



RISTO STEAK "S'ACCABBADORA"

TEL. 0789 1674526

Il ristorante S'Accabbadora è lieto di ospitarvi e di offrirvi i nostri migliori menù a prezzi concorrenziali non tralasciando la qualità, nostro punto di forza.

La nostra cucina tradizionale ricerca soprattutto le ricette di una volta in un continuo evolversi e in un meraviglioso connubio tra passato, presente e futuro.

Qualità e cortesia al vostro servizio, non esitate ad esporre qualsivoglia richiesta, ne saremo lieti.

Detto ciò, vi auguriamo buon appetito.

Comunicare eventuali allergie all'atto della comanda.

Tutte le pietanze potrebbero avere o hanno guarnizioni con pane carasau

Coperto €3,00

Vaschette asporto € 1,00



ANTIPASTI

PASTORE: (1,7) <i>Mix di formaggi locali, salumi tipici e olive nostrane.</i>	€ 21,00
GIOVANNINO: (1,7) <i>Purpuzza homemade di maiale, miele nostrano, scorza d'arancia e curcuma, con cialda di pane carasau.</i>	€ 17,00
SA LIMBA: (1) <i>Lingua bovina salmistrata, su un letto di pane carasau.</i>	€ 15,00
ISSALADA NUGORESA: (1) <i>Teneri straccetti di pecora sarda, aglio, prezzemolo e olio evo.</i>	€ 15,00
LICCANZU: (1,7) <i>Crema di formaggi tipici avvolta nel pane "d'Ozieri" accompagnata da pomodori e ricotta salata.</i>	€ 15,00
ACCABBADORA: (1,7) <i>Piccoli assaggi di Pastore, Sa Limba, Issalada e Liccanzu.</i>	€ 35,00
CAPRESE: (7) <i>Pomodori, mozzarella di bufala, origano olio evo e basilico.</i>	€ 15,00





PRIMI

RAVIOLI: (1,3,7,9,*) € 15,00

Ravioli tipici di formaggio, al Ragù/Sugo/Ragù di Pecora, basilico, olio evo.

RAVIOLI: (1,3,7,9,*) € 15,00

Ravioli tipici di ricotta, al Ragù/Sugo/Ragù di Pecora, basilico, olio evo.

CULURGIONES OZZASTRINOS: (1,3,7,9,*) € 17,00

Ravioli tipici ogliastrini di formaggio, patate e menta, al Ragù/Sugo/Ragù di Pecora, basilico, olio evo.

PANE FRATTAU: (1,3,7,9) € 15,00

Fogli stratificati di pane carasau al Sugo e pecorino, guarnito con uovo in camicia, basilico e olio evo.

MALLOREDDOS NUGORESOS: (1,3,7,9,*) € 15,00

Gnocchetti tipici sardi al sugo di purpuzza homemade, cipolla, pepe, aglio e olio evo.

MACCARRONES DE BUSA: (1,3,7,9,*) € 15,00

Bucatini tipici sardi lavorati a mano, al Ragù/Sugo/Ragù di pecora, basilico e olio evo.

MINISTRA E' MERCA: (1,3,7,9) € 15,00

Ministra di spaghetti tagliati, merca (frue salata), patate e latte.

MALLOREDDOS CHIN BRODU: (1,3,7,9,*) € 15,00

Gnocchetti tipici sardi cotti nel brodo di pecora, mantecati con pecorino.

SENZA GLUTINE: (3,7) € 15,00

Pasta senza glutine lunga o corta, condimenti a piacere.



SECONDI

CORDEDDA: (1,*) € 17,00

Treccia ovina arrosto con aglio, prezzemolo e olio evo.

SA MATTA: (1,3,7,9,*) € 17,00

Trippa bovina in rosso piccante con patate e pecorino grattugiato (a scelta).

PATATA IN CAPOTTO: (1,3,7,9,) € 15,00

Bollito di pecora sarda, carote, sedano, cipolle e pelarda con patate, in un letto di pane carasau.

CROCCAS: (1,3,7,9) € 17,00

Lumache in rosso piccanti .

GRIGLIATA MISTA: (1) € 17,00

Grigliata di manzo, maiale, cavallo e salsiccia.

COTOLETTA (BAMBINI): (1,3,*) € 15,00

Impanata di pollo (gelo) con patatine fritte.

NUGORESUS: (1,3,7) € 15,00

Uova Fritte, cipolle, formaggio grattugiato in un letto di pane carasau.

TAGLIATA: (1,3,7) € 25,00

Cuor di noce bovina, rucola selvatica e grana.

CAVALLO: (1,3,7) € 17,00

Fettina di polpa scelta salmistrata con prezzemolo, aglio e olio evo.

COSTATA: (1) Sopra il kg € 6,00 hg Sotto il kg € 7,00 hg

Controfiletto di manzo con osso, olio evo.

T-BONE: (1) Sopra il kg € 6,50 hg Sotto il kg € 7,50 hg

Controfiletto e filetto di manzo con osso, olio evo.

BERBECHE: (1) € 17,00

Bistecchine scelte di pecora, prezzemolo aglio e olio evo.

BETTE BONU: (1) € 15,00

Hamburger di pecora homemade, prezzemolo, aglio.



CONTORNI E INSALATE SIDE DISHES AND SALADS

PATATE: <i>Arrosto con rosmarino.</i>	€ 5,00
POTATOES: <i>Roasted with rosemary.</i>	
PATATE: (*) <i>Fritte.</i>	€ 5,00
POTATOES: (*) <i>Fried.</i>	
TRIS GRIGLIATO: <i>Melanzane, zucchine, peperoni, prezzemolo e olio evo.</i>	€ 6,50
GRILLED TRIS: <i>Eggplant, courgettes, peppers, parsley and extra virgin olive oil.</i>	
TRIS NOSTRANO: <i>Patate lesse, cipolle e pelarda il tutto sfumato al vino rosso.</i>	€ 7,00
HOMEGROWN TRIS <i>Boiled potatoes, onions and dried tomatoes all blended with red wine.</i>	
INSALATA MISTA: <i>Lattuga e pomodori.</i>	€ 5,00
MIXED SALAD: <i>Lettuce and tomatoes.</i>	
INSALATONA: (3,7) <i>Lattuga, pomodori, uova, olive, straccetti di manzo, Grana padano a scaglie, basilico, olio evo.</i>	€ 17,00
BIG SALAD: (3,7) <i>Lettuce, tomatoes, egg, olives, beef strips, cheese flakes, basil, extra virgin olive oil.</i>	





DOLCI / DESSERT

SEBADA: (1,3,7,*)

Dolce Tipico sardo lavorato a mano ripieno di formaggio fresco ovino non salato aromatizzato con limone e/o arancia, guarnito con miele o zucchero.

€ 7,00

SEBADA: (1,3,*)

Typical Sardinian handmade dessert filled with fresh unsalted sheep's cheese, flavored with lemon and/or orange, garnished with honey or sugar.

TIRAMISÙ DELLA CASA: (1,3,7)

Crema al mascarpone, tuorlo d'uovo e zucchero, pavesini e cacao.

€ 7,00

TIRAMISÙ HOMEMADE : (1,3,7)

Mascarpone, egg yolk and sugar cream, with pavesini and cocoa.

SORBETTO AL LIMONE.

LEMON SORBET.

€ 5,00

CASIZZOLU CHIN MELE: (1,3,7)

Formaggio vaccino fuso, guarnito con miele o zucchero su un letto di pane carasau.

€ 7,00

CASIZZOLU CHIN MELE: (1,3,7)

Melted cow's milk cheese, garnished with honey or sugar, on a bed of carasau bread.

DURCHES DE FESTA: (1,3,7,*)

Ravioli dolci di ricotta fritti guarniti con zucchero a velo.

€ 7,00

DURCHES DE FESTA: (1,3,7,*)

Sweet fried ricotta ravioli, garnished with powdered sugar.



VINI ROSSI/RED WINES

LILLOVÈ	<i>Cantine Gabbas Oliena</i>	€ 25,00
ILOGHE	<i>Cantine Spanu Dorgali</i>	€ 25,00
BOELI	<i>Cantine Muggittu Mammojada</i>	€ 27,00
KENT'ANNOS SUPERIORE	<i>D.O.C. Cantine Mandrolisai</i>	€ 30,00
KENT'ANNOS ROSSO	<i>D.O.C. Cantine Mandrolisai</i>	€ 27,00
OMPHALOS	<i>Bovale Sardo</i>	€ 30,00
DULE	<i>Cantine Gabbas Oliena</i>	€ 30,00

VINI BIANCHI/WHITE WINES

KARMIS	<i>Cantine Contini</i>	€ 21,00
NUVOLE DI ALE	<i>Castello Montecuto</i>	€ 21,00
GUNALE	<i>Cantine Berchidda</i>	€ 21,00
GEMIN	<i>Valdobiadene Prosecco sup. extra dry</i>	€ 23,00

VINI SFUSI/BULK WINES

CANNONAU	<i>Oliena 1/4, 1/2, 1lt</i>	€3,50/7,00/14,00
CANNONAU	<i>Drogali 1/4, 1/2, 1lt</i>	€3,50/7,00/14,00
CAGNULARI	<i>Alghero 1/4, 1/2, 1lt</i>	€3,00/6,00/12,00
VERMENTINO	<i>Gallura 1/4, 1/2, 1lt</i>	€3,50/7,00/14,00

VINI AL CALICE/WINE GLASS

<i>Tutti i vini sfusi/All wines in bulk</i>	€ 5,00
<i>Valdobiadene Prosecco sup. extra dry</i>	€ 5,00



BEVANDE/DRINKS

CAFFÈ/COFFEE	€ 1,50
DEK/DECAFFEINATED	€ 1,50
APERITIVI ANALCOLICI/ NON-ALCOHOLIC APERITIFS	€ 4,00
APERITIVI / APERITIFS	€ 5,00
APEROL SPRITZ/CAMPARI	€ 8,00/€ 9,00
ICHNUSA	€ 4,00
ICHNUSA NON FILTRATA/UNFILTERED	€ 5,00
FRANZISKANER	€ 7,00
BIRRA ARTIGIANALE POZZO 16/ CRAFT BEER POZZO 16	€ 5,00
HEINEKEN IMPORTED	€ 5,00
BIRRA S. GLUTINE/GLUTEN-FREE BEER	€ 7,00
AMARI/DIGESTANT	€ 4,00
BARRICATA	€ 5,00
JACK DANIELS	€ 5,00
BIBITE/DRINKS	€ 3,00
SUCCHI DI FRUTTA/FRUIT JUICES	€ 4,00
ACQUA/WATER 0.75	€ 3,00

Qui di seguito riportata la legenda degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio ai sensi dell' allegato II del Reg. Ue n° 1169/2011 sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- 1. Cereali, glutine e prodotti derivati*
- 2. Crostacei e prodotti a di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e Prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte*
- 8. Frutta a guscio e loro prodotti noci, pinoli, etc etc*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Sesamo e prodotti a base di sesamo*
- 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg*
- 13. Lupini*
- 14. Molluschi.*

**. Prodotto che potrebbe essere congelato*

Impasto: Semola/farina, acqua, sale, olio evo, strutto

Frittura: Olio semi di girasole/strutto

Below is the legend of the allergenic ingredients used in this exercise pursuant to Annex II of EU Reg. No. 1169/2011 substances and products that cause allergies or intolerances:

- 1. Cereals, gluten and derived products*
- 2. Crustaceans and crustacean products*
- 3. Eggs and egg products*
- 4. Fish and fish-based products*
- 5. Peanuts and peanut products*
- 6. Soya and soy products*
- 7. Milk and milk-based products*
- 8. Nuts and their products, nuts, pine nuts, etc*
- 9. Celery and celery-based products*
- 10. Mustard and mustard products*
- 11. Sesame and sesame-based products*
- 12. Sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg*
- 13. Lupines*
- 14. Molluscs.*

**. Product that may be frozen*

Dough: Semolina/flour, water, salt, extra virgin olive oil, lard

Frying: Sunflower seed oil/lard





STARTERS

PASTORE: (1,7)	€ 21,00
<i>Mix of local cheeses, typical cured meats and local olives.</i>	
GIOVANNINO: (1,7)	€ 17,00
<i>Homemade pork purpuzza, local honey, orange peel and turmeric, with carasau bread wafer.</i>	
SA LIMBA: (1)	€ 15,00
<i>Corned beef tongue , on a bed of carasau bread.</i>	
ISSALADA NUGORESA: (1)	€ 15,00
<i>Tender strips of sardinian sheep , garlic, parsley and extra virgin olive oil.</i>	
LICCANZU: (1,7)	€ 15,00
<i>Typical cheeses cream wrapped in “Ozieri” bread served with tomatoes and salted ricotta.</i>	
ACCABBADORA: (1,7)	€ 35,00
<i>Little tastes of Pastore, Sa Limba, Issalada and Liccanzu.</i>	
CAPRESE: (7)	€ 15,00
<i>Tomatoes, hoax mozzarella, origan, extra virgin olive oil and basil .</i>	