

# MENÙ LA VOLPE E L'UVA (ESPAÑOL)

## GLI ANTIPASTI / ENTRANTES

**GITARELLA IN MONTAGNA EURO 16.50**

Selección de embutidos y quesos sardos (para 2)

**TRIS DI FORMAGGI EURO 10.50**

Selección de quesos sardos, aderezo del chef y miel

**VITEL TONNE EURO 15.50**

Ternera de res, crema de atún, alcaparras fritas

**TARTARE DI MANZO (100gr) EURO 15.00**

Tartar de ternera cortado a cuchillo con aderezo del chef

**SCARPETTA DI COZZE EURO 15.00**

Sopa de mejillones con tomate y corteza de pan, ajo, perejil

**POLPO FRITTO \* EURO 15.50**

Pulpo frito con chips de tupinambo y el trío de mayonesas del chef

**FLAN DI MELANZANE EURO 9.50**

Flan de berenjena, queso parmesano, queso gorgonzola, huevo, albahaca, pan rallado

Cubierto: 3.00 €

\* Producto congelado de primera calidad

## I PRIMI DI TERRA / PRIMEROS PLATOS DE TIERRA

### **CACIO, PERE, GORGONZOLA EURO 16.50**

Tagliolini, queso grana padano, pecorino sardo, pimienta, peras

### **MALLOREDDUS ALLA CAMPITADESE (TYPICAL SARDINIA) EURO 15.50**

Gnocchi, tomate aderezado con salchicha fresca, azafrán, pecorino sardo

### **CARBONARA CON GUANCIALE EURO 17.00**

Tagliolini, yema de huevo, panceta sarda, grana padano, pecorino sardo, pimienta

### **CARBONARA TARTUFATA EURO 18.50**

Tagliolini, yema de huevo, panceta sarda, grana padano, pecorino sardo, pimienta, crema de trufa y carpaccio de trufa

### **RAGU ANGUS EURO 17.00**

Fettuccine, tomate aderezado con carne de ternera Angus cortada a cuchillo

### **BICOLORE 2.0 EURO 16.00**

Orecchiette, pesto casero de calabacín y avellanas, ajo, crema de queso Juncu y Pecorino romano, avellanas

### **CREMA DI MELANZANE EURO 16.00**

Orecchiette, crema de berenjena casera, berenjena, crema de queso gorgonzola, nueces

## I PRIMI DI MARE / PRIMEROS PLATOS DE MAR

### **TAGLIOLINI ALLE COZZE EURO 15.50**

Tagliolini, sopa de mejillones con tomate, ajo, perejil

### **TAGLIOLINI ALLE COZZE E BOTTARGA EURO 16.50**

Tagliolini, sopa de mejillones con tomate, ajo, perejil, huevas de mújol

### **VONGOLE EURO 18,50**

Tagliolini, almejas, ajo y perejil

### **VONGOLE E BOTTARGA EURO 19.50**

Tagliolini, almejas, ajo y perejil, huevas de mújol

### **GAMBERI \* LIME EURO 18.50**

Tagliolini, langostinos pelados, lima, tomate

### **GRAN MARE EURO 18.50**

Fettuccine, mejillones, sepia, langostinos pelados, tomate

### **GRAN MARE e BOTTARGA EURO 19.50**

Fettuccine, mejillones, sepia, langostinos pelados, tomate, huevas de mújol

\* Producto congelado de primera calidad

## LE NOSTRE PROPOSTE DI PESCE / PESCADOS

### **FILETTO DI SALMONE EURO 19,00**

Salmón con aderezo mediterráneo (tomates cherry, aceitunas, alcaparras)

### **FILETTO DI ORATA EURO 20,00**

Dorada con salsa del chef (patatas, tupinambo, ajo, perejil)

### **FRITTURA DI CALAMARI \* EURO 20,50**

Calamares fritos con patatas fritas dippers

### **TATAKI DI TONNO EURO 22,50**

Atún en costra de sésamo, soja, aderezo teriyaki

## TERNERA Y CARNES A LA PARRILLA

### **FETTINA DI CAVALLO ALLA GRIGLIA EURO 18,00**

Filete de caballo, aceite, ajo, con patatas al horno

### **TAGLIATA ROCKET AND GRANA CHEESE EURO 20.50**

Ternera con mirto, rúcula y queso grana

### **TAGLIATA DI PICANHA CLASSICA EURO 23,00**

Picanha de ternera con patatas al horno

## ESPECIALIDADES A LA PARRILLA

### **BAVETTA SPECIAL EURO 24,00**

Carne de ternera magra de sabor sabroso, con patatas al horno

### **TAGLIATA ARGENTINA EURO 21,50**

Ternera con mirto y reducción de vino tinto (cannonau)

### **PETTO DANATRA IN SALSA DELLO CHEF EURO 23,00**

Pechuga de pato con aderezo casero de col lombarda

### **TAGLIATA DI PICANHA PRIMA SCELTA EURO 25,00**

Picanha de ternera de primera calidad con patatas al horno, a elegir entre Argentina, Angus de Sudamérica o Europa

### **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA EURO 24.50**

Solomillo de ternera a la parrilla

**T- BON (LA FIORENTINA) (da 1.000 a 1.200 gr) EURO 7/hectogramo** El T-bone que separa el solomillo del lomo alto, con patatas al horno

**TOMAHAWK PREMIUM IRLANDA (da 1.000 a 1.300 gr) 7/hectogramo** El filete prehistórico con hueso largo, con patata al horno

# I BURGER GOURMET

## **BURGER \* DI ANGUS 2 USA 3 (200 gr) EURO 18,50**

Con queso scamorza ahumado, cebolla roja caramelizada, panceta, patatas al horno

## **BURGER \* LOGUDORESE (Sardinia beef) 2 (200 gr) EURO 18,50**

Mozzarella de búfala (100 gr), crema de aceitunas, tomate seco, crema de albahaca, berenjenas y calabacines al horno

## GLI INTRAMONTABILI / LOS ATEMPORALES

### **COTOLETTA DI POLLO EURO 16,00**

Milanesa de pollo frita con patatas fritas french dippers\*

### **LA CAPRESE DI BUFALA EURO 13,50**

Mozzarella de búfala, aderezo mediterráneo (tomates cherry, aceitunas, alcaparras)

## I CONTORNI / GUARNICIONES

### **PATATE FRESCHE AL FORNO EURO 6,00**

Patatas frescas al horno

### **PATATE FRITTE DIPPERS EURO 6,50\***

Patatas fritas dippers

### **VERDURE AL FORNO EURO 6,50**

Berenjenas, calabacines, pimientos y endibia belga al horno

### **INSALATA EURO 6,00**

Ensalada fresca

\* Producto congelado de primera calidad <sup>2</sup> Producto con gluten <sup>3</sup> O Angus europeo o Angus de Sudamérica

## LE PIZZE CLASSICHE / PIZZAS CLÁSICAS (Pizzas solo para la cena)

**FOCACCIA EURO 4,50** — Aceite, sal

**MARGHERITA EURO 7,50** — Tomate, queso mozzarella

**NAPOLETANA EURO 9,50** — Tomate, queso mozzarella, alcaparras, anchoas

**SASSARESE EURO 10,50** — Tomate, queso mozzarella, berenjenas fritas

**PRIMAVERA EURO 10,50** — Tomate, queso mozzarella, tomates cherry frescos, rúcula

**SARDA EURO 10,00** — Tomate, queso mozzarella, salchicha seca, aceitunas

**VENEZIANA EURO 11,50** — Tomate, queso mozzarella, jamón cocido, champiñones

**CHIPS EURO 12,50** — Tomate, mozzarella, patatas fritas

**RUSTICA EURO 12,50** — Tomate, queso mozzarella, patatas al horno, romero, panceta

**BUFALINA EURO 12,50** — Tomate, mozzarella de búfala, queso mozzarella

**CIP E CIOP EURO 12,50** — Tomate, queso mozzarella, rábano, queso gorgonzola, speck, nueces

**VEGETARIANA EURO 11,50** — Tomate, queso mozzarella, berenjenas, calabacín, pimientos, rábano

**PULCINELLA EURO 13,00** — Tomate, queso mozzarella, salchicha fresca, pimientos fritos pequeños

**SFIZIOSA 2.0 EURO 14,00** — Tomate, queso mozzarella, salchicha seca, aceite picante, rúcula, tomates cherry, mozzarella de búfala (100 gr entera)

**FICHI EURO 15,00** — Queso mozzarella, jamón serrano, queso straciatella, mermelada de higos

## LE PIZZE D'AUTORE / PIZZAS ESPECIALES

**CAVALLO (NEW) EURO 15,00** Queso fiordilatte, carne de caballo marinada, queso provola, aceitunas

**ARROSTO (NEW) EURO 14,50** Salsa de tomate, queso fiordilatte, jamón cocido, patatas al horno, crema de pecorino, aceitunas taggiasche

**AFFUMICATA (NEW) EURO 14,00** Queso fiordilatte, ricotta ahumada (queso sardo), cebollas rojas de Tropea, panceta, rúcula

**FUNGHI 3.0 (NEW) EURO 15,00** Queso fiordilatte, mezcla de setas, panceta sarda, aceitunas taggiasche, romero, menta, tomillo

**RAGU EURO 15,00** Ragú rojo de salchicha fresca (tomate), mozzarella de búfala, albóndigas de ternera fritas, salsa de perejil, queso grana padano

## LE INTRAMONTABILI / ATEMPORALES

**MARGHERITA 2.0 EURO 14,50** Salsa de tomate, stracciatella fresca, tomates cherry confitados, crema de albahaca

**MARGHERITA SBAGLIATA EURO 14,50** Queso fiordilatte, tomates cherry confitados, queso stracciatella fresco, crema de albahaca

**REGINA (NEW) EURO 14,50** (Revisión de la carbonara romana) Queso fiordilatte, yema de huevo (pasteurizada), panceta sarda, crema de pecorino, crema de trufa, pimienta, crujiente de grana padano

**REGINA TARTUFATA (NEW) EURO 15,50** Queso fiordilatte, yema de huevo (pasteurizada), panceta sarda, crema de pecorino, crema de trufa, pimienta, crujiente de grana padano, crema de trufa

**VERDEBOSCO 3.0 EURO 14,50** Crema de calabacín, queso fiordilatte, panceta, cebolla roja caramelizada, mozzarella de búfala

**TRILOGIA DEI SENSI 2.0 EURO 14,50** Queso fiordilatte, mozzarella de búfala, berenjena al horno, panceta, tomates cherry confitados, crujiente de grana padano

**PASQUALINA EURO 14,50** Queso fiordilatte, mortadela, mozzarella de búfala, crema de búfala con crema de pistachos

**DEL MAESTRO EURO 15,00** Queso fiordilatte, albóndigas de ternera fritas, berenjenas fritas, tomates cherry confitados, crema de pecorino

**LA VOLPE E L'UVA EURO 15,00** Queso fiordilatte, salchicha fresca, cebollas asadas, patatas al horno al parmesano, tomates cherry confitados

**PARMIGIANA 2.0 (LA NOSTRA RICETTA) EURO 15,00** Salsa de tomate, queso fiordilatte, berenjenas fritas, grana padano, mozzarella de búfala (100 gr entera), crema de albahaca

**SARDA 3.0 EURO 14,00** Queso fiordilatte, queso provola, salchicha sarda ahumada, aceitunas, crema de pecorino, crujiente de pan guttiau

**PIPERITA 2.0 EURO 14,00** Queso fiordilatte, calabacín, grana padano, mozzarella de búfala, crema de albahaca, menta

**PIPERITA 2.0 con purpuzza EURO 15,00** Queso fiordilatte, calabacín, grana padano, mozzarella de búfala, crema de albahaca, menta, salchicha fresca

**BOTTARGA 2.0 EURO 14,00** Queso fiordilatte, queso stracciatella fresco, huevas de mújol ralladas, aceite de limón, tomate cherry confitado

— Adiciones desde 1.50 € hasta 4.50 € — Mozzarella sin lactosa: 2.00 €

## **BIRRE ALLA SPINA / CERVEZAS DE BARRIL**

### **MORETTI (BLONDE LAGER)**

Pequeña / Lt. 0.20: 3.00 €

Mediana / Lt. 0.40: 5.50 €

Jarra / Lt. 1.00: 13.00 €

### **KRUSOVIC (CZECH-PILS)**

Pequeña / Lt. 0.20: 3.00 €

Mediana / Lt. 0.40: 5.50 €

Jarra / Lt. 1.00: 13.00 €

## **BIRRE IN BOTTIGLIA / CERVEZAS EN BOTELLA**

**ZEMYNA (cerveza artesanal típica local) 0.33 cl — 6.50 €**

**Heineken 0.66 cl — 6.00 €**

**Heineken 0.33 cl — 4.00 €**

**Ichnusa classica 0.66 cl — 5.50 €**

**Ichnusa classica 0.33 cl — 3.50 €**

**Warsteiner 0.33 cl — 4.00 €**

**Moretti rossa (cerveza roja) 0.33 cl — 4.00 €**

**Franziskaner Weiss 0.50 cl — 5.00 €**

**Cerveza sin alcohol 0.33 cl — 4.00 €**

**Cerveza sin gluten 0.33 cl — 4.00 €**