

MENU LA VOLPE E L'UVA (Français)

GLI ANTIPASTI / ENTRÉES

GITARELLA IN MONTAGNA — EURO 16.50

Sélection de charcuteries et de fromages sardes (pour 2)

TRIS DI FORMAGGI — EURO 10.50

Sélection de fromages sardes, assaisonnement du chef et miel

VITEL TONNE — EURO 15.50

Noix de veau, crème de thon, câpres frites.

TARTARE DI MANZO (100gr) — EURO 15.00

Tartare de bœuf coupé au couteau avec assaisonnement du chef

SCARPETTA DI COZZE — EURO 15.00

Soupe de moules à la tomate e croûton, ail, persil

POLPO FRITTO * — EURO 15.50

Poulpe frit, avec pépites de topinambour, tris de mayonnaise du chef

FLAN DI MELANZANE — EURO 9.50

Flan d'aubergines, parmesan, gorgonzola, œuf, basilic, chapelure

Service : 3,00 €

* produit surgelé de première qualité

I PRIMI DI TERRA / ENTRÉES DE LA TERRE (PÂTES)

CACIO, PERE, GORGONZOLA — EURO 16.50

Tagliolini, grana padano, pecorino sarde, poivre, poires

MALLOREDDUS ALLA CAMPITADESE (TYPICAL SARDINIA) — EURO 15.50

(Spécialité sarde) Gnocchis, sauce tomate à la saucisse fraîche, safran, pecorino sarde

CARBONARA CON GUANCIALE — EURO 17.00

Tagliolini, jaune d'œuf, bacon sarde (guanciale), grana padano, pecorino sarde, poivre

CARBONARA TARTUFATA — EURO 18.50

Tagliolini, jaune d'œuf, bacon sarde (guanciale), grana padano, pecorino sarde, poivre, crème de truffe et carpaccio

RAGU ANGUS — EURO 17.00

Fettuccine, sauce tomate au bœuf Angus coupé au contea

BICOLORE 2.0 — EURO 16.00

Orecchiette, pesto maison de courgettes et noisettes, ail, crème de fromage Juncu et Pecorino romano, noisettes

CREMA DI MELANZANE — EURO 16.00

Orecchiette, crème d'aubergines maison, aubergines, crème de gorgonzola, noix

I PRIMI DI MARE / ENTRÉES DE LA MER (PÂTES)

TAGLIOLINI ALLE COZZE — EURO 15.50

Tagliolini, soupe de moules à la tomate, ail, persil

TAGLIOLINI ALLE COZZE E BOTTARGA — EURO 16.50

Tagliolini, soupe de moules à la tomate, ail, persil, poutargue de mulot

VONGOLE — EURO 18,50

Tagliolini, palourdes, ail et persil

VONGOLE E BOTTARGA — EURO 19.50

Tagliolini, palourdes, ail et persil, poutargue de mulot

GAMBERI * LIME — EURO 18.50

Tagliolini, crevettes décortiquées, citron vert, tomate

GRAN MARE — EURO 18.50

Fettuccine, moules, seiche, crevettes décortiquées, tomate

GRAN MARE e BOTTARGA — EURO 19.50

Fettuccine, moules, seiche, crevettes décortiquées, tomate, poutargue de mulot

LE NOSTRE PROPOSTE DI PESCE / POISSONS

FILETTO DI SALMONE — EURO 19,00

Saumon avec assaisonnement méditerranéen (tomates cerises, olives, câpres)

FILETTO DI ORATA — EURO 20,00

Daurade royale avec sauce du chef (pommes de terre, topinambour, ail, persil)

FRITTURA DI CALAMARI * — EURO 20,50

Calamars frits avec frites dippers

TATAKI DI TONNO — EURO 22,50

Thon en croûte de sésame, soja, sauce teriyaki

LA CARNE ALLA GRIGLIA / BOEUF GRILLE

FETTINA DI CAVALLO ALLA GRIGLIA — EURO 18,00

Tranche de cheval, huile, ail, avec pommes de terre au four

TAGLIATA ROCKET AND GRANA CHEESE — EURO 20.50

Bœuf, au myrte, roquette et copeaux de grana

TAGLIATA DI PICANHA CLASSICA — EURO 23,00

Picanha de bœuf, con pommes de terre au four

SPECIAL ALLA GRIGLIA / SPÉCIALITÉS AU GRIL

BAVETTA SPECIAL — EURO 24,00

Morceau de bœuf maigre au goût savoureux, avec pommes de terre au four

TAGLIATA ARGENTINA — EURO 21,50

Bœuf, avec réduction de myrte et de vin rouge (cannonau).

PETTO DANATRA IN SALSIA DELLO CHEF — EURO 23,00

Magret de canard avec sauce maison au chou rouge

TAGLIATA DI PICANHA PRIMA SCELTA — EURO 25,00

Picanha de bœuf de premier choix, avec pommes de terre au four, de provenance d'Argentine, d'Angus d'Amérique du Sud ou d'Europe

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA — EURO 24.50

Filet de bœuf grillé

T- BON (LA FIORENTINA) (da 1.000 a 1.200 gr) — EURO 7/hectogram

L'os en T qui sépare le filet du faux-filet, avec pommes de terre au four

TOMAHAWK PREMIUM IRLANDA (da 1.000 a 1.300 gr) — 7/hectogram

Le steak préhistorique à long os, avec pommes de terre au four

I BURGER GOURMET / BURGERS GOURMETS

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

Avec scamorza fumée, oignon rouge caramélisé, bacon, pommes de terre au four

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

Mozzarella de bufflonne (100 gr), crème d'olives, tomate séchée, crème de basilic, aubergines et courgettes au four

GLI INTRAMONTABILI / LES INTEMPORELS

COTOLETTA DI POLLO — EURO 16,00

Escalope de poulet frite avec frites dippers*

LA CAPRESE DI BUFALA — EURO 13,50

Mozzarella de bufflonne, assaisonnement méditerranéen (tomates cerises, olives, câpres)

I CONTORNI / ACCOMPAGNEMENTS

PATATE FRESCHE AL FORNO — EURO 6,00

Pommes de terre fraîches au vuor

PATATE FRITTE DIPPERS — EURO 6,50

* Frites dippers

VERDURE AL FORNO — EURO 6,50

Aubergines, courgettes, poivrons, endive au four

INSALATA — EURO 6,00

Salade fraîche

² produit contenant du gluten

³ ou Angus européen o Angus d'Amérique du Sud

LE PIZZE CLASSICHE / PIZZAS CLASSIQUES

Pizzas uniquement pour le dîner

FOCACCIA euro 3.50 – huile et sel

MARINARA euro 5.50 – tomate, ail, origan

MARGHERITA euro 7.50 – tomate, mozzarella

NAPOLI euro 8.50 – tomate, mozzarella, anchois, câpres

SASSARESE euro 10.50 – tomate, mozzarella, aubergines frites

WURSTEL euro 8.50 - tomate, mozzarella, saucisse de Strasbourg

VENEZIANA euro 9.00 - tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris

4 FORMAGGI euro 10.50 - tomate, mozzarella, gorgonzola, provola fumée, copeaux de fromage grana

QUASI CAPRICCIOSA euro 12.00 - tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, saucisse fraîche, olives de la Riviera

CHIPS euro 11.50 – tomate, mozzarella, frites dippers

DIAVOLA euro 11.50 – tomate, mozzarella, salami piquant, provola fumée

CALZONE euro 9.00 – tomate, mozzarella, jambon blanc

CALZONE FARCITO euro 10.50 – tomate, mozzarella, jambon blanc, saucisse sèche, champignons

SARDA euro 10.50 – tomate, mozzarella, saucisse sèche, olives de la Riviera

VEGETARIANA euro 11.00 – tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons

NOSTROMO euro 11.00 – tomate, mozzarella, thon, oignons

GORDICCHIO euro 12.00 - tomate, mozzarella, radicchio, gorgonzola, glaçage au vinaigre balsamique, noix

RUSTICA euro 11.50 - tomate, mozzarella, pommes de terre au four, saucisse fraîche

ANTUNNA euro 12.00 - tomate, mozzarella, champignons antunna, copeaux de fromage grana

BUFALINA euro 12.00 - tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, basilic frais, huile d'olive vierge extra

*En l'absence de produit frais, certains ingrédients peuvent être surgelés.

Suppléments pizzas : Ingrédients de euro 1.50 à euro 4.50 | Mozzarella sans lactose euro 2.00

LE PIZZE D'AUTORE / PIZZAS SIGNATURE

Pizzas uniquement pour le dîner

MARGHERITA 2.0 euro 14.00 Sauce tomate, stracciatella fraîche, tomate datterino, crème de basilic

MARGHERITA GIALLA euro 14.50 (nouveau) Sauce aux tomates datterino jaunes, provola fumée, mozzarella de bufflonne, tomate datterino, basilic frais

ROMANA euro 14.00 (Réinterprétation de la Carbonara Romaine) Fiordilatte, jaune d'œuf pasteurisé, guanciale sarde, crème de pecorino, poivre noir

ROMANA TARTUFATA euro 15.50 (Réinterprétation de la Carbonara Romaine) Fiordilatte, jaune d'œuf pasteurisé, guanciale sarde, crème de pecorino, poivre noir, crème de truffe

DEL MAESTRO 2.0 euro 14.50 Fiordilatte, boulettes de bœuf frites, aubergines frites, tomates cerises, fromage fiore sardo

LA VOLPE e L'UVA 2.0 euro 14.50 Fiordilatte, saucisse fraîche, oignons blonds au four, pommes de terre au four, tomate datterino, copeaux de fromage grana

PARMIGIANA 2.0 (NOTRE RECETTE) euro 14.50 Sauce tomate, fiordilatte, aubergines frites, grana padano, billes de mozzarella de bufflonne, crème de basilic

SARDA 3.0 euro 14.0 Fiordilatte, fromage provoletta, saucisse sèche fumée de la Barbagia, olives de la Riviera, fromage fiore sardo, chips de pain Guttiau

PENELOPE euro 15.00 (nouveau) Fiordilatte, jambon cru, stracciatella, tomates séchées

FICHI euro 15.00 Fiordilatte, jambon cru, stracciatella, confiture de figes

BELLA & BUONA euro 14.00 (nouveau) Fiordilatte, mortadelle, aubergines frites (en julienne), fromage fiore sardo

FUNGHI 4.0 euro 15.00 Tomate, fiordilatte, champignons de Paris, champignons antunna, cèpes, fromage fiore sardo

ADELAIDE euro 15.50 (nouveau) Tomate, fiordilatte, cèpes*, jambon cru, copeaux de fromage grana

BOTTARGA 2.0 euro 14.50 Fiordilatte, stracciatella fraîche, poutargue de mullet râpée, huile aromatisée au citron, tomates cerises

*En l'absence de produit frais, certains ingrédients peuvent être surgelés.

Suppléments pizzas : Ingrédients de euro 1.50 à euro 4.50 | Mozzarella sans lactose euro 2.00

BIRRE ALLA SPINA / BIÈRES À LA PRESSION

MORETTI (BLONDE LAGER) Petite / 0,20 L : 3,00 €

Moyenne / 0,40 L : 5,50 €

Carafe / 1,00 L : 13,00 €

KRUSOVIC (CZECH-PILS) Petite / 0,20 L : 3,00 €

Moyenne / 0,40 L : 5,50 €

Carafe / 1,00 L : 13,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA / BIÈRES EN BOUTEILLE

ZEMYNA (typical local home-made beer) 0.33 cl — euro 6.50 (bière artisanale locale typique)

Moretti rossa (Red Beer) 0.33 cl — euro 4.00 (Bière Rousse)

Birra Analcolica 0.33 cl — euro 4.00 Bière sans alcool

Birre senza glutine 0.33 cl — euro 4.00 Bière sans gluten

