

Menù Pizzeria



PIZZE

MARINARA € 6.00 Pomodoro-aglio e origano Tomato sauce-garlin-origan	MARGHERITA € 7.50 Pomodoro-mozzarella Tomato sauce- mozzarella cheese-
NAPOLITANA € 8.50 Pomodoro-mozzarella-capperi-acciglihe Tomato sauce- mozzarella cheese-capperi-anchovies	VENEZIANA € 8.50 Pomodoro-mozzarella-prosciutto-funghi Tomato sauce- mozzarella cheese-boiled ham-mushrooms
SARDA € 8.50 Pomodoro-mozzarella-salsiccia-olive Tomato sauce- mozzarella cheese-sausage-olives	STURMTRUPPEN € 8.50 Pomodoro-mozzarella-wurstli-cipolle Tomato sauce- mozzarella cheese-frankfurter-onions
DIAVOLA € 8.50 Pomodoro-mozzarella-salame piccante Tomato sauce- mozzarella cheese-hot pepperoni	BALSAMICA € 8.50 Mozzarella-funghi-rucola-pomodori-aceto balsamico mozzarella cheese-mushrooms-rocket-tomatoes balsamic vinegar
CALZONE SEMPLICE € 8.50 Pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto-funghi Tomato sauce- mozzarella cheese- boiled ham-mushrooms	DELIZIA € 9.00 Pomodoro-mozzarella-pomodoro crudo-prosciutto crudo Tomato sauce- mozzarella cheese-tomatoes-cured ham
BONNY € 9.00 Pomodoro-mozzarella-tomato-cipolle-olive Tomato sauce- mozzarella cheese-tummy fish-onions-olives	QUATTRO FORMAGGI € 9.00 Pomodoro-quattro formaggi Tomato sauce-four cheeses
GENOVESE € 9.00 Mozzarella-pesto-pomodori-pine-caglie di grana mozzarella cheese-pesto-parmesan-pine nuts-tomato	ORTOLANA € 10.00 Pomodoro-mozzarella-peperoni-melanzane-zucchine Mozzarella-mushrooms-eggplant-peppers-anchovies-olives
CAPRICCIOSA € 10.00 Pomodoro-mozzarella-capperi-acciglihe-funghi-olive- prosciutto cotto Tomato sauce- mozzarella cheese- boiled ham-mushrooms -capperi-anchovies-olives	

QUATTRO STAGIONI € 10.00 Pomodoro-mozzarella-funghi-prosciutto-olive-carciofi Tomato sauce- mozzarella cheese-boiled ham-mushrooms- -olives-artichokes	BOSCAIOLA € 10.00 Pomodoro-mozzarella-funghi-cipolle-pancetta-wurstli Tomato sauce- mozzarella cheese- mushrooms-bacon- -frankfurter-onions
PROFUMATA € 10.00 Pomodoro-mozzarella-gorgonzola-salsiccia-pancetta Tomato sauce- mozzarella cheese-semihard blue cheese -sausage-bacon	SFIZIOSA € 10.00 Pomodoro-mozzarella-salsiccia fresca-patate al forno Tomato sauce- mozzarella cheese-fresh sausage- chips
TROPICALE € 9.00 Pomodoro-mozzarella-ananas-prosciutto cotto Tomato sauce- mozzarella cheese-pineapple-boiled ham	RIVIERA € 10.00 Pomodoro-mozzarella-funghi-prosciutto-asparagi-uovo Tomato sauce- mozzarella cheese- boiled ham-mushrooms -asparagus, egg
TREVIGIANA € 10.00 Mozzarella-radichio-gorgonzola-noci Mozzarella cheese-radichio-gorgonzola cheese- nuts	CONTADINA € 10.00 Pomodoro-mozzarella-capperi-olive-funghi-prosciutto- -salsiccia- cipolle Tomato sauce- mozzarella cheese- boiled ham-mushrooms -capperi-onions-sausage
YUPIES € 10.00 Pomodoro-mozzarella-panna-salmone affum. Tomato sauce- mozzarella cheese-cream-smoked salmon	RUSTICA € 10.00 Pomodoro-mozzarella-speck-grana-ruola Tomato sauce- mozzarella cheese-speck-parmesan-rocket
MEDITERRANEA € 9.00 Pomodoro-mozzarella-pancetta-ricotta musli-ruola Tomato sauce, mozzarella cheese- bacon-rocket- -salted ricotta cheese	DOLCE VITA € 11.00 Pomodoro-mozzarella- radicchio-brisaola-grana Tomato sauce- mozzarella cheese-redchicory-airdried beef -parmesan
ALGHERESE € 11.00 Mozzarella-pomodori-salmone-bottarga-ricola Mozzarella cheese-tomatoes-smoked salmon- -salted mullet roe-rocket	DEL GOLFO € 12.00 Pomodoro-mozzarella-frutti di mare Tomato sauce- mozzarella cheese- seafood



PIATTI COMPOSTI - PLATE COMPOUND

Tutti i piatti vengono serviti con contorno di patate ed insalata

COTOLETTA DI POLLO - Cutlet fried with chips and salad € 13.00	STRACCETTI DI CAVALLO - Meat of horse with oil, garlic, parsley - with chips and salad € 15.00
BRACIOLA DI MAIALE ALLA GRIGLIA - Grilled pork chop with chips and salad € 12.00	BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA - Grilled beef steak with chips and salad € 16.00
CALAMARI FRITTI - Fried squid with chips and salad € 16.00	FRITTO MISTO DI PESCE - Mixed fried fish with chips and salad € 16.00
GAMBERONI ALLA GRIGLIA - Grilled prawns with chips and salad € 18.00	PESCATRICE FRITTA (coda di rospo) - Deep fried angler fish with chips and salad € 16.00
CALAMARO ARROSTO - Grilled squid with chips and salad € 16.00	TRANCIO DI PESCE SPADA - Grilled sword fish with chips and salad € 16.00
TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA - con rucola grana e pomodori Grilled beef steak with parmesan-rocket - tomatoes € 17.00	



BIRRE E BEVANDE - BEER & DRINKS

BIRRA ALLA SPINA Draught beer (Ichneusa Ambra Limpida) € 3.00	20 cl. € 3.00	40 cl. € 5.00	1 lt. € 12.00
BIRRA PORETTI 4 Luppoli non filtrata € 4.50	66 cl. € 4.50		
BIRRA ICHNUSA € 4.50	66 cl. € 4.50		
BIRRA ICHNUSA non filtrata € 4.50	50 cl. € 4.50		
BIRRA ICHNUSA € 3.00	33 cl. € 3.00		
BIRRA ICHNUSA LEMON € 3.00	33 cl. € 3.00		
BIRRA GRIMBERGER (ambra - bionda - bianca) € 4.00	33 cl. € 4.00		
BIRRE (anacolica, senza glutine) € 3.50	33 cl. € 3.50		

BIBITE - DRINKS

COCA COLA / COCA ZERO Coke € 3.00	33 cl. € 3.00
ARANCIATA FANTA Orangeade € 3.00	33 cl. € 3.00
SPRITE White lemonade € 3.00	33 cl. € 3.00
LIMONATA Lemonade € 3.00	33 cl. € 3.00
TE / PESCA - LIMONE - Tea / peach or lemon € 3.00	33 cl. € 3.00
ACQUA MINERALE GASSATA O NATURALE € 2.50	100 cl. € 2.50
APERITIVO analcolico € 3.00	50 cl. € 1.50
AMARO € 3.00	
GRAPPE E SUPERALCOLICI € 3.50	
CAFFE' CAPUCCINO - GINSENG € 1.50 / 2.00	

COPERTO - Cover charge - (Place setting) € 1.50

Menù



ANTIPASTI - HORS D'OEUVRES

FANTASIA DI MARE* € 15.00	Mixed seafood
COZZE ALLA MARINARA € 10.00	Mussels mariner
ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE € 14.00	Mussels and clams in tomato sauce
FORMAGGIO PECORINO ARROSTO € 7.50	Roast cheese
SAPORI DI SARDEGNA Salumi e formaggio pecorino € 10.00	Cured ham- sardinia cheese-sausage-olives-
ATTINIE FRITTE (ULTIGARA) con scaglie di grana e rucola € 14.00	Fried sea anemones
MONZETTE AL FORNO (Lumache) € 12.00	Roast snails
PESCATRICE* (coda di rospo) Alla catalana € 14.00	Angler fish with tomato and onions

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 14.00	Spaghetti with clams
GNOCCHETTI ALLA SARDA € 10.00	Gnocchetti with tomatoes sauce and sardinia sausage
GNOCCHETTI ALLA BOTTARGA € 12.00	Gnocchetti with tomatoes and salted mullet roe

LASAGNE ALLA BOLOGNESE € 9.00	Lasagna with meat sauce
STRIGOLI AI FRUTTI DI MARE € 13.00	Strigoli with seafood sauce
CULURGIONES Pomodoro e pecorino € 12.00	Ravioli potato and mint filling with tomatoes sauce and Sardinia cheese

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE FRITTE* € 4.00	French fried potatoes
INSALATA MISTA € 4.00	Mixed salad
VERDURE GRIGLIATE € 5.00	Grilled pepper, aubergines, courgettes
INSALATONA con tonno e mozzarella € 7.00	Mixed salad with fresh cheese-tummyfish

*In assenza di prodotto fresco, saranno serviti prodotti severamente selezionati e conservati a -18°C

SECONDI PIATTI DI PESCE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE* € 20.00	Mixed grilled fish
FILETTO* DI SPIGOLA (Branzino) in umido con pomodori € 15.00	Filet of sea bass
PESCE di 1° scelta alla griglia (sarago - pagello - orata - branzino) X Hg. € 5.00	Grilled sarago - red bream - gilthead - sea bass

DESSERT

FRUTTA DI STAGIONE € 3.00	Fresh season's fruit
SEADAS € 4.00	Sardinia typical sweet made of cheese and honey
DOLCI SARDI € 4.00	Mixed Sardinia typical sweets
FORMAGGI MISTI € 6.00	Mixed cheeses

VINI - WINES

VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO (Wines in carafe white or red) € 3.00	1/4 Lt. € 3.00
ARAGOSTA ROSE* S.M. La Palma € 15.00	1/2 Lt. € 5.00
VINI BIANCHI - WHITE WINE € 9.00	1 Lt. € 9.00
PALMI S.M. La Palma (Vermentino frizzante) € 16.00	
CALA REALE Sella & Mosca (Vermentino) € 9.00 / € 17.00	Cl.37,5 / Cl. 75
TERRA BIANCHE Sella & Mosca (Torbato) € 20.00	
FUNTANA LIRAS Cantine di Monti (Vermentino) € 11.00 / € 20.00	Cl.37,5 / Cl. 75
CENTOGEMME TORBATO Cantine Parpiniello € 18.00	
BALARI* Cantina di Monti (Vermentino frizzante) € 16.00	
VERMENTINO BLU S.M. La Palma € 8.00 / € 15.00	Cl.37,5 / Cl. 75
KARMIS dry Azienda Vinicola Contini (Vermentino) € 11.00 / € 20.00	Cl.37,5 / Cl. 75
BRUT TORBATO Sella & Mosca € 18.00	
AKENTA S.M. La Palma (Vermentino brut) € 20.00	

VINI ROSE' - ROSE' WINE

FILIERI Cantine di Dorgali € 16.00
ARAGOSTA ROSE* S.M. La Palma € 15.00

VINI ROSSI - RED WINE

CANNONAU Sella & Mosca € 17.00
DIMONIOS Sella & Mosca (Cannonau) Cl.37,5 / Cl. 75 € 12.00 / € 22.00
VALMELL S.M. La Palma (Cannonau) Cl.37,5 / Cl. 75 € 9.00 / € 17.00
NEPENTE Cantina di Oliena (Cannonau) € 20.00
MONICA S.M. La Palma (Monica) € 16.00
CARDANERA Cantina Argiolas (Carignano) € 20.00
CAGNULARI S.M. La Palma Cl.37,5 / Cl. 75 € 11.00 / € 20.00
SINZERU Azienda Chessa Usini (Cagnulari) € 20.00
VINO IN BICCHIERE Bianco o Rosso € 3.50
Glass of red or white wine