

SPIZZICANDO / TO NIBBLE

|                                                                                                                             |                     |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--|
| Ostriche<br><i>Oysters</i>                                                                                                  | 4 cd<br><i>each</i> |  |
| Carpaccio di pesce “seconda idea dello chef”**<br><i>Fish carpaccio, the Chef’s recipe</i>                                  | 20                  |  |
| Baccalà fritto, sardine panate con provola affumicata**<br><i>Fried codfish, breaded sardines and smoked provola cheese</i> | 16                  |  |
| Zuppetta di cozze e crostoni all’aglio<br><i>Mussel soup with garlic crostoni</i>                                           | 15                  |  |
| Anemoni di mare fritti**<br><i>Fried sea anemones</i>                                                                       | 18                  |  |
| Formaggio “peretta” arrosto e verdure alla brace<br><i>Roasted raw milk cheese with grilled vegetables</i>                  | 16                  |  |

DAL BANCONE / FROM THE COUNTER

|                                                                                                                        |                                        |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|--|
| Selezione di salumi di Oliena e sott’olii<br><i>Selection of cured meats from Oliena and vegetables in oil</i>         | Piccolo / Grande<br><i>Small / Big</i> |  |
|                                                                                                                        | 18 / 22                                |  |
| Selezione di formaggi sardi e marmellate<br><i>Selection of Sardinian cheeses with jams</i>                            | 18 / 22                                |  |
| Degustazione di creme e sott’olii vegetali “Sa Marigosa”<br><i>Taste of “Sa Marigosa” cremes and vegetables in oil</i> | 11                                     |  |

LA NOSTRA PIZZA / OUR PIZZA

LE CLASSICHE / OUR CLASSICS

|                                                                                                                                                                                                                    |    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--|
| MARINARA<br>Pomodoro, aglio, origano e olio evo<br><i>Tomato, garlic, oregano and evo oil</i>                                                                                                                      | 10 |  |
| MARGHERITA<br>Pomodoro e fior di latte, basilico, olio evo e formaggio pecorino<br><i>Tomato, fior di latte cheese, basil, evo oil and pecorino cheese</i>                                                         | 12 |  |
| CONTADINA<br>Pomodoro e verdure di stagione, fior di latte e olio evo<br><i>Tomato, seasonal vegetables, fior di latte cheese and evo oil</i>                                                                      | 14 |  |
| VENEZIANA<br>Pomodoro e fior di latte, prosciutto cotto, funghi e olio evo<br><i>Tomato and fior di latte cheese, cooked ham, mushrooms and evo oil</i>                                                            | 14 |  |
| NAPOLI<br>Pomodoro e fior di latte, capperi selargini e acciughe del Cantabrico, olio evo e origano<br><i>Tomato and fior di latte cheese, capers from Selargius and Cantabrico anchovies, evo oil and oregano</i> | 14 |  |
| DIAVOLA<br>Pomodoro e fior di latte, salame piccante Nduja, olive e capperi, grana sardo<br><i>Tomato and fior di latte cheese, spicy Nduja salami olives and capers, Sardinian grana cheese</i>                   | 15 |  |
| CRUDO<br>Fior di latte e prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana sardo<br><i>Fior di latte cheese, Sardinian raw ham, rucola and scales of Sardinian grana cheese</i>                                          | 15 |  |
| PERE E PECORINO<br>Fior di latte, pecorino erborinato, pere, noci e olio evo<br>Fior di latte cheese, “pecorino” blue cheese, pears, nuts and extra-virgin olive oil                                               | 15 |  |

LE " ALTRE " / THE OTHERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------|
| 3 MOZZA<br>Pomodoro e fior di latte, mozzarella di bufala e formaggio peretta fresco, pecorino romano, pomodorini e olio evo<br><i>Tomato and fior di latte cheese, buffalo mozzarella and fresh peretta cheese, pecorino romano, cherry tomatoes and extra virgin olive oil</i> | 15 |             |
| SA MURA BIANCA<br>Fior di latte, pomodorini datterini marinati, ricotta affumicata e zucchine fritte<br><i>Fior di latte cheese, marinated cherry tomatoes, smoked ricotta and fried zucchini</i>                                                                                | 15 |             |
| SARDA<br>Fior di latte e passata di pomodoro, pancettina di maiale, crema di cipolle borettane piccanti e formaggio pecorino<br><i>Fior di latte cheese and tomato sauce , pork bacon, spicy onion cream and pecorino cheese</i>                                                 | 15 |             |
| ACCADEMIA OLEARIA<br>Mozzarella di bufala e pomodorini gialli, bottarga, alici, pomodori cuore di bue e olio evo<br><i>Buffalo mozzarella and yellow tomatoes, bottarga, anchovies and oxheart tomatoes and evo oil</i>                                                          | 16 |             |
| SELARGINI<br>Pomodorini gialli, bufala dop, capperi selargini, provola affumicata e crema di peperone in agrodolce<br><i>Yellow tomatoes, buffalo mozzarella, Selargini capers, smoked provola cheese and sweet and sour creme of peppers</i>                                    | 14 |             |
| PUDDU<br>Fior di latte, guanciaie, ricotta di pecora e pepe affumicato<br><i>Fior di latte cheese, pork jowel, sheep’s ricotta cheese and smoked pepper</i>                                                                                                                      | 15 |             |
| SA MARIGOSA<br>Fior di latte, mortadella, carciofi sott’olio, acciughe del Cantabrico e formaggio caprino<br><i>Fior di latte cheese, mortadella, artichokes in oil, Cantabrico anchovies and caprino goat’s cheese</i>                                                          | 15 |             |
| CALZONE FARCITO<br>Pomodoro e fior di latte, salsiccia e ricotta<br><i>Tomato and fior di latte cheese, sausage and ricotta cheese</i>                                                                                                                                           | 15 |             |
| BOSCO<br>Fior di latte con consistenza di funghi, lardo e olio tartufo<br>Fior di latte cheese, mushrooms, lard and truffle oil                                                                                                                                                  | 15 |             |
| ARGIOLAS<br>Fior di latte, caprino in crosta fiorita, crema di pomodoro secco e melanzane al funghetto<br><i>Fior di latte cheese, goat’s cheese, creme of dried tomato, stewed eggplant</i>                                                                                     | 14 |             |
| BUFALA<br>Mozzarella di bufala e pomodorini marinati, pesce spada affumicato e yogurt di pecora<br><i>Buffalo mozzarella, marinated tomatoes, smoked swordfish and sheep’s yogurt</i>                                                                                            | 16 |             |
| PIZZA DEL GIORNO<br><i>Pizza of the day</i>                                                                                                                                                                                                                                      |    | € Variabile |

I nostri ingredienti sono di prima qualità con un’attenta selezione dei salumifici e dei caseifici sardi.  
*We use only top quality ingredients with a careful selection of Sardinian salumi and cheese products.*

L’impasto è digeribile, steso a mano e utilizziamo farine deboli macinate a pietra di piccoli mulini.  
L’olio è solo extravergine di oliva sardo, come il nostro fior di latte e la passata di pomodoro “Sa Marigosa”  
*Our dough is easily digested, hand-kneaded and we use only mill stone ground flour. Sardinian is our extra virgin olive oil just like our fior di latte fresh cheese and our “Sa Marigosa” tomato sauce*

\*Alcuni dei nostri prodotti vengono abbattuti di temperatura per preservare le qualità organolettiche secondo le normative UE  
*As per EU regulation, some of our products are reduced in temperature to preserve their the organoleptic propeties*

\*\* In mancanza di reperibilità del prodotto fresco potremmo utilizzare un congelato di buona qualità  
*If fresh product is unavailable, we may use a high quality frozen product*



# I nostri amici fornitori e i loro prodotti

|                                                                        |        |                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Polpa di ricci certificata</b> az. "Sun & Sea" Alghero              | Km 0   | <b>Pane fresco</b> "La nicchia dei sapori" Alghero                     | Km 0   |
| <b>Caprini ed Erborinati</b> az. "Argiolas" Dolianova                  | Km 239 | <b>Ravioli di ricotta dolci</b> az. "Bon Bons" Alghero                 | Km 0   |
| <b>Yogurt di pecora e ricotta affumicata</b> az. "Domus Lattea" Ittiri | Km 20  | <b>Capperi</b> az. "Selargino" Selargius                               | Km 249 |
| <b>Olio extravergine</b> az. "Accademia Olearia" Aghero                | Km 0   | <b>Pomodori datterino</b> az. "Bambalá" Olmedo                         | Km 13  |
| <b>Pasta secca</b> az. "Pastificio dei Profeti" Capoterra              | Km 259 | <b>Zafferano</b> az. "Cumpanzos" Olmedo                                | Km 13  |
| <b>Andarinos e Lorighittas</b> az. "Andarinos" Usini                   | Km 40  | <b>Ortofrutta</b> Sarda Alghero                                        | Km 0   |
| <b>Fregula</b> az. "Pasta D'Autore" Cagliari                           | Km 223 | <b>Carciofi</b> az. "Pinna" Ittiri                                     | Km 30  |
| <b>Marmellate</b> az. "Mammai" Serrenti                                | Km 180 | <b>Olio lentischio e acqua aromatizzate</b> Az. "Mediflora" Pula       | Km 277 |
| <b>Miele</b> az. "Simbula Albino" Sini                                 | Km 172 | <b>Legumi secchi e semola</b> cop. "Sandro Sole" Marmilla              | Km 179 |
| <b>Coniglio</b> az. "G.M.O. Cunicoltura" Laerru                        | Km 83  | <b>Mandorle</b> az. "Hivu" Oliena                                      | Km 163 |
| <b>Spezie aromatiche</b> az. "Brai / Loi" Muravera                     | Km 279 | <b>Patate viola</b> az. "Fioba" Arborea                                | Km 148 |
| <b>Bottarga di tonno e muggine</b> Bottarfish Alghero                  | Km 0   | <b>Fior di Latte</b> az. "Arborea" Arborea                             | Km 148 |
| <b>Panadas</b> "Francesco in pasta" Sassari                            | Km 37  | <b>Sott'Oli e creme vegetali</b> az. "Sa Marigosa" Cabras              | Km 143 |
| <b>Macelleria</b> az. "Sa Petta" Alghero                               | Km 0   | <b>Tumbarelle e Culurgiones</b> az. "Biscottificio Demelas" Stintino   | Km 52  |
| <b>Mercatino Coldiretti</b> Alghero                                    | Km 0   | <b>Seadas</b> az. "Fantasia della pasta fresca" Alghero                | Km 0   |
| <b>Formaggio caciotta e ricotta</b> Soc. Agricola "F.Ili Saba" Sassari | Km 37  | <b>Olio extravergine</b> az. "Sartore" Alghero                         | Km 0   |
| <b>Pesce</b> mercato primo pescato Alghero                             | Km 0   | <b>Salumi</b> az. "Puddu" Oliena                                       | Km 144 |
| <b>Tartufi</b> az. "Isola dei sapori" Laconi                           | Km 163 | <b>Riso</b> az. "Passiu" Oristano                                      | Km 135 |
| <b>Pane Carasau</b> az. "Soru" Ovodda                                  | Km 141 | <b>Pasta artigianale</b> az. "Montes" Arzana                           | Km 193 |
| <b>Pane Pergamena</b> az. "Cherchi" Aghero                             | Km 0   | <b>Olio extravergine</b> az. "Nure" S. Maria la Palma                  | Km 24  |
| <b>Riso Venere</b> az. "Agricola Falchi" Oristano                      | Km 135 | <b>Gelati Artigianali</b> az. "Boni meda" Valledoria                   | Km 82  |
| <b>Pescato</b> az. "Capitan Mimmo" Alghero                             | Km 0   | <b>Prosciutto di pecora</b> az. "Genuina" Ploaghe                      | Km 50  |
| <b>Pecorino e peretta</b> az. "Funtana Cana" Pattada                   | Km 101 | <b>Passata di pomodoro</b> az. "Sa Marigosa" Cabras                    | Km 99  |
| <b>Ceci e vegetali</b> az. "Quadrifoglio" Parco Porto Conte            | Km 15  | <b>Zafferano</b> az. "Zafferano" Alghero                               | Km 0   |
| <b>Fiore Sardo</b> Gavoi                                               | Km 137 | <b>Formaggio Casizolu</b> az. "Santa ittoria" Santo Lussurgiu          | Km 89  |
| <b>Cipolle di Banari</b>                                               | Km 55  | <b>Pecorino Romano</b> az. "Argiolas" Dolianova                        | Km 224 |
| <b>Maialini</b> az agricola "f.Ili Riu" Lago di Baratz                 | Km 0   | <b>Peretta di Perfugas</b> az. "F.Ili Piga" Perfugas                   | Km 82  |
| <b>Casadina</b> az. "Sa Panada Pinta" Oliena                           | Km 134 | <b>Pasta secca</b> az. "Tanda & Spada" Monte Granatico                 | Km 97  |
|                                                                        |        | <b>Aceto di Vermentino e Cannonau</b> "Oleificio San Giuliano" Alghero | Km 0   |

## ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (allegato il regolamento cee 1169) presenti nelle ricette a disposizione in questo ristorante si prega di contattare prima dell'ordine del piatto o bevanda il responsabile di sala sugli ingredienti allergenici

## ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES

For information about allergenic ingredients (attached EU regulations 1169) present in the recipes of this restaurant, please contact us regarding allergenic ingredients before ordering the dish or drink.