

*Una vacanza in Sardegna  
regala sensazioni che diventano ricordi indelebili.*

*Se la natura regala il suono del vento, il colore del mare,  
il gusto della salsedine e il profumo delle ginestre,*

*lo chef Manuele Pisanu*

*vi aiuterà a ritrovare i cinque sensi anche a tavola  
facendovi conoscere  
la sua versione dei piatti tipici della tradizione sarda.*

*Buon appetito!*

## Guida alla corretta lettura del menù

### Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

a – frutta a guscio e derivati

b – sedano e derivati

c – Senape e derivati

d – Semi di sesamo e derivati

e – Anidride solforosa

f – Lupini e derivati

g – Molluschi e derivati

h – Glutine e derivati

i – Crostacei e derivati

l – Uova e derivati

m – Pesce e derivati

n – Arachidi e derivati

o – Soia e derivati

p – Latte e derivati

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande commercializzati in questo esercizio allo stato di "non preimballati" possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Chi ne ha necessità può chiedere informazioni in merito alla composizione degli specifici prodotti in vendita. Vi forniremo maggiori informazioni sugli eventuali allergeni presenti

<p><b>Frutta a guscio</b> mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acqua (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wiegand) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia e noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti. Avviso per le frutta a guscio utilizzate per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol anidro di origine agricola.</p>	 <p><b>FRUTTA A GUSCIO</b> Nuts</p>	<p><b>GLUTINE</b> Cereals containing Wheat</p> 	<p><b>Cereali contenenti glutine</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, farina: Selveipi di cioccolato a base di grano, incluso desmosio; Miele di grano a base di grano; Selveipi di cioccolato a base di orzo; Cereali sminuzzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol anidro di origine agricola.</p>
<p><b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano.</p>	 <p><b>SEDANO</b> Celery</p>	<p><b>CROSTACEI</b> Crustaceans</p> 	<p><b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei.</p>
<p><b>Senape</b> e prodotti a base di senape.</p>	 <p><b>SENAPE</b> Mustard</p>	<p><b>UOVA</b> Eggs</p> 	<p><b>Uova</b> e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)</p>
<p><b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo.</p>	 <p><b>SEMI DI SESAMO</b> Sesame</p>	<p><b>PESCI</b> Fish</p> 	<p><b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce, farina: gelatina di pesce utilizzata come supporto per prodotti di idratazione e carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzate come addensante nella birra e nel vino.</p>
<p><b>Anidride solforosa</b> e soffiati in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da carotarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.</p>	 <p><b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> Sulphur Dioxide (Sulphites)</p>	<p><b>ARACHIDI</b> Peanuts</p> 	<p><b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi.</p>
<p><b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini.</p>	 <p><b>LUPINO</b> Lupin</p>	<p><b>SOIA</b> Soya</p> 	<p><b>Soia</b> e prodotti a base di soia, farina: olio e grasso di soia raffinati; noccioline neri (naturali) (FSO), isoflavoni D-alfa naturale, noccioline scure (D-alfa naturale, isoflavoni acicclati D-alfa naturale a base di olio; oli vegetali derivati da fustocci e fustocci) estratti a base di soia; estratto di stamino vegetale prodotto da stocci di olio vegetale a base di soia.</p>
<p><b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi.</p>	 <p><b>MOLLUSCHI</b> Molluscs</p>	<p><b>LATTE</b> Milk</p> 	<p><b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio), farina: latte di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol anidro di origine agricola; latte.</p> <p>(sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).</p>

★ Il prodotto potrebbe essere surgelato

⌘ Prodotto sanificato in azienda – abbattuto a -40° C per 24 ore

*Le specialità dello chef*

*su prenotazione*

*Aragosta e Granceola*

*del nostro mare*

*- i -*

*Cruditè di mare*

*ostriche, tartufi, scampi, gamberi, cozze, vongole*

*⌘ - g i -*

*25 euro*

*Maialetto Sardo (min. 2 persone)*

*20 euro a persona*

## *I nostri antipasti di mare*

### *Cozze alla marinara* ✪

10 euro

- g -

### *Seppie agli agrumi*

12 euro

- g a -

### *Polpo con patate* ✪

12 euro

- g -

### *Insalata di mare* ✪

12 euro

- g i -

### *Zuppetta di cozze e vongole*

13 euro

- g -

### *Tartare di tonno, spada e salmone* ☿

15 euro

- m -

### *Antipasti dello Chef - minimo 6 portate* ✪

(minimo 2 persone)

20 euro a persona

- g a i m -

*I nostri antipasti di terra*

*Caprese di bufala*

*10 euro*

*-p-*

*Prosciutto e melone*

*10 euro*

*Tagliere di salumi sardi*

*14 euro*

*-p-*

*Tagliere di formaggi sardi*

*Accompagnato da marmellate miste*

*16 euro*

*-p-*

*I nostri primi di mare*

*Spaghetti alle cozze e vongole*

*12 euro – g h*

*Spaghetti alle vongole*

*15 euro – g h*

*Spaghetti alle vongole e bottarga*

*16 euro – g h*

*Fregola ai frutti di mare (min.2 persone) ✦*

*17 euro a persona – g i b h*

*Risotto alla pescatora (min.2 persone) ✦*

*17 euro a persona - g i b h*

*Tagliolini allo scoglio ✦*

*16 euro - g l i b h*

*Tagliolini all'astice*

*25 euro – l i h*

*I nostri primi di terra*

*Spaghetti al pomodoro fresco e basilico*

*8 euro – h*

*Penne all'arrabbiata*

*9 euro – h*

*Spaghetti alla carbonara*

*10 euro – h l*

*Gnocchetti alla sarda con pomodoro e salsiccia* ✪

*12 euro – h*

*Ravioli con pomodoro e basilico* ✪

*12 euro – l p h*

*Culurgiones con burro e salvia o pomodoro fresco* ✪

*14 euro – p h*

*I nostri secondi di mare*

*Calamari fritti* ✪

*15 euro – g m*

*Calamari alla griglia* ✪

*15 euro – g m*

*Fritto misto* ✪

*18 euro – i g m*

*Gamberi alla griglia* ✪

*16 euro – i*

*Pesce al sale*

*6 euro letto – m*

*Pesce al forno con patate e pomodorini*

*7 euro letto – m*

*Grigliata mista di pesce (min.2 persone)* ✪

*25 euro a persona – i m g*



*I nostri secondi di terra*

*Cotoletta con patate fritte* 🍷

*12 euro – l p h*

*Costata di manzo*

*5 euro l'etto*

*Tagliata con rucola e parmigiano*

*5 euro l'etto – l p*

*Filetto alla griglia con piccolo contorno*

*20 euro*

*Grigliata mista di carne (min. 2 persone)*

*22 euro a persona*

## *I nostri contorni*

*Insalata verde*

*4 euro*

*Patatine fritte* ✚

*5 euro - h*

*Patate al forno* ✚

*5 euro - h*

*Insalata mista*

*5 euro*

*Verdure grigliate*

*6 euro*

*Formaggio arrosto*

*8 euro - p*

## *I nostri dolci*

*Gelato (vari gusti)*

*5 euro – h a p l*

*Crema catalana*

*6 euro – h l p*

*Tiramisù della casa*

*6 euro – h l p*

*Seadas ☼*

*6 euro - h p*

*Raviolini dolci ☼*

*6 euro- h p*

*Panna cotta*

*6 euro - h p a*

*Crema caramel*

*6 euro – h p*

*Tortino al cioccolato*

*6 euro – h p*

*Macedonia*

*6 euro*

*Frutta di stagione*

*6 euro*

*Sorbetto*

*4 euro – h p*

*Per accompagnare i nostri dolci consigliamo:*

*Passito, Angialis, Argiolas*

*5 euro al bicchiere*

*I nostri piatti bimbo*

*Pennette al pomodoro o burro*

*5 euro - h/p*

*Hamburger con patatine* ✪

*9 euro - h*

*Wurstel con patatine* ✪

*9 euro - h*

*Cotoletta con patatine* ✪

*9 euro - h l/p*

## *Pizze*

<i>Marinara</i> – allergeni: <i>h</i>	
<i>Pomodoro, Aglio, Origano</i>	<i>5 euro</i>
<i>Margherita</i> – allergeni: <i>h p</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella</i>	<i>6 euro</i>
<i>Prosciutto Cotto</i> – allergeni: <i>h p</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto</i>	<i>7 euro</i>
<i>Funghi</i> – allergeni: <i>h p</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella, funghi</i>	<i>7 euro</i>
<i>Patatosa</i> – allergeni: <i>hp</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella, patate</i> ★	<i>7 euro</i>
<i>Canadese</i> – allergeni: <i>h p</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella, wurstel e prosciutto</i>	<i>8 euro</i>
<i>Prosciutto e funghi</i> – allergeni: <i>h p</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto e funghi</i>	<i>8 euro</i>
<i>Napoletana</i> – allergeni: <i>h p</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella, capperi, sardelle</i>	<i>8 euro</i>
<i>Greca</i> – allergeni: <i>h p</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella, peperoni, olive</i>	<i>8 euro</i>
<i>Primavera</i> – allergeni: <i>h p</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella, pomodori freschi, basilico, rucola</i>	<i>8 euro</i>
<i>Tedesca</i> – allergeni: <i>h p</i>	
<i>Pomodoro, Mozzarella, wurstel, cipolla</i>	<i>8 euro</i>

*Nostrono* – allergeni: h p m

*Pomodoro, Mozzarella, tonno, cipolla* 9 euro

*Sarda* – allergeni: h p

*Pomodoro, Mozzarella, salsicce, olive* 9 euro

*Delizia* – allergeni: h p

*Pomodoro, Mozzarella, salsiccia fresca, cipolla* 9 euro

*Quattro Stagioni* – allergeni: h p

*Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi* 10 euro

*Occhio di Bue* – allergeni: h p l

*Pomodoro, Mozzarella, uovo, rucola* 10 euro

*Quattro Formaggi* – allergeni: h p l

*Pomodoro, Mozzarella, grana, pecorino, gorgonzola* 10 euro

*Vegetariana* – allergeni: h p

*Pomodoro, Mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane* 10 euro

*Parma* – allergeni: h p

*Pomodoro, Mozzarella, prosciutto crudo* 11 euro

*Saporita* – allergeni: h p l

*Pomodoro, Mozzarella, salsiccia secca, pancetta, olio d'aglio, grana* 12 euro

*Salmon* – allergeni: h p m

*Pomodoro, Mozzarella, panna e salmone* 12 euro

*Boscaiola* – allergeni: h p

*Pomodoro, Mozzarella, olive, cipolla, salsiccia secca, funghi* 12 euro

*Isola dei Gabbiani Bianca – allergeni: h p l*

*Pomodoro, Mozzarella, pomodori freschi, prosciutto crudo,  
rucola, grana, aglio, prezzemolo* 13 euro

*Golosa – allergeni: h p l*

*Pomodoro, Mozzarella, gorgonzola, porcini, parmigiano a scaglie* 13 euro

*Rustica – allergeni: h p l*

*Pomodoro, Mozzarella, pomodorini, rucola, grana, pancetta* 13 euro

*Frutti di mare – allergeni: h p, g m*

*Pomodoro, Mozzarella, cozze, vongole, polpo e seppie* ★ 13 euro

*Aggiunta 1/2 euro a seconda del prodotto*

*Coperto 2.50 euro a persona*

*Vini rossi*

*Costera, Argiolas cl 37,5*

*9 euro*

*Cannonau Sella & Mosca*

*18 euro*

*Dimonios Sella & Mosca*

*25 euro*

*Mamuthones sedilesu*

*28 euro*

*Cagnulari Cherchi*

*28 euro*

*Rocca Rubia*

*30 euro*

*Barrile Contini*

*50 euro*

*Terre Brune*

*55 euro*

*Turriga, Argiolas*

*75 euro*



*Vini bianchi*

*Costamolino, Argiolas cl 37,5*

*9 euro*

*Costamolino, Argiolas cl 75*

*18 euro*

*Siddura*

*25 euro*

*Karmis*

*25 euro*

*Terre Bianche Brut*

*25 euro*

*Funtanaliras Oro*

*24 euro*

*Is. Argiolas*

*26 euro*

*Tuvaoes*

*28 euro*

*Tancarè*

*20 euro*

*Bellavista*

*50 euro*

*Rosè, Alghero*

*18 euro*

*Villa di Chiesa*

*35 euro*

*Vino sfuso bianco e rosso*

*¼ litro*

*3 euro*

*½ litro*

*5 euro*

*1 litro*

*9 euro*

*Birre*

*Moretti Zero Analcolica cl 33*

*4 euro*

*Ichnusa cl 33*

*4 euro*

*Corona cl 33*

*5 euro*

*Heineken cl 33*

*5 euro*

*Ichnusa cruda cl 33*

*5 euro*

*Franziskaner cl 33*

*6 euro*

*Peroni (senza glutine) cl 33*

*5 euro*

*Ichnusa non filtrata cl 33*

*5 euro*

*Spina Ichnusa cl 20, cl 40*

*3 euro, 5 euro*

*Spina Ichnusa 1litro*

*12 euro*

## *Caffetteria liquori e distillati*

*Caffè espresso*

*1,50 euro*

*Cappuccino*

*2 euro*

*Amari*

*3,50 euro*

*Whisky, Cognac e Rum*

*Da 5 euro a 9 euro*

*Mirto, Limoncello, Filu Ferru*

*3,5 euro*

## *Acqua e bibite*

*Acqua minerale naturale 0,75 litro*

*2,50 euro*

*Acqua minerale naturale 1/2 litro*

*1,50 euro*

*Bibite in lattina*

*3 euro*