorta Cuvée Prestige | €45,00 |

BIBITE

| | |
|---|--------|
| Acqua minerale naturale Smeraldina 0,75 cl | € 2,50 |
| Acqua minerale naturale Smeraldina gasata 0,75 cl | € 2,50 |
| Acqua minerale naturale Smeraldina 0,50 cl | € 1,50 |
| Coca-cola | € 3,00 |
| Coca-cola Zero | € 3,00 |
| Fanta | € 3,00 |
| Aranciata amara San Pellegrino | € 3,00 |
| Succo di frutta, Pago | € 2,50 |
| The freddo, pesca o limone | € 3,00 |

CAFFETTERIA

| | |
|----------------|--------|
| Caffè espresso | € 1,00 |
| Cappuccino | € 1,50 |
| The caldo | € 1,20 |
| Camomilla | € 1,20 |
| Tisane | € 1,20 |

BIRRE

| | |
|----------------------|--------|
| Bionda Lager 0,25 cl | € 3,00 |
| Bionda Lager 0,40 cl | € 5,00 |
| Bionda Pils 0,30 cl | € 4,00 |
| Bionda Pils 0,50 cl | € 5,50 |
| Rossa 0,30 cl | € 4,40 |
| Rossa 0,50 cl | € 6,00 |
| Ichnusa 0,33 cl | € 3,00 |

AMARI E LIQUORI

| | |
|------------------|--------|
| Amaro Montenegro | € 3,00 |
| Amaro Ramazzotti | € 3,00 |
| Jagermeister | € 3,00 |
| Amaro Averna | € 3,00 |
| Sambuca | € 3,00 |
| Mirto | € 3,00 |
| Limoncino | € 3,00 |
| Grappa bianca | € 3,00 |
| Grappa barricata | € 4,00 |
| Vodka | € 3,50 |
| Rum | € 3,50 |

LONG DRINK

| | |
|--------------------------------|--------|
| Rum & cola (Cuba Libre) | € 6,00 |
| Vodka Lemon | € 6,00 |
| Gin Tonic | € 6,00 |
| Mojito | € 6,00 |
| Aperol Spritz & Campari Spritz | € 5,00 |