



**“Prendi la Mozzarella tra due dita,
così, la premi,
e se cola il latte, la prendi,
se no... Desisti!”**

Tratto dal film “Misericordia e Nobiltà” del 1954
con Totò, Principe Antonio de Curtis.
Opera teatrale di Eduardo Scarpetta del 1888

ANTIPIASTI CAJÒ

TAGLIERI DI SARDEGNA

Antichi salumi, moderni sapori descrivono con sicurezza l'espressione artigianale dell'azienda "la Genuina" nel territorio di Ploaghe.

I formaggi sono una delle specialità gastronomiche della Sardegna.

La loro elaborazione si deve all' antica tradizione pastorale.

TAGLIERE SALUMI MEDIO (per 2 persone) 12 €

Prosciutto 36 mesi, salamino di bovino sardo,
salsiccia secca di suino, coppa stagionata di bovino

TAGLIERE SALUMI GRANDE (per 4 persone) 20 €

Prosciutto 36 mesi, salamino di bovino sardo,
salsiccia secca di suino, coppa stagionata di bovino,
testa in cassetta e mortadella aromatizzata al mirto

TAGLIERE DI FORMAGGI MEDIO (per 2 persone) 15 €

Dolce di Villanova (pecorino fresco stagionato 15 giorni),
pecorino riserva nera, casizolu di pattada,
fiore sardo stagionato 18/24 mesi DOP



TAGLIERE DI FORMAGGI GRANDE (per 4 persone) 20 €

Fiore sardo stagionato 18/24 mesi DOP, casizolu di pattada,
dolce di Villanova (pecorino fresco stagionato 15 giorni),
Ovinsard (formaggio ovino erborinato di Thiesi),
pecorino maturato nelle vinacce di cannonau,
pecorino riserva nera



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MEDIO (per 2 persone) 18 €

Prosciutto 36 mesi, salsiccia secca di suino,
coppa stagionata di bovino, testa in cassetta,
Fiore sardo stagionato 18/24 mesi DOP, pecorino riserva nera,
casizolu di pattada, Ovinsard (formaggio ovino erborinato di Thiesi),
pecorino maturato nelle vinacce di cannonau, selezioni di confetture



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GRANDE (per 4 persone) 22 €

Prosciutto 36 mesi, salsiccia secca di suino,
coppa stagionata di bovino, mortadella aromatizzata al mirto,
Fiore sardo stagionato 18/24 mesi DOP, pecorino riserva nera,
casizolu di pattada, Ovinsard (formaggio ovino erborinato di Thiesi),
pecorino maturato nelle vinacce di cannonau, selezioni di confetture



CARPACCIO DI PROSCIUTTO DI PECORA 18 €

Prosciutto di pecora, rucola, pomodorini,
scaglie di pecorino semi stagionato di Villanova



CARPACCIO DI PROSCIUTTO DI CAPRA 18 €

Prosciutto di capra con citronette a limone e olive bosane

BIANCA BONTÀ

MOZZARELLA DI BUFALA E CRUDO 12 €

125 gr



CAPRESE DI BUFALA 14 €

125 gr



CROSTINO CON BURRATINA 15 €

180 gr con pomodorino, olive e basilico



IL CAJO' 26 €

Provola affumicata, bufala e bocconcini, ovinsard, pecorino, olive verdi e ricotta con abbamele



FRITTO NAPOLETANO

FRITTATINA DI BUCATINI 3 €

Bucatini, besciamella, carne macinata di bovino, grana padano, provola affumicata



CROCCHÉ DI PATATE 2.50 €

Patate, provola, grana padano



SUPPLÌ 3 €

Riso, pomodoro, mozzarella, grana padano



BOCCONCINI DI MOZZARELLA FILANTE 4 €

In panatura croccante



CUOPPO CAJO' 10 €

1 arancino, 2 mozzarelline, 1 crocche', 4 zeppoline



TRIS DI MONTANARINE 12 €

Pizzette di pasta con ragù / classico / genovese

Pomodoro, misto carne manzo e maiale /

Pomodoro, origano, basilico / Carne di manzo, cipolla, pecorino



LE PIZZE CAJÒ

LE MARINARE

MARINARA STORICA 7 €

Pomodoro, origano, aglio, olio extravergine d'oliva
fruttato intenso



NAPOLETANA 9 €

Pomodoro, aglio, origano, capperi selargini, olive bosane,
acciughe, olio extravergine d'oliva



'A GIALLA 9 €

Passata di datterino giallo, origano, trito di noci,
olio extravergine d'oliva



SAPORITA 10 €

Cremoso al pecorino stagionato 12 mesi, pepe,
pesto di basilico, pesto di noci, olio extravergine d'oliva



LE MARGHERITE

LA STORICA 9 €

Pomodoro, fior di latte, grana padano, basilico,
olio extravergine d'oliva



BUFALINA 12 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, grana padano, basilico,
olio extravergine d'oliva



LA PICCANTINA 12 €

Pomodoro, 'nduja, salsiccia secca, fior di latte,
grana padano, basilico, olio extravergine d'oliva



MARGHERITANARA 10 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, grana padano,
piennolo rosso del Vesuvio, origano, olio extravergine d'oliva



BELLA 'MBRIANA 15 €

Pomodoro, fior di latte, rucola, filetti di bufala,
prosciutto crudo



VEGETARIANA 12 €

Pomodoro, zucchine, friarielli, melanzane, peperoni,
fior di latte



RAGÙ NAPOLETANO 15 €

Ragù napoletano con pomodoro, straccetti di carne,
fior di latte, grana padano, basilico, olio extravergine d'oliva



C'A POLPETTA 10 €

Pomodoro, fior di latte, basilico, grana, polpettine di carne,
cremoso al formaggio



LE SORELLE

PIZZA BIANCA

PATANELLA E SALSICCIA 12 €

Fior di latte, grana padano, salsiccia di suino, patate al forno, basilico, olio extravergine d'oliva



4 CASU 14 €

Pecorino stagionato 12 mesi, casizolu, fior di latte, ovinsard, basilico, olio extravergine d'oliva



SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA 14 €

Fior di latte, salsiccia di suino, friarielli, provola affumicata



ME PIACE 16 €

Porchetta, provola affumicata, patate al forno



ALLA GENOVESE 15 €

Ragù napoletano alla genovese, bocconcini di carne, grana padano, bufala, basilico, olio extravergine d'oliva



'A SFIZIOSA 14 €

Carpaccio di manzo, crema al tartufo, zeste di limone, straccetti di bufala



PISTADELLA 15 €

Fior di latte, mortadella modenese, pesto di pistacchio, granella di pistacchio



FRUTTI DEL VESUVIO 12 €

Fior di latte, pacchetelle di piennolo giallo e rosso del Vesuvio, grana padano, basilico, olio extravergine d'oliva



LE FRITTE

PIZZA FRITTA

CICCIOLI E RICOTTA 12 €

Ricotta, ciccioli napoletani, fior di latte, grana padano, pomodoro, basilico, olio extravergine d'oliva



VENEZIA 12 €

Prosciutto cotto, funghi champignon, ricotta, pomodoro



LE RIPASSATE

PIZZA FRITTA E RIPASSATA IN FORNO

MONTANARA CLASSICA 10 €

Pomodoro, pecorino, basilico



MONTANARA CA' PUMMARURELL 12 €

Sugo con datterino rosso del Vesuvio, bufala, olio extravergine d'oliva



LE INSALATE

INSALATA VERDE 4 €

INSALATA MISTA 6 €

Insalata verde, radicchio, rucola, carote, pomodoro

FRITTI

PATATINE FRITTE 5 €



DOLCI

SEADA CON MIELE 6 €

TIRAMISÙ 6 €

BABÀ 6 €

SFOGLIATELLA 6 €

DELIZIA AL LIMONE 6 €

BABÀ-MISÙ 6 €

BEVANDE

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	8 €
CAMPARI SPRITZ	8 €
NEGRONI	8 €
NEGRONI SBAGLIATO	8 €
GIN TONIC	10 €

VINI

SPUMANTI

PROSECCO DI VALDOBBIADENE	16 €
OSCARÌ - SELLA & MOSCA	22 €
DOC Alghero Torbato Brut metodo classico	
AKENTA - SANTA MARIA LA PALMA	22 €
Extra Dry DOC Vermetino di Sardegna	
AKENTA ROSÉ - SANTA MARIA LA PALMA	22 €
Cagnulari IGT	

BIANCHI

VIDEVI CANTINA PODERI PARPINELLO 16 €
Vermentino

YOS CANTINA RIGATTERI 18 €
Vermentino

BALARÌ CANTINA MONTI..... 25 €
DOCG Vermentino di Gallura

PETRIZZA TENUTA MASONE MANNU..... 30 €
DOCG Vermentino di Gallura

ROSATI

ROSATO CANTINA RIGATTERI 20 €
Cannonau Rosé

ROSATO SELLA & MOSCA 18 €

ROSSI

VIDEVI CANTINA PODERI PARPINELLO 16 €
DOC Cannonau di Sardegna

SINZERU CANTINA CHESSA 25 €
IGT Cagnulari

CARDANERA CANTINA ARGOLAS 28 €
DOC Carignano del Sulcis

SIRBONE CANTINA RIGATTERI 22 €
IGT Cannonau e Cagnulari

BIRRE

ARTIGIANALI ALLA SPINA

BAM Birra Artigianale Mogorese

Birra Pils Dry Hoping a bassa fermentazione prodotta con malti chiari e fiocchi di cereali, 4,5 %

AL BICCHIERE 0, 20 CL	3 €
AL BICCHIERE 0, 40 CL	6 €
IN CARAFFA 1 L	15 €

ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA

DOLMEN ALE 0, 50 CL	9 €
DOLMEN BLANCHE 0, 50 CL	9 €
DOLMEN IPA 0, 50 CL	9 €

CLASSICHE

ICHNUSA	3.50 €
33 cl.	
ICHNUSA NON FILTRATA	4 €
33 cl.	
ICHNUSA RADER AL LIMONE	4 €
33 cl.	

BIBITE

ACQUA SMERALDINA	2.50 €
Naturale	
ACQUA SAN MARTINO	2.50 €
Frizzante	
COCA COLA	3 €
FANTA	3 €
SPRITE	3 €
LEMON SODA	3 €
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	4.50 €
THÉ PESCA	3 €
THÉ LIMONE	3 €

CAFFETTERIA

CAFFÈ	1.50 €
CAFFÈ MACCHIATO	2 €
CAPPUCCINO	3 €
GINSENG	2.50 €

DIGESTIVI

LIMONCELLO	4 €
MIRTO	4 €
MONTENEGRO	5 €
AMARO DEL CAPO	4 €
MELONCELLO	4 €
GRAPPA BARRICATA	4 €
GRAPPA BIANCA	4 €

ALLERGENI - ALLERGEN

"Gentile cliente se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi informazioni al nostro staff. Siamo preparati per soddisfare le tue esigenze."

"Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue."

LEGENDA :



GLUTINE - GLUTEN



PESCE - FISH



LATTE - MILK



ARACHIDI - PEANUTS



FRUTTA SECCA - NUTS



FUNGHI - MUSHROOMS



FRUTTI DI MARE - SEAFOOD

Per tutte le pizze utilizziamo un impasto composto da: acqua, farina di grano tenero di tipo "00", farina di grano tenero tipo "1", lievito di birra, olio di semi di girasole, sale.

Per la stesura della pizza utilizziamo farina "croccantina": semola di grano duro, semola rimacinata di grano duro, farina di mais.

La mozzarella che utilizziamo è mozzarella di bufala campana: latte, caglio, sale.

La salsa di pomodoro che utilizziamo è preparata con: pomodori pelati interi, succo di pomodoro, basilico, olio extravergine di oliva.

Per i fritti utilizziamo olio di semi di arachidi.