



RISTORANTE PIZZERIA



IL VECCHIO

LIMONE

Menù





Cruditè



Pane Frattau



Tomahawk



Costata di manzo



Calamari fritti

Antipasti- starters

Antipasti Terra - Ground starter

Caprese (pomodoro, mozzarella, origano, basilico) (Tomate,mozzarella,origan,basil)	euro	9,00
Caprese di Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, origano, basilico) (Tomato buffalo's mozzarella, origan, basil)	euro	12,00
Tagliere Sardo (salumi misti, Formaggi) (Cheese, Ciked meats and salami)	euro	16,00
Prosciutto e melone (melone di stagione e prosciutto di parma) (Melon, parma raw ham)	euro	9,00
Carpaccio di Bresaola Rucola e Grana (Carpaccio of bresaola Rocket and parmesan)	euro	13,00
Schiacciatina con prosciutto crudo di Parma (Pizza base, raw ham of Parma)	euro	9,00
Formaggi misti Cheese selection	euro	13,00
Bruschetta (Pane, olio,basilico, pomodoro - Bread, oil, basil, tomato)	euro	6,50

Antipasti Mare - Seafood starter

Zuppetta cozze, Vongole in rosso (Fish soup with mussels in tomato sauce)	euro	15,00
Polpo con patate* o alla catalana(pomodoro ,cipolla) (Octopus with potatoes) (octopus with tomato onion)	euro	16,00
Avocado e gamberi* avocado and prawns	euro	12,00
Polpette di pesce*(uovo, farina, cozze, merluzzo, verdure) (Fish, cod and vegetable balls)	euro	9,00
Carrellata di antipasti di mare* (minimo 2 persone). (Choice of more seafood appetizer of the day)	A persona	euro 28,00
Sapori di mare (selezione di 4 antipasti del giorno*) (Four of appetizer of the day)	euro	18,00
Tartare di tonno con mela verde (tonno rosso battuto al coltello) (Bluefin tuna beaten with a knife)	euro	15,00
Seppie e gamberi con verdure bagnate in salsa teriyaki Cuttlefish and prawns with vegetables in teriyaki sauce	euro	16,00
Cruditè di pesce fresco (dal produttore al consumatore) (Fresh fish cruditàs) - Gamberi rossi, scampi, ostriche, carpaccio di tonno, tutto a seconda della disponibilità	euro	35,00
Mini Cruditè di pesce fresco	euro	20,00
Ostriche (oysters) cadauna	euro	4,00

*potrebbe essere surgelato in mancanza di prodotto fresco

PRIMI PIATTI- First courses

Terra- first ground dishes

Spaghetti alla carbonara (pasta, smoked sliced bacon, eggs, parmesan)	euro 14,00
Ravioli dolci al pomodoro (ravioli freschi dolci, al sugo di pomodoro) (Fresca Sardinian pasta with ricotta an sugar seed in tomato sauce)	euro 13,00
Trofie alle verdure (verdure di stagione) (Pasta vegetable mix)	euro 12,00
Gnocchetti freschi alla Campidanese (con sugo di salsiccia) (Fresca Sardinian pasta, pork sausage , tomato sauce)	euro 14,00
Culurgiones burro e salvia o in salsa di pomodoro (specialita sarda con ripieno di formaggio e patate) (Fresh Sardinian pasta with potato served with butter an sage, o tomato sauce)	euro 14,00
Chiusoni freschi al sugo di cinghiale e scaglie di pecorino (Fresh Sardinian pasta, wild boar, tomato sauce an pecorino cheese)	euro 15,00
Pane Frattau (pane carasao , pomodoro fresco, uovo) (carasau bread, fresh tomato, egg)	euro 12,00

Mare - first seat ditches

Spaghetti alle vongole e Bottarga (Spaghetti, clam and bottarga)	euro 18,00
Pennette al salmone (salmone, panna) (Pasta, cream, salmon)	euro 14,00
Linguine allo scoglio* (selezione di crostacei, cozze, calamari con salsa pom.) (Pasta tomato suore and mix of fish)	euro 18,00
Linguine Sandalion (acciughe pomodorini e bottarga) (Pasta fresh tomato, anchovies, botargo)	euro 13,00
Linguine astice e scampi* (Fresh pasta, lobster Norway lobster)	euro 24,00
Spaghetti o linguine al granchio porro*. (Spaghetti or linguine with leek crab)	euro 17,00
Risotto alla pescatora* minimo 2pax (Rice mixed seafood)	euro 18,00
Calamarata con zucchine, calamaro* e bottarga in scaglie courgettes, squid and flaked bottarga	euro 18,00
Tagliolini nero di seppia* con tartare di Gambero*(cotto) (fresch pasta, tartare, cooked shrimp)	euro 18,00
Fregola com Gamberi* cozze e pomodoro	euro 18,00


*potrebbe essere surgelato in mancanza di prodotto fresco

SECONDI - main courses

Terra- second off earth

Tagliata rucola e grana (Slicet veal, rocket salad, grana)	euro 18,00
Costata di Manzo (Veal rib)	euro 19,00
Entrecotte alla griglia (Grillet entrecotte)	euro 16,00
Filetto al pepe verde (Fillet with green pepper)	euro 20,00
Picanha	euro 18,00
Tomahawk (circa 1kg)	euro 65,00
Cotoletta di Maiale (Pork cutlet)	euro 12,00
Porchetto (su ordinazione)	euro 28,00
Filetto di maiale alla griglia con crema di gorgonzola (Grilled pork filet with gorgonzola)	euro 16,00

Mare-second of the sea

Spigola o orata alla griglia (Grilled sea bass/sea bream)	euro 16,00
Spigola o orata al forno (Baked sea bass/sea bream)	euro 16,00
Pescato del giorno (Fish of the day)	(quotazione del giorno) euro 
Grigliata mista pesce* (Mixed grilled fish)	euro 27,00
Tagliata di tonno (tonno con rucola e pomodorini) (Cut o tuna)	euro 17,00
Tonno alla griglia (Grilled tuna steak)	euro 15,00
Calamaro alla griglia* (Grilled squid)	euro 16,00
Frittura mista* (Mixed fried fish)	euro 20,00
Frittura calamari* (Fried squid)	euro 17,00
Frittura gamberoni* (Fried prawns)	euro 15,00
Pesce spada alla griglia (Grilled swordfish)	euro 15,00
Pesce spada alla pizzaiola (Swordfish at pizzaiola)	euro 16,00
Ombrina alla ratatouille (amberjack ratatouille)	euro 22,00
Ombrina alla griglia (Grilled ombrina)	euro 18,00

*potrebbe essere surgelato in mancanza di prodotto fresco

CONTORNI - Sides

Patatine fritte* (French fries)	euro	6,00
Verdure Grigliate (Grilled vegetables)	euro	7,00
Insalata mista (Mixed salad)	euro	5,50
Patate al forno	euro	5,00

MENÙ BIMBI

Pennette al Pomodoro (Pennette with tomato sauce)	euro	7,00
Trofie al pesto	euro	7,00
Cotoletta di maiale (Pork cutlet)	euro	9,00
Pizza baby	euro	6,50

DOLCI

TIRAMISÙ	euro	7,00
CREMA CATALANA	euro	5,00
PANNA COTTA	euro	5,00
SEADAS	euro	7,00
RAVIOLINI DOLCI	euro	7,00
DOLCE DELLA CASA	euro	7,00
MACEDONIA	euro	7,00

*potrebbe essere surgelato in mancanza di prodotto fresco

LE NOSTRE PIZZE

Pane pizza Olio sale - Oil salt	euro 4,00
Marinara Pomodoro, origano, olio all'aglio - Tomato ,oil, organ, garlic	euro 6,00
Margherita Pomodoro, mozzarella - Tomato mozzarella	euro 7,50
Würostel Pomodoro, mozzarella, würostel - Tomato, mozzarella, würostel	euro 8,50
Primavera Mozzarella, pomodoro fresco, basilico - Mozzarella, fres h tomato, basil	euro 8,50
Cardinale Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - Tomato ,mozzarella, baked ham	euro 8,50
Patatosa* Pomodoro, mozzarella, patatine fritte - Tomato, mozzarella, French fries	euro 8,50
Napoletana Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe - Tomato mozzarella, capers, anchovies	euro 8,50
Profumata Pomodoro ,mozzarella, gorgonzola - Tomato, mozzarella, gorgonzola	euro 8,50
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - Tomato, mozzarella, baked ham	euro 9,00
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi - Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms	euro 9,00
Canadese Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, würostel - Tomato, mozzarella, baked ham, wurstel	euro 9,00
Pugliese Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle - Tomato, mozzarella, tuna onion	euro 8,50
Boscaiola Pomodoro, mozzarella, olive, funghi, cipolle - Tomato, mozzarella, onion mushrooms, olives	euro 9,00
Bianca con bottarga Mozzarella, bottarga - Mozzarella Bottarga	euro 10,00
4 formaggi Pomodoro, mozzarella, formaggi vari - Tomato, mozzarella, mixed cheeses	euro 9,50
Sarda Pomodoro, mozzarella, salsiccia, olive - Tomato, mozzarella, olives, sausage	euro 9,00
Diavola Pomodoro ,mozzarella, salsiccia piccante, olio piccante - Tomate, mozzarella, spicy sausage, spicy oil)ù	euro 9,00

*potrebbe essere surgelato in mancanza di prodotto fresco

LE NOSTRE PIZZE

Vegetariana	euro 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine - Tomato, mozzarella, aubergine, courgettes, peppers	
Trevisana Bianca	euro 9,00
Mozzarella, radicchio, gorgonzola - Mozzarella, gorgonzola, chicory	
4 stagioni	euro 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive - Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, olives, artichokes	
Capricciosa	euro 9,00
Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto cotto, funghi - Tomato, mozzarella, olives, baked ham, mushrooms	
Parigina	euro 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, panna - Tomato, mozzarella, raw ham, cream	
Vesuvio	euro 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico - Tomato, buffalo mozzarella, basil	
Estate	euro 10,50
Pomodoro, rucola, grana padano, crudo - Fresh tomato, mozzarella, rocket salad, grana padano, raw ham	
Tirolese	euro 10,00
Pomodoro, mozzarella, speck, brie - Tomato, mozzarella, brie, speck	
Valtellina	euro 10,50
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana - Tomato, mozzarella, rocket salad, grana padano, bresaola	
Sandalion	euro 10,50
Mozzarella, bufala, speck, pomodoro fresco - Mozzarella, bufala, speck, k, fresh tomato	
Pescatora*	euro 14,00
Pomodoro, mozzarella, frutti di mare - Tomato, mozzarella, mixed seafood	

PIZZE SPECIALI

Emiliana	euro 14,00
Mortadella, mozzarella, burrata, granella di pistacchio - Mortadella, mozzarella, burrata, pistachio grains	
Cabras	euro 14,00
Mozzarella, burrata, scaglie di bottarga - Mozzarella, burrata, flakes of bottarga	
CapoTesta	euro 15,50
Pomodoro, mozzarella, calamari fritti - Tomato, mozzarella, fried squid	
Trentino	euro 14,50
Bianca, brie, gorgonzola, burrata, speck - mozzarella, brie, gorgonzola, burrata, speck	
Del contadino	euro 12,50
Pera, gorgonzola, noci - Pear, gorgonzola, walnuts	

*potrebbe essere surgelato in mancanza di prodotto fresco

BEVANDE

Aperitivi

Crodino	€ 3,00
Bitter	€ 3,00
Campari	€ 3,00
Cocktail	€ 6,50
Spritz	€ 6,50

Bibite

Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Limonata	€ 3,50
The pesca	€ 3,50
The limone	€ 3,50
Tonica	€ 3,50
Acqua naturale	€ 3,50
Acqua gassata	€ 3,50
Acqua leggermente frizzante	€ 3,50
Bicchiere vino bianco	€ 4,00
Bicchiere vino rosso	€ 4,00
Bicchiere prosecco	€ 4,00

Birre

0,20 spina	€ 4,00
0,50 spina	€ 7,00
Ichnusa non filtrata 0,50 bott.	€ 6,00
Ichnusa classica 0,33 bott.	€ 4,00
Birra ichnusa ambrata	€ 5,00
Birra ichnusa al limone	€ 4,00

Caffetteria e digestivi

Caffè- Caffè americano - Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè ginseng	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,00
Thè	€ 2,00
<i>Digestivi</i>	€ 4,00
Mirto	€ 4,00
Limoncino	€ 4,00
Distillati	€ 4,00
Whisky	€ 5,00
Whisky 7 anni	€ 6,00
Rum	€ 5,00
Rum 7 anni	€ 7,00
Grappa	€ 4,00
Grappa barricata	€ 4,50



Zuppetta di cozze



Pizza Trentino



Bruschette



Dolce della Casa

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





Ristorante Pizzeria Al Vecchio Limone
Santa Teresa Gallura
Sardegna