

COPERTO / SERVIZIO - COVERED / SERVICE - COUVERT / SERVICE 3,00

Antipasti/Starters/Entrées

Tartare di Ricciola fresca (bonificato REG. CE 853/2004).....	19,00
Fresh Amberjack Tartare	
Tartare de Sériole frais	
Tartare di Salmone fresco (bonificato REG. CE 853/2004).....	17,50
Fresch Salmon Tartare with the exotic fruit	
Tartare de Saumon frais aux fruits exotiques	
Tartare di Gamberi*	16,50
Shrimp Tartare	
Tartare de Crevettes	
Insalata di mare*	17,50
Seafood salade	
Salade de la mer	
Salmone fresco marinato agli agrumi (REG. CE 853/2004).....	18,00
Salmon marinated and citrus sauce	
Saumon mariné aux agrumes	
Cocktail di gamberi* in salsa rosa.....	16,50
Shrimp cocktail	
Cocktail de crevettes à la sauce rose	
Zuppetta di cozze e vongole.....	19,50
Mussels and clams cooked in a pan with oil, garlic and parsley	
Soupe de palourdes et moules	
Tagliere Sardo.....	16,00
Salami and typical Sardinian cheese	
Mélange de viandes et de fromage sarde	
Insalata Caprese di Bufala D.O.P.....	13,00
Buffalo mozzarella, tomatoes, oregano and basil)	
Mozzarella de buffle , tomates, basilic, origan)	

* **N.B. Solo** in taluni periodi, mancando il prodotto fresco, alcune preparazioni o pietanze, possono contenere prodotti surgelati di primissima qualità.

Insalate / Salads / Salades

Tonnara Bianca	14,00
(insalata, pomodori, rucola, tonno, mozzarella, olive)	
(lettuce, tomatoes, arugola, tuna, buffalo mozzarella, olives)	
(salade, tomates, roquette, thon, mozzarella de buffle, olives)	
Barcaiola	16,00
(rucola, gamberi, formaggio pecorino, mais)	
(arugula, shrimps, pecorino cheese, corn)	
(roquette, crevettes , mais, fromage de brebis)	
Reginella	14,00
(mozzarella di bufala, rucola, pomodorini)	
(buffalo mozzarella, arugula, cherry tomatoes)	
(mozzarella de bufflonne, roquette, petites tomates)	
Insalatone	11,00
(insalata, pomodori, uovo sodo, formaggio, wurstel, maionese)	
(lettuce, tomatoes, hard boiled egg, frankfurter, cheese, mayonnaise)	
(salade, tomates, oeuf dur, fromage, frankefort, mayonnais)	
Caprese	13,00
(mozzarella di bufala, pomodori, basilico, origano)	
(buffalo mozzarella, tomatoes, oregano and basil)	
(mozzarella de buffle , tomates, basilic, organ)	
Insalata Chef	9,00
(insalata, rucola, pomodorini, mais, carote, peperoni)	
(lettuce, tomatoes, carrots, peppers and corn)	
(salade, roquette, tomates, mais, carottes, poivrons)	
Insalata mista	7,00
(insalata, radicchio , pomodori, carote)	
(lettuce, chicory, tomatoes and carrots)	
(salade, chicorée, tomates, carottes)	

Primi Piatti/First Courses/Premiers Plats

Specialità marinare Sea Food Specialties Spécialités de la mer

Linguine al ragù di pesce fresco	19,00
Pasta with fresh fish sauce	
Pâte au ragout de poisson frais	
Linguine con gamberoni* , pomodorini e rucola	19,00
Pasta with prawns, tomatoes cherry and rocket	
Pâte aux gambas, tomates cerises et roquette	
Linguine con cozze, pomodorini, rucola e scaglie di pecorino	18,00
Pasta with mussels, tomatoes cherry, rocket and Pecorino cheese	
Pâte aux moules, tomates cerises, roquette et fromage Pecorino	
Spaghetti alla pescatora* (scoglio)	23,00
Spaghetti with seafood	
Spaghetti aux fruits de mer	
Risotto alla pescatora* (scoglio)	24,00
Risotto with seafood	
Risotto aux fruits de mer	
Risotto al salmone	20,00
Risotto with salmon	
Risotto au saumon	
Spaghetti alla bottarga di muggine	20,00
Spaghetti with bottarga (dried fish roe)	
Spaghetti avec œufs séchés de poisson	
Spaghetti alle vongole veraci	19,50
Spaghetti with clams	
Spaghetti aux palourdes	
Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di muggine	23,00
Spaghetti with clams and bottarga (dried fish roe)	
Spaghetti aux palourdes et œufs séchés de poisson	

* questo simbolo in tutte le pagine del menu evidenzia
possibili prodotti surgelati di altissima qualità

Primi Piatti/First Courses/Premiers Plats

Specialità Sarde Sardinian Specialties Spécialités Sardes

Malloreddus (gnocchetti freschi alla campidanese).....	14,00
Malloreddus (small fresh campidanese)	
Malloreddus (petit gnocchi frais avec viande, tomate et anis)	
Culurgiones (ravioli di pasta fresca) con burro e menta.....	16,00
Culurgiones (fresh pasta ravioli) with butter and mint	
Culurgiones (raviolis de pâtes fraîches) avec du beurre et de la menthe	

Specialità di terra Other pasta dishes Autres plats de pâtes

Penne all'ortolana (zucchine, melanzane, peperoni, pomodoro, grana e basilico).....	13,00
Pasta with vegetables (zucchini, eggplant, peppers, tomato, parmesan and basil)	
Pâtes aux légumes (courgettes, aubergines, poivrons, parmesan et basilic)	
Spaghetti al ragù (bolognese).....	15,00
Spaghetti with meat sauce (Bolognese)	
Spaghetti au ragout bolognaise	
Spaghetti alla carbonara.....	15,00
Spaghetti Carbonara	
Spaghetti à la Carbonara	
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico.....	12,00
Spaghetti with fresh tomato and basil	
Spaghetti à la tomate fraîche et basilic	

Secondi di pesce
Fish dishes
Les plats de poissons

Filetto da Spigola fresca di 500 g. al forno con vernaccia sarda e verdure	23,00
Fresh baked fillet of sea bass 500 g. to the oven with Vernaccia Sardinian and vegetables	
Filet de loup de mer frais g. 500 cuit au four avec la Vernaccia Sarda et ses légumes	
Filetto da Spigola fresca di 500 g. in vellutata di zucchini	23,00
Fillet fresh of sea bass 500 g. with velvety sauce zucchini	
Filet de loup de mer frais g. 500 avec sa sauce de courgettes	
Filetto da Spigola fresca di 500 g. alla griglia	23,00
Grilled fillet sea bass 500 g.	
Loup de mer frais entière g. 500 grillé	
Tonno Rosso fresco o Pinna Gialla* scottato in padella con crudité di verdure e zenzero	25,00
Tuna pan-seared with crudités zucchini, olives and ginger	
Thon grillé avec crudité de courgettes, olives et gingembre	
Tonno Rosso fresco o Pinna Gialla* alla siciliana	25,00
Tuna with tomatoes, black olives and capers	
Thon frais façon Sicilienne (avec tomate et des olives noires)	
Pesce Spada fresco o Ricciola fresca locale alla griglia o alla Siciliana	25,00
Grilled local swordfish or Amberjack	
Espadon local frais grillé ou Sérieole	
Gamberoni* alla griglia	19,50
Grilled Prawns	
Gambas grillées	
Frittura di calamari* e gamberoni*	26,00
Fried squids and prawns	
Calamars et gambas frits	
Frittura di calamari*	23,00
Fried squids	
Calmars frits	
Zuppetta di cozze e vongole	19,50
Mussels and clams cooked in a pan with olive oil, garlic, tomatoes and parsley	
Moules sautées	
Cozze alla marinara	15,00
mussels cooked in a pan with oil, garlic and parsley	
Moules sautées	
Impepata di cozze	15,00
mussels wit pepper	
Moules au poivre	
Aragosta Sarda alla Catalana (solo su prenotazione)...(100 g.)	22,00
Local Aragosta "alla Catalana" (by reservation only) 100 g.	

Secondi di carne/Meat dishes/Les plates de viande

Tagliata di manzo con crema di peperoni (250 g.)	19,50
Sliced beef with Peppers cream	
Boeuf tranché à la crème de poivrons	
"Tagliata" di manzo con rucola e grana (250 g.)	19,50
Sliced beef with rocket and parmesan	
Boeuf tranché avec roquette, petites tomates et ses copeaux de parmesan	
"Tagliata" di manzo con radicchio e salsa di aceto balsamico (250 g.)	19,50
Sliced beef with chicory and balsamic vinegar sauce	
Boeuf tranché avec chicorée et sauce au vinaigre balsamique	
Scaloppine alla sorrentina	15,50
Escalope to Sorrento with mozzarella and tomato	
Escalope de Sorrento (avec du tomate et de la mozzarella)	
Scaloppine al vino o al limone	13,00
Escalope with wine or lemon	
Escalope de vin ou de citron	
Cotoletta alla milanese	13,00
Milanese cutlet	
Côtelette de Milano	

Contorni e sfizi/Contours and Whims/Contours et Caprices

Misto di ortaggi grigliati	9,00
Grilled mixed vegetables	
Légumes grillés mixtes (aubergines, courgettes et poivrons)	
Pecorino sardo semistagionato	9,00
Semi-hard sheep's cheese	
Peperoni in padella	9,00
Peppers fried in a pan	
Poivrons frits dans une casserole	
Patate fritte	6,00
French fries	
Frites	
Zucchine grigliate Courgettes grillées	7,50
Grilled zucchini	
Courgettes grillées	
Melanzane grigliate / Grilled eggplants / Aubergines grillées	7,50
Grilled eggplants	
Aubergines grillées	

Veraci Pizze Napoletane

Marinara (pomodoro, aglio, origano)	8,50
Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)	9,50
"Chiattona" (bufala campana D.O.P. , burrata, mortadella, pesto e granella di pistacchio)	20,00
Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P. , basilico).....	12,50
Bufala Bianca (mozzarella di bufala campana D.O.P. , pomodorini freschi, basilico)	14,00
Margherita Parma (pomodoro,mozzarella,prosciutto crudo di Parma).....	13,50
Ndujata (mozzarella, nduja calabrese , burrata pugliese)	15,50
Bamby (pomodoro, mozzarella, patatine fritte)	13,00
Peter Pan (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte).....	14,50
Lasagne (pomodoro, mozzarella, ricotta)	12,00
Campagnola (pomodoro, mozzarella, melanzane fritte)	12,50
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe)	12,50
Napoletana (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)	14,00
Ripieno (pomodoro,mozzarella,salame,ricotta).....	14,00
Calzone (pomodoro,mozzarella,prosciutto cotto).....	14,00
Prosciutto (pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto)	13,00
Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,funghi)	13,00
Quattro stagioni (pomodoro,mozzarella,carciofini,olive,acciughe)	13,00
Toncip (pomodoro, mozzarella,tonno,olive cipolle)	14,00
Capricciosa (pomodoro,mozzarella, prosciutto cotto,funghi,acciughe,olive).....	14,00
Papè Satan (panna, mozzarella, prosciutto cotto,burro)	13,50
Maria Carolina (mozzarella, salsiccia fresca, friarielli)	15,00
Re Ferdinando (mozzarella, salsiccia fresca, peperoni)	14,50
Rustica (mozzarella, salame, wurstel)	13,00
Ortolana (pomodoro, mozzarella, peperoni,zucchine e melanzane grigliate).....	14,00
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, pecorino, panedda)	14,00
Nuraghe (pomodoro, mozzarella, pecorino, salame)	14,00
Montanara (mozzarella e funghi porcini)	14,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	13,00
Contadina (provola fresca affumicata napoletana, pancetta,cipolle)	14,00
Pulcinella (mozzarella, prosciutto crudo "Parma" , rucola)	14,50
Boscaiola (panna, mozzarella, funghi, prosciutto crudo "Parma")	14,50
Partenope (pomodorini freschi, provola fresca affumicata napoletana)	13,50
Posillipo (pomodoro, pomodorini freschi, mozzarella, rucola)	13,50
Mergellina (pomodoro, pomodorini freschi, mozzarella, cozze fresche)	15,50
Procidana (pomodoro, pomodorini freschi, mozzarella, gamberetti e rucola)	17,50
Rosé (mozzarella, panna, burro, salmone affumicato)	16,00
Bottarga (mozzarella, bottarga di muggine grattugiata)	16,50

Costi in aggiunta a quello iniziale per supplementi o sostituzioni

Doppia mozzarella	3,00
Mozzarella di bufala campana D.O.P. In sostituzione della vaccina.....	4,00
Prosciutto crudo di Parma	4,00
Prosciutto cotto.....	3,50
Salsiccia fresca	3,00
Pomodorini freschi.....	3,00
Gamberi.....	6,50
Cozze.....	5,00
Bottarga.....	7,00
Rucola.....	3,50
Patate fritte	3,50
Altri tipi di aggiunte o sostituzioni (a partire da un minimo di)	3,00

Dolci della casa / Home Desserts / Desserts Maison

Babà napoletano al rum con crema e amarena	7,50
Neapolitan Rum Babà with custard and cherries	
Babà napoletano ul rhum avec la crème jaune et cerise noire	
Ricottello Amalfitano	7,50
Mousse de ricotta au chocolat et "limoncello"	
Ricotta mousse with chocolate and "limoncello"	
Delizia al limone	8,00
Lemon Treats	
Friandises au citron	
Panna Cotta ai frutti di bosco o al cioccolato	7,00
Panna Cotta with wild berries or chocolate	
Gateau Caprese aux amandes et chocolat avec sauce crème au yougurt	
Seadas gallurese al miele d'arancio	8,00
Seadas gallurese with orange honey	
Seadas gallurese au miel d'orange	
Crema catalana	7,00
Catalan Cream	
Crème catalane	
Tiramisù	7,50

Frutta / Fruit / Fruit

“Tagliata” di frutta fresca mista	7,50
Sliced fresh fruit mixed	
Morceaux de fruits frais mélangés	
“Fantasia” di frutta fresca con gelato alla vaniglia	9,00
Sliced fresh fruit mixed with vanilla ice cream	
Morceaux de fruits frais mélangés et crème glacée à la vanille	

Gelati / Ice Creams / Crème Glacée

Tartufo nero (cioccolato e zabaione)	6,50
Tartufo bianco (vaniglia e caffè)	6,50
Frutto gelato (limone o cocco)	7,50

Vini Rossi e Rosè

Cannonau "Mamuthone" biologico D. O. C. bt. 3/4.....	33,50
Cannonau Carros Nepente di Oliena D. O. C. bt. 3/4.....	31,00
Cannonau di Dorgali D. O. C. bt. 3/4.....	23,00
Lacryma Christi Vesuvio D. O. C. Feudi di S. Gregorio bt. 3/4.....	28,50
Gragnano " 8 uve " D. O. C. frizzante bt. 3/4 (consigliato per la pizza).....	25,00
Cannonau Costera Argiolas D. O. C. bt. 0,375.....	14,00
Rosè Chiaro di Stelle Pala D. O. C. bt. 3/4	28,50
Calice 0,125 Cannonau di Dorgali D. O. C.	5,50
Calice 0,125 Rosè Chiaro di Stelle D.O.C.....	6,00

Vini Bianchi

Terre Bianche di Alghero S. & M. D.O.C. bt. 3/4.....	29,50
Vermentino di Gallura Superiore D. O. C..G. Meoru bt. 3/4.....	33,50
Vermentino Gallura D. O. C..G. Funtanaliras Oro bt. 3/4.....	29,50
Vermentino Gallura D. O. C. G. Gogantinu bt. 3/4.....	22,00
Greco di Tufo D.O.C.G. Selezione Cutizzi bt.3/4 Feudi di S.Gregorio.....	31,50
Fiano di Avellino D.O.C.G. Selez. Pietracalda Feudi di S. Gregorio bt 3/4.....	31,50
Falanghina del Sannio D.O.C. selezione Serrocielo bt.3/4.....	29,00
Vermentino Gallura D. O. C.G. Funtanaliras Oro bt. 0,375.....	16,50
Fiano di Avellino D.O.C.G. sel. Pietracalda Feudi di S. Gregorio bt 0,375.....	19,50
Calice 0,125 Vermentino Gallura D. O. C.G. Gogantinu.....	5,50

Bollicine

Brut di Torbato D. O. C. bt. 3/4.....	27,50
Astoria Medaglia millesimato extra dry D.O.C.G. Valdobbiadene bt. 3/4.....	35,00
Astoria Fashion Victim Unica Cuvée Brut bt. 3/4.....	26,00
Astoria Lounge Cuvée brut bt. 3/4.....	22,50
Calice 0,125 Astoria Lounge Brut D.O.C.....	6,00
Calice Brut di Torbato D. O. C.	6,50

Birre

Heineken spina piccola (0,20).....	4,00
Heineken spina media (0,40).....	6,50
Ichnusa non filtrata spina piccola (0,20).....	4,00
Ichnusa non filtrata spina media (0,40).....	6,50
Franziskaner bt. 1/2.....	7,50
Nastro Azzurro bt. 1/3.....	4,50
Ichnusa bt. 1/3.....	4,50

Birre Artigianali

Artigianale sarda Marduk Brewery "Bohemian Pilsner" alcol 5,0% bt. 1/2.....	11,00
Artigianale sarda Marduk Brewery "American Pale Ale" alcol 5,5 % bt. 1/2.....	11,00
Artigianale sarda Marduk Brewery "Altbier Munich" alcol 6,0 % bt. 1/2.....	11,00
Artigianale sarda Marduk Brewery "Black Ipa" alcol 6,5 % bt. 1/2.....	11,00
Artigianale sarda Marduk Brewery "Sexy Pompia Fruit Beer" alcol 4,5 % bt. 1/2.....	11,00

Bibite

Acqua minerale 3/4 lt. bottiglia vetro	3,50
Acqua minerale Ferrarelle 3/4 lt. bottiglia vetro	4,00
Coca Cola bottiglia vetro1/3	4,00
Sprite bottiglia vetro1/3	4,00
Aranciata Fanta bottiglia vetro1/3	4,00

Liquori e Caffetteria

Liquori assortiti.....	4,50
Amaro Jefferson.....	7,00
Whisky e grappe classiche.....	6,00
Grappe barricate, Cognac invecchiato e Whisky invecchiato.....	7,00
Caffè	2,00
Caffè corretto.....	3,00
Cappuccino.....	3,50