

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 ² Producto con gluten ³ O Angus europeo o Angus de Sudamérica

LE PIZZE CLASSICHE / PIZZAS CLÁSICAS Pizzas solo para la cena

FOCACCIA euro 3.50 – aceite y sal

MARINARA euro 5.50 – tomate, ajo, orégano

MARGHERITA euro 7.50 – tomate, mozzarella

NAPOLI euro 8.50 – tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras

SASSARESE euro 10.50 – tomate, mozzarella, berenjenas fritas

WURSTEL euro 8.50 - tomate, mozzarella, salchicha de Frankfurt

VENEZIANA euro 9.00 - tomate, mozzarella, jamón de York, champiñones

4 FORMAGGI euro 10.50 - tomate, mozzarella, gorgonzola, provola ahumada, virutas de queso grana

QUASI CAPRICCIOSA euro 12.00 - tomate, mozzarella, jamón de York, champiñones, salchicha fresca, aceitunas de la Riviera

CHIPS euro 11.50 – tomate, mozzarella, patatas fritas dippers * **DIAVOLA euro 11.50** – tomate, mozzarella, salami picante, provola ahumada

CALZONE euro 9.00 – tomate, mozzarella, jamón de York

CALZONE FARCITO euro 10.50 – tomate, mozzarella, jamón de York, salchicha seca, champiñones

SARDA euro 10.50 – tomate, mozzarella, salchicha seca, aceitunas de la Riviera

VEGETARIANA euro 11.00 – tomate, mozzarella, berenjenas, calabacines, pimientos

NOSTROMO euro 11.00 – tomate, mozzarella, atún, cebollas

GORDICCHIO euro 12.00 - tomate, mozzarella, achicoria roja, gorgonzola, glaseado de vinagre balsámico, nueces

RUSTICA euro 11.50 - tomate, mozzarella, patatas al horno, salchicha fresca

ANTUNNA euro 12.00 - Tomate, mozzarella, setas antunna, virutas de queso grana

BUFALINA euro 12.00 - Tomate, mozzarella de búfala, tomates del tipo cereza, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra

*En caso de falta de producto fresco, algunos ingredientes podrían ser congelados.

Suplementos pizzas: Ingredientes de euro 1.50 a euro 4.50 | Mozzarella sin lactosa euro 2.00

LE PIZZE D'AUTORE / PIZZAS DE AUTOR Pizzas solo para la cena

MARGHERITA 2.0 euro 14.00 Salsa de tomate, stracciatella fresca, tomate datterino, crema de albahaca

MARGHERITA GIALLA euro 14.50 (novedad) Salsa de tomates datterino amarillos, provola ahumada, mozzarella de búfala, tomate datterino, albahaca fresca

ROMANA euro 14.00 (Reinterpretación de la Carbonara Romana) Fiordilatte, yema de huevo pasteurizada, guanciale sardo, crema de pecorino, pimienta negra

ROMANA TARTUFATA euro 15.50 (Reinterpretación de la Carbonara Romana) Fiordilatte, yema de huevo pasteurizada, guanciale sardo, crema de pecorino, pimienta negra, crema de trufa

DEL MAESTRO 2.0 euro 14.50 Fiordilatte, albóndigas de ternera fritas, berenjenas fritas, tomates del tipo cereza, queso fiore sardo

LA VOLPE e L'UVA 2.0 euro 14.50 Fiordilatte, salchicha fresca, cebollas rubias asadas, patatas al horno, tomate datterino, virutas de queso grana

PARMIGIANA 2.0 (NUESTRA RECETA) euro 14.50 Salsa de tomate, fiordilatte, berenjenas fritas, queso grana padano, bolitas de mozzarella de búfala, crema de albahaca

SARDA 3.0 euro 14.00 Fiordilatte, queso provoletta, salchicha seca ahumada de la Barbagia, aceitunas de la Riviera, queso fiore sardo, crujientes de pan Guttiau

PENELOPE euro 15.00 (novedad) Fiordilatte, jamón serrano, stracciatella, tomates secos

FICHI euro 15.00 Fiordilatte, jamón serrano, stracciatella, mermelada de higos

BELLA & BUONA euro 14.00 (novedad) Fiordilatte, mortadela, berenjenas fritas (en tiras), queso fiore sardo

FUNGHI 4.0 euro 15.00 Tomate, fiordilatte, champiñones, setas antunna, boletus, queso fiore sardo

ADELAIDE euro 15.50 (novedad) Tomate, fiordilatte, boletus*, jamón serrano, virutas de queso grana

BOTTARGA 2.0 euro 14.50 Fiordilatte, stracciatella fresca, botarga de mújol rallada, aceite aromatizado al limón, tomates del tipo cereza

*En caso de falta de producto fresco, algunos ingredientes podrían ser congelados.

Suplementos pizzas: Ingredientes de euro 1.50 a euro 4.50 | Mozzarella sin lactosa euro 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 €