

*Ristorante • Pizzeria*

# MENÙ

*la Spiedo*  
S A R D O

## Antipasti

---

Prosciutto crudo .....	€ 9,00
Prosciutto crudo e melone .....	€ 12,00
Salsiccia Sarda .....	€ 8,00
7 Antipasto all'italiana .....	€ 14,00
7 Tagliere di Salumi .....	€ 15,00
7 Mustela sarda caprino e pere .....	€ 12,00
1 Bruschetta al Pomodoro .....	€ 4,00
4 14 Insalata di mare* .....	€ 11,00
14 Insalata di polpo* .....	€ 10,00
14 Cozze alla marinara .....	€ 10,00
14 Cozze fritte .....	€ 10,00
4 9 Bottarga, sedano e pomodorini .....	€ 15,00
Antipasti misti (serviti per tavolo completo) .....	€ s.q.

## Primi piatti

---

1 7 Culurgiones* di Patate con salsa di pomodoro .....	€ 10,00
1 4 7 Culurgione*s Primavera (cozze, pomodorini e bottarga) .....	€ 13,00
1 3 14 Malloreddus alla Campidanese .....	€ 10,00
2 4 14 Linguine alle vongole .....	€ 15,00
1 2 4 9 Fregola ai frutti di mare .....	€ 14,00

## Griglia a carbone

---

1 8 7 Hamburger con patate .....	€ 10,00
1 10 Würstel arrosto con patate .....	€ 10,00
Costata di Cavallo .....	€ 19,00
Parasangue .....	€ 15,00
Costata di Manzo .....	€ 17,00
7 Tagliata di Manzo con rucola e grana .....	€ 20,00
Tagliata di Manzo con radicchio al balsamico di Modena .....	€ 20,00
1 Animelle di vitella .....	€ 15,00
Galletto* arrosto con patate .....	€ 18,00
Filetto di Cavallo .....	€ 22,00
Filetto di Manzo .....	€ 22,00
Braciola di Maiale .....	€ 10,00
Spiedino di carne con patate .....	€ 13,00
Maialetto allo Spiedo (su prenotazione) .....	€ 18,00
2 14 Grigliata mista di Carne .....	€ 18,00
Seppie arrosto* .....	€ 15,00
14 Gamberoni arrosto* 4 pz. ....	€ 22,00
2 Anguille allo Spiedo .....	€ 18,00
Pesci del Golfo alla griglia .....	<i>all'etto</i> € 6,50
2 14 Grigliata mista di Pesce (pesce, seppia, gambero) .....	€ 25,00
Verdure grigliate .....	€ 6,00
Radicchio e belga alla griglia .....	€ 7,00

## Cucina

1	Calamari fritti*	€ 16,00
1 2 4 4	Fritto Misto*	€ 18,00
12 14	Polpetti* alla diavola	€ 10,00
12 14	Seppie* con piselli	€ 10,00
6 7	Straccetti di cavallo con melanzane e grana	€ 18,00
3 7	Cervello in pastella	€ 10,00
3 1 3 7	Cotoletta* di pollo con patate	€ 13,00

## Contorni e insalate

	Insalata verde	€ 4,00
	Insalata mista	€ 5,00
	Patate fritte	€ 5,00
	Verdure al vapore	€ 5,00
	Ogni aggiunta (tonno, mozzarella, mais)	€ 1,50
	Pinzimonio di stagione	€ 5,00
1 7 9 10	Caesar Salad <i>lattuga, pollo, crostini, grana padano, salsa caesar</i>	€ 12,00
7	Greca <i>cetrioli, cipolla, formaggio feta, lattuga, olive, pomodori</i>	€ 9,00
3 4	Nizzarda <i>fagiolini, patate, uova, acciughe, pomodori, olive nere, tonno, peperoni</i>	€ 12,00
7	Parma <i>prosciutto crudo, pomodori, mozzarella fior di latte</i>	€ 12,00
7	Capri <i>pomodori, mozzarella fior di latte, basilico</i>	€ 9,00

## Frutta

	Frutta mista di stagione	€ s.q.
	Macedonia	€ 5,00
	Fragole (prodotto stagionale)	€ 5,00
	Ananas	€ 5,00
	Melone	€ 5,00
	Aggiunta (Panna Montata o Gelato 1 pallina)	€ 1,50



## Menù Degustazione

per persona € 48,00

Antipasti misti, bis di primo, grigliata mista con contorno, acqua minerale, vino della casa e caffè. Servito per tavolo completo

Servizio Torta (a persona) € 1,50

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore / -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirti le adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.



# Pizze

Marinara .....	€ 4,50
<i>salsa, origano, aglio</i>	
7 Margherita .....	€ 6,50
<i>salsa, mozzarella</i>	
4 7 Napoletana .....	€ 7,50
<i>salsa, mozzarella, capperi, acciughe</i>	
4 7 Romana .....	€ 7,00
<i>salsa, mozzarella, acciughe, basilico</i>	
7 Doppia mozzarella .....	€ 7,00
<i>salsa, mozzarella</i>	
7 Bufala .....	€ 9,00
<i>salsa, mozzarella di bufala, basilico</i>	
7 Canadese .....	€ 9,00
<i>salsa, mozzarella, cotto, würstel, funghi</i>	
3 7 Capricciosa .....	€ 9,50
<i>salsa, mozzarella, prosciutto cotto, uova, funghi</i>	
3 7 Quattro stagioni .....	€ 9,50
<i>salsa, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofini</i>	
7 Calzone .....	€ 8,00
<i>salsa, mozzarella, prosciutto cotto</i>	
7 Salsiccia sarda .....	€ 8,00
<i>salsa, mozzarella, salsiccia sarda</i>	
7 9 10 Salame .....	€ 8,00
<i>salsa, mozzarella, salame</i>	
7 Quattro formaggi .....	€ 9,00
<i>salsa, mozzarella, pecorino, fontina, gorgonzola</i>	
7 Carrettiera .....	€ 8,00
<i>salsa, mozzarella, pomodoro fresco, basilico</i>	
7 Fiorentina .....	€ 8,00
<i>mozzarella, pomodoro fresco, origano, olio d'aglio</i>	
4 7 Carlofortina .....	€ 9,50
8	<i>salsa, mozzarella, tonno, pomodoro fresco, pesto</i>
7 Patate .....	€ 8,00
<i>salsa, mozzarella, patate fritte*</i>	
7 8 Bologna .....	€ 10,00
<i>bufala, pesto di pistacchio, mortadella, granella di pistacchi</i>	

7	Gricia .....	€ 9,50
	<i>bufala, guanciale, cacio, pepe nero</i>	
7	Parmigiana .....	€ 9,50
	<i>mozzarella di bufala, pomodorini confit, melanzane, grana</i>	
7	Ortolana .....	€ 9,50
	<i>salsa, mozzarella, pomodoro fresco, peperoni, melanzane, zucchine</i>	
7	Rucola .....	€ 7,50
	<i>salsa, mozzarella, rucola</i>	
4 6	Tonno .....	€ 8,50
7	<i>salsa, mozzarella, tonno</i>	
4 7	Bottarga .....	€ 9,50
	<i>salsa, mozzarella, bottarga</i>	
4 6	Salmone .....	€ 9,50
7	<i>salsa, mozzarella, salmone*</i>	
2 7	Gamberetti .....	€ 9,50
	<i>salsa, mozzarella, gamberetti*</i>	
4 7	Della Casa .....	€ 10,00
	<i>salsa, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, würstel, tonno, peperoni</i>	
7 9	Barbaricina .....	€ 8,50
10	<i>salsa, mozzarella, salsiccia, pecorino</i>	
4 7	Spagnola .....	€ 9,00
6	<i>salsa, mozzarella, würstel, tonno, peperoni</i>	
7	Prosciutto crudo .....	€ 9,00
	<i>salsa, mozzarella, prosciutto crudo</i>	
2 4	Frutti di mare .....	€ 10,00
7 14	<i>salsa, mozzarella, insalata di mare*</i>	
7	Integrale .....	€ 8,50
	<i>acqua, farina integrale, lievito di birra, sale, salsa, mozzarella di bufala, basilico</i>	
7 14	Poetto .....	€ 10,00
	<i>mozzarella di bufala, basilico, pomodoro fresco, cozze, bottarga</i>	
7	Multicereali .....	€ 8,50
	<i>acqua, farina multicereali, lievito di birra, sale, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino, basilico</i>	

**Aggiunte:** bresaola, prosciutto crudo, frutti di mare\*, bottarga, gamberetti\*, carciofi freschi, salmone, tonno, funghi extra, speck, bufala € 2,50 - Altre aggiunte € 1,50

**Coperto** € 2,70

**Pasta:** farina tipo 00, acqua, sale, lievito di birra.

I piatti contrassegnati con l'asterisco (\*) potrebbero essere preparati con alimenti congelati.

● I numeri contrassegnati con pallino, si riferiscono agli allergeni presenti negli alimenti come da Regolamento UE 1169/2011. La Tabella con le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze la potete trovare all'ingresso del Ristorante oppure richiederla al personale di sala.

## *Bevande e Birre*

---

acqua minerale 50 cl.	€ 1,50
acqua minerale 75 cl.	€ 2,50
bibite in lattina 33cl.	€ 2,80
birra alla spina 30 cl.	€ 4,00
birre speciali 33 cl.	€ 5,00
birra frumento 50 cl.	€ 6,00
birra Ichnusa non filtrata 50 cl.	€ 6,00
birra artigianale 75 cl.	€ 16,00

## *Distillati e Liquori*

---

Mirto	€ 3,50
Limoncello	€ 3,50
Filu e ferru	€ 3,50
Liquori nazionali	€ 4,00
Liquori esteri	€ 5,00
Whisky 5 years old	€ 5,00
Whisky 12 years old	€ 6,00
Irish Whisky	€ 6,00
Bourbon Whisky	€ 6,00
Cognac V.S.	€ 6,00
Grappe	€ 4,00
Grappe Speciali	€ 5,00
Single malt	€ 8,00
Rum	€ 5,00

## *Caffetteria*

---

Caffé	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Caffelatte	€ 2,50
Tea	€ 2,50
Camomilla	€ 2,50

*Richiedi al nostro personale*  
**la Carta dei Vini e il Menù Dessert**

*lo Spiedo*  
S A R D O

Il nostro personale é a completa disposizione per soddisfare il Vostro palato e per rendere il piú possibile gradevole la serata.

Si prega la gentile Clientela di regolare il conto al tavolo.

I Signori Clienti che desiderano la fattura sono pregati di avvisare il personale prima del conto.

Coloro che intendono pagare con i buoni pasto sono pregati di avvisare il personale prima del conto.

*Ristorante • Pizzeria*

# MENÙ PRANZO

*Lunch | Déjeuner | Mittagessen*

*la Spiedo*  
S A R D O

## Antipasti

Prosciutto crudo e melone .....	€ 12,00
7 Antipasto all'italiana .....	€ 14,00
7 Tagliere di Salumi .....	€ 15,00
7 Mustela sarda caprino e pere .....	€ 12,00
4 14 Insalata di mare* .....	€ 11,00
14 Insalata di polpo* .....	€ 10,00
14 Cozze alla marinara .....	€ 10,00
Antipasti misti (serviti per tavolo completo) .....	€ s.q

## Primi piatti

1 7 Culurgiones* di Patate con salsa di pomodoro .....	€ 10,00
Zuppa del giorno .....	€ 10,00
Primo del giorno .....	€ 13,00
1 3 14 Malloreddus alla Campidanese .....	€ 10,00
1 2 4 9 14 Fregola ai frutti di mare .....	€ 14,00

## Carne alla griglia a carbone

1 Costata di Cavallo .....	€ 19,00
Parasangue .....	€ 15,00
7 Costata di Manzo .....	€ 17,00
Tagliata di Manzo con rucola e grana .....	€ 20,00
Filetto alla brace .....	€ 22,00
2 14 Grigliata mista di Carne .....	€ 18,00

## Pesce

14 Gamberoni arrosto* .....	4 pezzi € 20,00
2 Anguille allo Spiedo .....	€ 18,00
Pesci del Golfo alla griglia .....	all'etto € 6,50
2 14 Grigliata mista di Pesce 1 orata o spigola, 1 seppia* e 1 gambero* ....	€ 25,00
1 Calamari fritti* .....	€ 16,00
1 2 4 14 Fritto Misto* .....	€ 18,00

## Contorni

Insalata verde .....	€ 4,00
Insalata mista .....	€ 5,00
Patate fritte .....	€ 5,00
Patate al forno .....	€ 5,00
Verdure al vapore .....	€ 5,00
Pinzimonio di stagione .....	€ 5,00

## Dolci

Coppa gelato .....	2 gusti € 3,50
Semifreddi .....	€ 6,00
Sebadas* .....	€ 6,00
Torta del giorno .....	€ 6,00



## Menù Degustazione

per persona € 48,00

Antipasti misti, bis di primo, grigliata mista con contorno,  
acqua minerale, vino della casa e caffè.

Servito per tavolo completo

menù

---

*Vini*



*lo Spiedo*  
S A R D O

Vino della casa 1 lt.	€ 12,00
Vino al calice 10 cl.	€ 4,00

### *Vini Rossi*

Cannonau 37,5 cl.	€ 9,00
Costera "Argiolas" 75 cl.	€ 20,00
Noras "Santadi" 75 cl.	€ 20,00
Oliena "F.lli Puddu" 75 cl.	€ 22,00
Grotta Rossa "Santadi" 75 cl.	€ 18,00
Dominariu "Melis" 75 cl.	€ 20,00
Perdera "Argiolas" 75 cl.	€ 18,00
Antigua "Santadi" 75 cl.	€ 18,00
Is Selis "Argiolas" 75 cl.	€ 25,00
Rocca Rubia "Santadi" 75 cl.	€ 35,00

### *Vini Bianchi*

Vermentino 37,5 cl.	€ 9,00
Costamolino "Argiolas" 75 cl.	€ 18,00
Smeralda " Tenute Smeralda" 75 cl.	€ 20,00
Terra Noa "Saraja" 75 cl.	€ 25,00
Karmis "Contini" 75 cl.	€ 22,00
Incontru "Aini" DOCG 75 cl.	€ 25,00
Pedraia "Santadi" 75 cl.	€ 18,00
Cala Silente "Santadi" 75 cl.	€ 20,00
Villa Solais "Santadi" 75 cl.	€ 18,00
Is Selis "Argiolas" 75 cl.	€ 25,00
Canayli "Cantina Gallura" DOCG 75 cl.	€ 25,00
Canayli Vendemmia tardiva DOCG 75 cl.	€ 35,00

### *Vini Rossi*

Aglianico del Vulture "Re Manfredi" DOCG 75 cl.	€ 28,00
Barbera D'Asti Superiore "Ca' Bianca" 75 cl.	€ 25,00
Nero D'Avola Syrah "Maritari" DOCG 75 cl.	€ 25,00
Primitivo Salento "Castello Monaci" DOCG 75 cl.	€ 25,00
Chianti Riserva "Banfi" DOCG 75 cl.	€ 28,00
Ripasso Valpolicella "Bolla" DOCG 75 cl.	€ 30,00
Inferno Valtellina Sup. "Nino Negri" DOCG 75 cl.	€ 35,00
Amarone della Valpolicella "Santi" DOCG 75 cl.	€ 65,00

### *Bollicine*

Cuvée Extra Dry "Lamberti" 75 cl.	€ 18,00
Cuvée Sergio "Mionetto" 75 cl.	€ 22,00
61 Satèn "Berlucchi" 75 cl.	€ 35,00
61 Extra Brut "Berlucchi" 75 cl.	€ 30,00
61 Rosè "Berlucchi" 75 cl.	€ 33,00
Prosecco DOC Treviso "Mionetto" 75 cl.	€ 22,00
Moscato di Sardegna "Mancini" 75 cl.	€ 25,00

Vini Sardegna

Vini nazionali

la Spiedo

*Ristorante • Pizzeria*

MENÙ  
*Dessert*

*la Spiedo*  
S A R D O



## *Regionali*

---

- ① ⑦ Sebasdas\* ..... € 6,00
- ① ③ ⑦ Millefoglie di carasau alla pardula ..... € 6,00
- ③ ⑦ ⑧ Semifreddo al torrone ..... € 6,00
- ① ③ ⑦ ⑧ Dolcetti sardi (1 pz.) ..... € 1,00

## *Classici*

---

- ① ③ ⑦ Tiramisù ..... € 6,00
- ③ ⑦ Crema catalana ..... € 5,00
- ⑦ Panna cotta ..... € 5,00
- ③ ⑦ Budino al cioccolato ..... € 4,50
- ③ ⑦ Creme caramel ..... € 4,50
- ① ③ ⑦ ⑧ Semifreddi "Antica Gelateria del Corso" ..... € 6,00
- ① ③ ⑦ ⑧ Coppa gelato 2 gusti ..... € 3,50
- ① ③ ⑦ ⑧ Torta del giorno ..... € 6,00

I piatti contrassegnati con l'asterisco (\*) potrebbero essere preparati con alimenti congelati.

# TABELLA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Nuovi obblighi di comunicazione al consumatore secondo il Regolamento UE 1169/2011



- 1** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3** Uova e prodotti a base di uova.
- 4** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6** Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
- 8** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10** Senape e prodotti a base di senape.
- 11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.