



SERVIZIO E CESTINO DI PANE € 2 A PERSONA

ANTIPASTI DI MARE

BOTTARGA DI MUGGINE CON PACHINO O SEDANO	€13
COZZE GRATINATE CON CARASAU E PECORINO	€ 13
TORTINO DI SALMONE AFFUMICATO A CALDO CON YOGURT DI CAPRA Il classico salmone è affumicato a 70°, questo lo è a 120° ed è cotto a vapore	€ 13
ZUPPA DI COZZE ALLA CAGLIARITANA brodo di pesce, sugo di pomodoro, origano e le cozze sarde Nieddittas di Arborea	€ 14
INSALATA DI MARE DEL PICCOLO CONTINENTE i polpi*, le seppie* i calamari* ed i gamberi* rimangono ad insaporire in una salamoia di olio EVO, limone, pasta di acciughe, olive, carote julienne e varie spezie;	€ 15

FORMAGGI E SALUMI

RICOTTA AFFUMICATA CON MIELE E NOCI	€ 12
FORMAGGIO PECORINO AL FORNO	€ 14
“MUSTELA” Tipico salume che usa il lombo del maiale; Magrissimo, dal sapore speziato	€ 14
SELEZIONE DI FORMAGGI Una ricotta affumicata “Mustia”, un caprino e due pecorini di diversa stagionatura. Accompagnano il tagliere miele di macchia, crema di ricotta e sott'olii tipici	€ 18 (adatto a 2 persone)
TAGLIERE DEL PASTORE Con Salsiccia affumicata di Desulo, mustela e vari pecorini, crema di ricotta, sottolii tipici, etc	€ 20 (adatto a 2 persone)

ANTIPASTO DI VERDURE

SOTTOLIO TIPICI DEL PICCOLO CONTINENTE Carciofi, cardi, pomodori, etc, serviti con crema di ricotta ed olive	€ 9
CAPONATA DI VERDURE	€ 8

PASTE, RAVIOLI E MINESTRE

SPAGHETTI VONGOLE /e BOTTARGA	€ 14/15
RAVIOLI RIPIENI DI CERNIA AFFUMICATA	€ 14
FREGULA ALLA CREMA SCAMPI La fregula è una tipica pasta di semola a forma di palline tostate al forno.	€ 14
MINESTRA DI FREGULA E VONGOLE ALLO ZAFFERANO	€14
MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE Pasta corta di semola condita con un sugo al pomodoro, salsiccia al finocchio ed pecorino	€13
RAVIOLI RIPIENI DI PECORINO	€13
CULURGIONIS€ Pasta fresca ripiena di crema di patate, formaggio e mentuccia con pomodoro e pecorino	€14

CARNE, PESCE E VERDURE

TAGLIATA AL CANNONAU Controfiletto con il più conosciuto dei vini rossi sardi. Servito con patate al forno	€ 19
BOMBAS Polpette speziate di carne suina e formaggio in un sugo a base leggermente piccante. Non le solite polpette. Servite con patate al forno.	€ 16
FILETTO DI SUINETTO AL MIRTO E GINEPRO Filetto di lattonzolo cotto con liquore di mirto e speziati al ginepro; Servito con patate al forno	€ 17
Stufato di CINGHIALE in UMIDO Macerato al vino con erbe selvatiche e cotto lentamente. Servito con patate al forno	€18
MELANZANE ALLA SARDA al forno con solo un po' di aglio e prezzemolo	€ 8
CALAMARI* ALLA GRIGLIA O FRITTI	€ 17
FILETTO DI SPIGOLA ALL'ARANCIO con sugo emulsionato di arancia fresca. Servito con patate al forno	€ 17
GAMBERONI* ALLA CATALANA O AL VERMENTINO Lessati e serviti con una insalata di cipolla rossa cruda, pachino, sedano e condita con olio e spezie varie. Piatto Algherese e quindi di origine Catalana	€ 18

CONTORNI

CICORIA ALL'AGRO O RIPASSATA	€ 5
INSALATA FRESCA DI STAGIONE	€ 5
PATATE AL FORNO	€ 4

LA NOSTRA CANTINA

VINI SFUSI DELLA CASA ROSSI E BIANCHI
CALICE €4 - QUARTINO €5 - MEZZOLITRO €10 - LITRO €16

VINI BIANCHI

	€
Frontini – Vermentino Sardegna DOC	<i>calice- 5 bott. - 16</i>
Gigantinu, Berchidda – Vermentino di Gallura DOCG	18
Perlas, Dolianova – Nuragus DOC	18
Prendas, Dolianova – Vermentino Sardegna DOC	20
Costamolino, Argiolas – Vermentino Sardegna DOC 375/750cl -12/20	
Selegas, Argiolas – Nuragus Sardegna DOC	20
Pedraia, Santadi – Nuragus Sardegna DOC	22
Aghiloia, Monti – Vermentino Gallura Superiore DOCG	22
Terre Bianche Cuvee', Sella&Mosca – Torbato Doc Alghero	24
Branu, Surrau Arzachena – Vermentino Gallura Superiore DOCG	24
Canaily, Tempio - Vermentino Gallura Superiore DOCG	24
Funtanaliras, Monti – Vermentino Gallura Superiore DOCG	26
Karmis, Contini Cabras – Vernaccia/Vermentino IGT Tharros	26
Cala Silente, Santadi – Vermentino Sardegna DOC	26
Giunco, Mesa S.Arresi – Vermentino di Sardegna DOC	26
Giganti, Contini Cabras – Vernaccia/Vermentino IGT Tharros	26
Is Argiolas, Argiolas – Vermentino di Sardegna DOC	28
Puisteris, Mogoro – Semidano Sardegna DOC	26
Canaily VT, Tempio - Vermentino Gallura Superiore DOCG	28
Montesicci, Dolianova – Nasco Cagliari DOGC	30
Isellis, Argiolas – Nasco Cagliari DOC	30
Arakena VT, Monti - Vermentino Gallura Superiore DOCG	32
Ruinas, Dapperu, Luras - Vermentino Gallura Superiore DOCG	34
Capichera vigna'gena, Ragnedda – Vermentino Gallura DOCG	40

VINI ROSATI

Thaora, Monti – Colli del Limbara IGT	18
Nieddera Rosè, Contini Cabras – Valle del Tirso IGT	20
Rosada, Dolianova – Cannonau Sardegna DOC	22

VINI ROSSI

Selezione Frontini – Cannonau Sardegna DOC	<i>calice 5 bott.</i>	16
Le Bombarde, S.M. La palma – Cannonau Sardegna DOC		18
Filieri, Dorgali - Cannonau Sardegna DOC		18
Arenada,Dolianova – Monica Sardegna DOC		18
Antigua,Santadi – Monica Sardegna DOC		20
Grottarossa, Santadi – Carignano Sulcis DOC		20
Anzenas, Dolianova - Cannonau Sardegna DOC		22
Perdera, Argiolas – Monica Sardegna DOC		22
Kiry, Monti - Cannonau Sardegna DOC		22
Costera, Argiolas - Cannonau Sardegna DOC	375/750 cl	12/24
Maluentu, Contini Cabras – Nieddera Tharros IGT		24
Cherchi, Usini – Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT		24
Karana,Tempio – Nebbiolo Colli del limbara IGT		24
Buio, Mesa S.Arresi – Carignano del Sulcis DOC		24
Kentos, Sorgono – Mandrolisai DOC- blend di rossi autoctoni		26
Nepente,Oliena - Cannonau Sardegna DOC		26
Falconaro, Dolianova – Carignano Sulcis DOC		26
Blasio Riserva, Dolianova – Cannonau Sardegna DOC		26
Isellis, Argiolas – Monica Sardegna DOC		26
Giganti, Contini Cabras – Nieddera Valle del Tirso IGT		26
Su Entu, Sanluri – Bovale Marmilla IGT		28
Rocca Rubia,Santadi – Carignano Sulcis DOC		28
Galana, Monti – Blend di uve rosse sarde, Colli del Limbara IGT		32
Barrile Riserva, Contini Cabras – Nieddera Valle del Tirso IGT		36