

Antipasti

Antipasti di terra

Cocktail di gamberi

Cozze alla marinara

Salmone affumicato

Zuppetta ai frutti di mare

Insalata di mare

Monzette

Primi piatti

Tortellini alla panna e prosciutto

Ravioli al pomodoro

Penne al pomodoro

Tagliatelle al pomodoro

Gnocchi alla sarda

Penne alla boscaiola

Penne alla gorgonzola

Penne al salmone

Spaghetti alle vongole

Spaghetti alle cozze

Spaghetti alla bottarga

Risotto di mare (2 persone)

Risotto nero (2 persone)

Carne

Bistecca di manzo
Scaloppe al vino
Scaloppe al limone
Scaloppe al marsala
Saltimbocca romani
Filetto di cavallo
Filetto grill
Filetto al pepe verde
Filetto al cognac
Filetto woronoff
Spaghetti alla bottarga
Risotto di mare (2 persone)
Risotto nero (2 persone)

Pesce

Saraghi (l'etto)

Pagelli (l'etto)

Mormore (l'etto)

Triglie (l'etto)

Orate (l'etto)

Spigole (l'etto)

Calamari fritti (porzione)

Gamberoni (porzione)

Contorni

Insalata

Verdura cotta

Patatine fritte

Formaggi

Dolce sardo

Pecorino

Gorgonzola

Parmigiano

Frutta

Frutta di stagione

Dessert

Semifreddi

Torta

Budini

Bavarese al cioccolato

Bevande

Birre

33 cl Dab, Becks, Pilsner urquel

33 cl Guinness

33 cl Tourtel (analcolica)

33 cl Bock (rossa)

50 cl Bavarese (bionda, rossa, nera)

66 cl Dab, Nastro Azzurro)

Acqua

Minerali Nazionali

Minerali Regionali

Bevande

Sprite, Coca Cola, Aranciata

Bar

Caffè

Amari

Crema (limoncello, liquirizia)

Whisky

Whisky invecchiati

Acqua vite

Grappe

Monovitigno

Barricate

Vini Cannonau

*Costera
Filieri rosso
Sella & Mosca riserva
Josto Miglior
Chuèrrà
Marghia
Lanaitto
Nepente di Oliena
Dorgali Doc*

Vini Carignano

*Rocca Rubia
Terre Rare
Grotta Rossa
Sardus Pater
Tanca Farrà
Korem
Villamarina*

Vini Rosati

*Rosè di Alghero
Taora
Filieri Rosato*

*Duca di Mandas
Colle Moresco
Perdera
Antigua
Torre Mora
Cagnulari
Cherchi
S.Maria la Palma*

Vini Bianchi

*Funtanafiras
Aghiloia
S'eleme
Torbato
La Cala
Terre Bianche
Arenarie
Canayli
Vigne di Piras
Tuvaoes
Capichera*

Pizze

Marinara

(pomodoro, aglio, origano)

Margherita

(pomodoro, mozzarella)

Bufala

(pomodoro, mozzarella, bufala)

Toscana

(pomodoro, mozzarella, capperi)

Romana

(pomodoro, mozzarella, acciughe)

Completa

(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)

Sassarese

(pomodoro, mozzarella, melanzane)

Rucola

(pomodoro, mozzarella, rucola)

Campagnola

(pomodoro, mozzarella, salsiccia)

Cardinale

(pomodoro, mozzarella, prosciutto)

Aggiunta € 1,00

Aggiunta bufala € 2,00

4 Stagioni

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, carciofi, wurstel)

Antunna

(pomodoro, mozzarella, antunna)

Contadina

(pomodoro, mozzarella, zucchine, pancetta, grana)

Crudo

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)

4 Formaggi

(pomodoro, mozzarella, dolce sardo, gorgonzola, parmigiano)

Nostromo

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle)

Panna e Salmone

(pomodoro, mozzarella, panna, salmone)

Via Veneto

(pomodoro, mozzarella, bottarga, pomodoro fresco, basilico)

Pescatora

(pomodoro, mozzarella, frutti di mare)

Gianni

(pomodoro, mozzarella, panna, salmone, caviale)

Crudo e Gorgonzola

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, gorgonzola)

Porcini

(pomodoro, mozzarella, funghi, porcini)

Aggiunta € 1,0

Imperiale

(pomodoro, mozzarella, funghi)

Gorgonzola

(pomodoro, mozzarella, gorgonzola)

Primavera

(pomodoro fresco, mozzarella, basilico)

Veneziana

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)

Sarda

(pomodoro, mozzarella, salsiccia, olive)

Boscaiola

(pomodoro, mozzarella, funghi, cipolle)

Canadese

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel)

Tina Pata

(pomodoro, mozzarella, patatine)

Rosa Rossa

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, peperoni)

Calzone

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, Funghi)

Ortolana

(pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane, radicchio)

Capricciosa

(pomodoro, mozzarella, prosciutto, olive, carciofi)

Aggiunta € 1,0