

Menù



da Denny e Gianni

L'Afrodisiaco nasce nel 1974 dall'idea dei due fondatori, Sig. Luigi e Sig.ra Anna, che da una semplice bancarella per la lavorazione dei ricci di mare in viale Poetto sono arrivati ad aprire il loro chiosco.

Per anni la loro famiglia ha lavorato nell'attività; dopo la scomparsa del sig. Luigi, la figlia Denise, ha fatto sì che l'Afrodisiaco non scomparisse con lui.

Negli scorsi anni avete trovato l'Afrodisiaco, come chiosco temporaneo nella stagione dei ricci a Su Siccù, ma da quest'anno ha un posto fisso nel quartiere della Marina di Cagliari.

Denise e Gianni offrono una cucina tipica del territorio rispettando la natura ed il gusto di ogni prodotto, cercando di accontentare tutti i palati dei loro clienti.

Coperto a persona € 1,50
Covered for person € 1,50

Antipasti di mare freddi

Insalata di polpo € 10

(polpo*, olio, aceto, sale)

Tonno alla catalana € 10

(tonno*, cipolla rossa, sedano, pomodoro, limone, olio, glassa, sale)

Gamberetti campagnoli € 10

(gamberetti*, ceci, rucola, pomodoro, grana, olio, sale)

Cruditè di Ostriche (1 pz) € 3

Mix di cruditè 20€

(pesce spada, salmone, ostriche, code di gambero)

Antipasti di mare fritti

Frittura di orziadas € 12

(orziadas*, semola, olio, sale)

Frittelline di gianchetto € 7

(gianchetto*, latte, farina, birra, zafferano, aglio, olio, sale)

Frittura di ostriche 12€

(ostriche, semola, olio, sale)

Antipasti caldi

Moscardini alla Diavola € 10

(moscardini*, pomodoro, prezzemolo, aglio, peperoncino, olio, sale)

Zuppa di cozze in rosso € 8

(cozze*, pomodoro, cipolla, olio, sale)

Zuppa di cozze marinare € 8

(cozze*, aglio, prezzemolo, vino bianco, olio, sale)

Zuppone di cozze € 10

(cozze*, aglio, prezzemolo, peperoncino, pane carasao, olio, sale)

Seppie e piselli € 8

(seppie*, piselli, cipolla, aglio, olio, sale)

Proposte dello chef

Tris antipasti del giorno € 18

Mix antipasti del giorno € 30

Cold seafood appetizers

Octopus salad € 10

(octopus *, oil, vinegar, salt)

Catalan tuna € 10

(tuna *, red onion, celery, tomato, lemon, oil, salt glaze)

Country shrimp € 10

(shrimp *, chickpeas, rocket, tomato, parmesan, oil, salt)

Cruditè Oysters (1 pz) € 3

Mix Cruditè

(swordfish, salmon, oysters, shrimp tails)

Fried seafood appetizers

Fried orziadas € 12

(orziadas *, semolina, oil, salt)

Gianchetto pancakes € 7

(gianchetto *, eggs, flour, beer, saffron, parsley, garlic, oil, salt)

Oysters's fried € 12

(oysters, semolina, oil, sale)

Hot appetizers

Moscardini to the devil € 10

(baby octopus *, tomato, parsley, garlic, chilli, oil, salt)

Mussel soup in red € 8

(mussels *, tomato, onion, oil, salt)

Marinating mussel soup € 8

(mussels *, garlic, parsley, white wine, oil, salt)

Big- mussel soup € 10

(mussels *, garlic, parsley, chili pepper, carasao bread, oil, salt)

Cuttlefish and peas € 8

(cuttlefish *, peas, onion, garlic, oil, salt)

Chef's proposals

Tris appetizers of the day € 18

Mix appetizers of the day € 30

Primi piatti di mare

Pasta ai ricci di mare € 16
(polpa di riccio*, aglio, peperoncino, olio, sale)

Pasta alle arselle € 15
(arselle*, aglio, prezzemolo, olio, sale)

Pasta Afrodisiaco € 15
(frutti di mare*, polpa di riccio*, pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino, olio, sale)

Tagliolini neri al ragù di mare € 15
(frutti di mare*, nero di seppia, pomodoro, aglio, prezzemolo, peperoncino, olio, sale)

Trofie d'estate € 13
(gamberetti*, frutti di mare, zucchine, aglio, pomodoro, olio, sale)

Raviolini di cernia allo zafferano € 12
(zafferano, burro, salvia)

Raviolini di cernia al ragù di mare €12
(pomodoro, aglio, prezzemolo, frutti di mare*)

Fregola ai frutti di mare € 15
(fregola, frutti di mare*, sale, olio, aglio, prezzemolo)

Secondi piatti di mare

Aragostelle alla catalana € 12
(aragostelle*, pomodorini, cipolla rossa, aceto, olio, sale)

Frittura di calamaro € 12
(calamaro*, semola, olio, sale)

Frittura mista € 14
(pesciolini*, gamberetti*, calamaro*, semola, olio, sale)

Polpo ubriaco in tana € 20 (su richiesta)
(polpo*, arselle*, cozze, pomodoro, aglio, prezzemolo, vino rosso, pane carasao, olio, sale)

Pesce[^] in crosta di sale € 14
(olio, sale)

Pesce[^] arrosto € 12

[^]Il pesce sarà proposto in base alla disponibilità :
orata, spigola, muggine, sardina.

Seafood first courses

Pasta with sea urchins € 16
(sea urchin pulp *, garlic, chili pepper, oil, salt)

Pasta with clams € 15
(clams *, garlic, parsley, chilli, oil, salt)

Aphrodisiac paste € 15
(seafood *, sea urchin pulp *, tomato, garlic, parsley, chili pepper, oil, salt)

Black tagliolini with seafood sauce € 15
(seafood *, cuttlefish ink, tomato, garlic, parsley, chilli, oil, salt)

Summer's Trofie € 13
(shrimp *, seafood, courgettes, tomato, garlic, oil, salt)

Grouper ravioli with saffron € 12
(saffron, butter, sage)

Grouper ravioli with seafood sauce €12
(tomato, garlic, parsley, seafood*)

Fregola with seafood € 15
(fregola, seafood *, salt, oil, garlic, parsley)

Seafood main courses

Catalan-style lobster € 12
(lobster *, cherry tomatoes, red onion, vinegar, oil, salt)

Fried squid € 12
(squid *, semolina, oil, salt)

Mixed frying € 14
(fish *, shrimp *, squid *, semolina, oil, salt)

Drunk octopus in den € 20 (on request)
(octopus *, clams *, morsels *, tomato, garlic, parsley, red wine, carasao bread, oil, salt)

Fish in salt crust € 14
(oil, salt)

Roasted fish € 12

[^]The fish will be proposed according to availability:
sea bream, sea bass, mullet, sardine.

Antipasti di terra

Tagliere salumi e formaggi x 2 € 10
(mix di salumi, formaggi)

Primi di terra

Pasta al pomodoro € 8
(pomodoro, cipolla, olio, sale)

Secondi piatti di terra

Bistecca di cavallo + contorno € 20
(cavallo, aglio prezzemolo, olio, sale)

Bistecca di manzo + contorno € 18
(manzo, aglio, prezzemolo, olio, sale)

Contorni

Patate fritte € 4
(patate*, olio, sale)

Insalata mista € 5
(iceberg, pomodoro,carota)

Menù bambino

Cotoletta+ Patate fritte + bibita 33cl € 12
(cotoletta*,patate*, olio, sale)

Menù da comporre

Due antipasti, Primo, Secondo € 35

Due antipasti, Primo € 25

Due antipasti, Secondo € 25

Dessert

Dolce della casa € 4
(latte, uova, farina, zucchero)

Frutta di stagione € 4

Sorbetto € 3
(limone , latte, zucchero)

Tiramisù € 4
(latte, cacao, mascarpone, zucchero, caffè)

Tartufo bianco € 4
(latte, zucchero, caffè)

Tartufo nero € 4
(latte, zucchero,cacao)

Land appetizers

Cold cuts and cheese platter x 2 € 10
(mix of local cured meats,cheeses)

First of land

Pasta with tomato sauce € 8
(tomato, onion, oil, salt)

Second courses of earth

Horse steak + side dish € 20
(horse, garlic, parsley, oil, salt)

Beef steak + side dish € 18
(beef, garlic, parsley, oil, salt)

Side Dishes

French fries € 4
(potatoes *, oil, salt)

Mixed salad € 5
(iceberg, tomato, carrot)

Children's menù

Cutlet + French fries + drink 33cl € 12
(cutlet *,potatoes *, oil, salt)

Menù to compose

Two appetizers, First, Second € 35

Two appetizers, First € 25

Two appetizers, main course € 25

Dessert

Sweet of home € 4
(milk, eggs, flour, sugar)

Seasonal fruit € 4

Sorbet € 3
(lemon , milk, sugar)

Tiramisù € 4
(milk, cocoa, mascarpone, sugar, coffee)

White truffle € 4
(milk, sugar, coffee, cocoa)

Black truffle € 4
(milk, sugar, cocoa)

Bibite 33 cl € 2,50

Coca cola
Coca cola zero
Fanta
Sprite
Tè pesca

Bibite 75 cl € 2

Acqua naturale
Acqua frizzante

Birra alla spina

Ichnusa 20 cl € 3,50
Ichnusa 40 cl € 5

Caffè

Espresso € 1
Dek € 1,20
Espresso macchiato € 1
Dek macchiato € 1,20

Amari

Montenegro € 3,50
Averna € 3
Jagermeister € 3
Amaro del capo € 3
Cynar € 3

Liquori

Mirto € 3
Limonello € 3
Liquirizia € 3
Baileys € 3
Sheridan's € 3,50

Distillati € 4

Acquavite
Rum
Whisky
Grappa
Grappa barricata

Aperitivi

Spritz (Aperol) € 6
Grand Spritz (Aperol) € 8
Martini bianco € 3
Prosecco € 4

Drinks 33 cl € 2,50

Coke
Coke zero
Fanta
Sprite
Peach tea

Drinks 75 cl € 2

Still water
Sparkling water

Draft beer

Ichnusa 20 cl € 3,50
Ichnusa 40 cl € 5

Coffee

Expressed € 1
Dek € 1,20
Stained expressed € 1
Stained dek € 1,20

Bitters

Montenegro € 3,50
Averna € 3
Jagermeister € 3
Amaro del capo € 3
Cynar € 3

Liqueurs

Mirto € 3
Limonello € 3
Liquirizia € 3
Baileys € 3
Sheridan's € 3,50

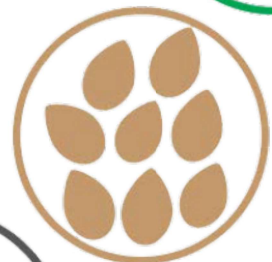
Distillates € 4

Acquavite
Rum
Whisky
Grappa
Grappa barrique

Drinks

Spritz (Aperol) € 6
Big Spritz (Aperol) € 8
White Martini € 3
Prosecco € 4

Allergeni



Carta dei vini

Vino della casa - Rosso o Bianco

Caraffa ¼ l € 2

Caraffa ½ l € 4

Caraffa 1 l € 8

Vini bianchi in bottiglia

Costamolino € 16

Karmis € 18

Giogantinu € 16

Akenta € 18

Funtanaliras € 18

Vini rossi in bottiglia

Perdera € 18

Grotta rossa € 15

Rocca Rubia € 28

Vini in bottiglia da 375cl € 10

Costamolino

Perdera